

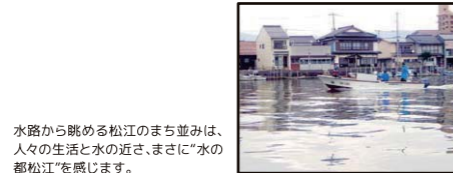
# 「俺、ジジミ採る」 ヒロトとマサトの

松江市を代表する名産品“ジジミ”。正式名称は大和蛸(ヤマトシジミ)といいます。島根県の漁獲量<sup>※1</sup>、購入量<sup>※2</sup>ともに日本一!世界でも中国に次いで2番目<sup>※3</sup>の収穫高を誇る日本ですが、宍道湖のヤマトシジミはまさに松江市民のソウルフード!! 今回のキッズレポーターは、湖ではなく日本海で代々漁を営んでいる家系のヒロトとマサト。この日は冷たい風が吹き、湖面には白波が立つ寒さでしたが、宍道湖漁業協同組合さんの全面協力のもと、いつも乗っているお父さんの船とは違う宍道湖の漁を体験してもらいました。

※1 農林水産省『漁業・養殖業生産統計』調べ  
 ※2 総務省統計局『家計調査』調べ  
 ※3 資料: GLOBAL NOTE 出典: 国連

## ライフジャケットを着用して いざ出港!

いつもとは違う環境に少々戸惑いながらも、自分のライフジャケットを着用していざ出港!船に慣れているヒロト・マサトは乗船に関して特に感動コメントはなし。



水路から眺める松江のまち並みは、人々の生活と水の近さ、まさに“水の都松江”を感じます。



## シジミ漁開始!

宍道湖の漁場に到着。金津さん、青山さんに教えてもらいながら釣籠(じょれん)を使ってシジミ漁を開始!宍道湖でも季節や場所によって海底の硬さが違うのだとか。冬場は大人でも難しい釣籠かきに、力自慢のマサトが挑戦しました。



重たいじゃなくて、海中に引っ張られる感じがした!



父ちゃんいっぱい採れたよ〜見て〜!

**レポーター**

- 父 アキラ 34歳 兼業漁師
- 兄 ヒロト 小3
- 弟 マサト 小2

**協力**

- 宍道湖シジミPR TEAM リーダー
- 松浦美幸さん
- 松浦明子さん
- 金津 登さん しじみ漁師
- 青山 太さん



たくさんのシジミが採れて喜ぶマサトとヒロト

## シジミを選別

船の上で選別したシジミを持ち帰り、さらに大きさに分け、水で洗った後に一つひとつ丁寧に生きているかどうかを調べます。生きているシジミは重い音、出荷できないシジミは軽い音がします。

だってちゃんと選別しろ!怒(父アキラ)

早くたべたい



夢中過ぎてコメントなし

汁がめっちゃうめ〜

漁師の血が騒ぎ自分も体験したかった...松浦さんの奥さんの雰囲気と口調がうちのお母ちゃん(幸)に似ている。漁師の妻はみんなこんな感じなのかな?(父アキラ)



採れたてのシジミは殻だけのものも多く、ます船上で選別機にかけて仕分けます。自分の採ったシジミの殻を興味深そうに眺めるヒロト。殻の模様小さく磨んでいるように見えることから『チヂミ』が転じて『シジミ』になったというのも語源の一つ。

## お楽しみの試食

砂抜きをした後、いよいよお楽しみの試食!松浦さんの奥さんにみそ汁と酒蒸しを作っていただきました。おいし過ぎて食べるのに夢中になるマサト・ヒロト。

砂抜きのコツは、水に対して1%程度の食塩を加えてふたをすること。夜行性のシジミはよく砂を吐きます。(松浦さん談)



みそ汁



酒蒸し

酒蒸しはシジミサイズを酒と薄口しょうゆ少々で蒸すだけの簡単おススメメニューです(漁業協同組合)

## 松浦さんへのインタビュー

### 宍道湖のシジミについて

宍道湖のシジミは海底の泥や砂など底質の違いによって殻の色が真っ黄色なものから光沢のある黒、くすみかかった黒までさまざま。また塩分濃度も場所によって違うので、だしの出方が全然違うという特徴があります。

### 宍道湖の環境について

(松浦さんがシジミ漁を始められた)11年前からシジミの漁獲高の減少が続きましたが3年前くらいから回復し、また採れ始めました。5、6年前にはアオコが大量発生して大変でした。環境に配慮し、宍道湖で漁を行う漁業者は操業中に釣籠に入る空き缶やビニールなどの一般ごみは土のう袋に入れて持ち帰り、松江市に回収してもらっています。皆さんも宍道湖の環境を気にかけていただけたらうれしいです。

### 松江市の子どもたちに一言

本当は子どもたちに宍道湖の入り江や川で水遊びをしてもらいたいが、松江市側の沿岸ではその様な場所が少なく、ガラスの破片や鉄くずなどの危険なものもあります。昔のようにエビなど宍道湖の生物の捕り方も知ってほしいし、もっと身近に感じることができるようになってあげたいですね。



絶対また行きたい!

買ったシジミと全然違う味がした!

今は市街地周辺の小学校・中学校を中心にシジミ漁体験を行っています。今後は日町村の子どもたちにもシジミ漁を体験してもらいたいと思っています。

## みちょってメンバーおススメ!

宍道湖漁業協同組合さんのHP(<http://shinjiko.jp/>)の『宍道湖の魚図鑑』というコーナーにはたくさん魚が掲載されています。おなじみの魚から「こんな魚までいるの?」と驚きの魚まで。子どもたちも喜んで見せていました。松江市民に身近な宍道湖の生態系を見ることができておススメ!親子でご覧ください。そのほか宍道湖漁業協同組合さんの活動や取り組み、シジミの美味しい食べ方まで幅広く掲載されています。

宍道湖漁業協同組合  
 〒690-0049 松江市神師町 6-9  
 電話 0852-21-3391  
 メール shinjiko@mx.miracle.ne.jp



宍道湖漁業協同組合  
 『宍道湖の魚図鑑』  
 <HPはこちら