

今月号の表紙を飾ったのは、全国に誇る当市の特産物「十三湖のしじみ」の選別を行う、十三漁業協同組合の相川利幸組合長です。今回、相川組合長にご協力いただき、しじみ漁と選別作業を取材しました。

しじみ漁は「じょれん」と呼ばれる漁具を使い、湖の底に潜っているしじみを泥や砂利と共にすくい上げます。すくい上げる際、貝の大きさが四分目に達していない小さいものは、じょれんの目から落ちるようになっており、しじみの採り過ぎを防ぎ、水産資源の保護につながります。相川組合長は「近年は大粒のしじみがあまり取れず、全体の漁獲量も減少傾向にある。少しでも回復させるために、漁獲量の制限や休漁日の設定、一定の大きさに達していない貝の捕獲禁止などについて専ら漁業協同組合と管理委員会を組織し、協議して決定している」と資源管理の方法などについて話してくれました。



じょれんを使ってしじみを採る相川組合長

採ったしじみを選別する作業では、まず貝を細長い網目状の筒になっている選別機に入れ、ある程度の大きさごとに分類します。筒にはゆるやかな傾斜がついていて、筒が回転すると貝が奥にゆっくりと転がっていき、手前に落ちるものが「小さめのもの」、奥まで残ったものが「大・中」という風選別されます。

次に、それぞれの大きさに選別された貝をさらに網目のついた木枠にいれて、貝の大きさをしっかりと選別します(表紙写真)。

最後に貝を水に入れ、死んでいるものや貝が壊れているものがないかをチェック。このチェックが大事！なんだそうです。



筒の中を貝が転がっていきます



貝を水に入れてチェック！

### 相川組合長に聞きました！



組合長プロフィール

相川利幸さん(48歳)  
十三漁業協同組合組合長  
代々、家業でしじみ漁を行っており、組合長自身も父を継いで平成19年からしじみ漁を行っている。



Q. しじみ漁師のやりがいは、どんなところですか？

自分のペースで仕事ができ、仕事をした分の成果がしっかりと自分に返ってくところがやりがいですが、自然が相手なので自分の思うようにいかないこともあります。

Q. おすすめのしじみの食べ方はなんですか？



好きな食べ方は山菜「ミズ」とのバター炒め。パスタとの相性もバツグン！どの料理もコツはしじみをあまり煮すぎないこと！