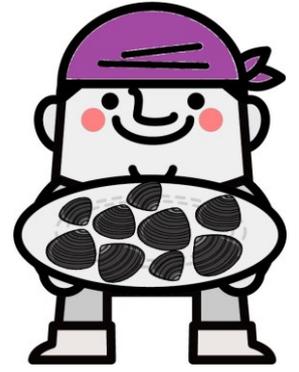




産地見学会

茨城 大和しじみ

2016年8月28日(日)に
開催しました!



こんにちは!まるごと茨城です。

生活クラブ茨城では、地元で生産された食材などを茨城単協独自品として扱っています。

まるごと茨城は、独自品として扱っている消費材の生産者と直接お会いして、一緒に体験して、消費材のこと、生産者のことを知っていただく企画です。

今回は初めて、大和しじみの産地見学会を行いました。しじみがどうやって大きくなって出荷されているのか、間近で体験できる見学会でした。

当日の様子もご覧ください。

2016年8月28日(日) 10時~13時

当日は水戸センター集合。ここからバスに乗って見学会スタートです!
近日台風の心配もありましたが、当日は台風も予報からずれて開催することができました。

水戸センターへ集合



水戸センターにて10時に集合。
立派なバスを用意していただきました!

お子さん達がわくわくしながら乗り込んでいくので、見ているこっちもなんだかわくわくしてしまいました…!

全員乗ったら見学地へ出発です!

次のページへ続きます。

涸沼に到着！

大涸沼漁業協同組合の事務所に移動し、道具の解説や、他県との漁の仕方の違いについて等、実際に使う道具を見ながら説明していただきました。

涸沼での漁は、環境を第一に考え、小舟で涸沼に入り、漁場まではエンジンを使いますが、漁をするときは自然の風の力を使い、鋤簾じょれんで底の方から掻き出すように獲ります。(写真の棒が付いた網が鋤簾じょれんです。)

風が無い日は舟が動かず、漁が思うように進まない…ということもよくあるそうです。

他県の場合、エンジンを使い沼のそこを削るように漁をするため、貝が傷つきやすいようです。

涸沼でしじみ漁について学ぶ



しじみの稚貝ちがい生産所の見学

次はしじみの稚貝(しじみの赤ちゃん)を育てている場所へ。

ここでは2年後にしじみが獲れるよう、数千万の稚貝を生育し、放流しています。

また、最近の不漁の原因や、震災があつてからの涸沼の様子についてもお話いただきました。塩分濃度がしじみには大事だそうです。

この方法を行っているのは全国の漁業場でもここだけだそうです。



次のページへ続きます。

(株)塩屋の工場の中へ



全員決まった服装に着替えて、手洗い等をして工場の中へ！

ベテランさんにしじみの選別のやり方を教えてもらい、皆で実際にやってみました。

しじみを手のひらに乗せ、匂いを嗅ぎ、一度叩きつけます。そうすることで、貝が死んでいたり、貝の中に泥などが入っていたりした場合は貝が開き、悪臭がします。この悪臭等は選別する際、重要な目印になります。

お子さん達も選別体験！



子供用の背の低いテーブルが用意され、大人たちと同じようにしじみ選別、やりました！

中には死んで開いてしまった貝を見つけた子もいて、楽しそうに選別していました。

全員の選別体験の後は、袋詰めし、冷凍、出荷する工場の中も見学。

当日は実際に製造はされていなかった為、機械等を見ながら説明していただきました。

次のページへ続きます。

しじみなどの試食会

工場見学が終わり、着替えも終わったら、工場2階スペースで試食会！

北海道・青森・涸沼の3種類のしじみを飲み比べました。味の違いはわかりましたか？

また、塩屋で扱っているサメ肉のフライが入ったおにぎりや、開発中の麴で作る甘酒、ドレッシングを使わないサラダなどなど。

色々な食材を使った彩りも豊かな試食（昼食？）会となりました。



工場前で集合写真！

最後に、塩屋の前で集合写真を撮りました！

生産者の方に見送られながら、バスに乗り、水戸センターにて解散となりました。

定員25人という中で、定員ぴったりだった今回のしじみ見学会。

大盛況で終わることが出来ました！



ここ2年ほどはしじみの漁獲量が伸びず、生活クラブ以外には出荷できない状況だったそうです。ですが、漁業組合の方にお話を聞くと、獲れない年が出てくるのは仕方がないらしく、その代り今年の稚貝達は大量に生息しているので来年～再来年辺りには多く取れる見込みがあるそうです。

環境のことも考えて育て、じんわりと体に染み込んでいく、しじみ美味しいしじみ汁…注文して味わってみて下さいね！

