

こんにちは！生活クラブです。2019 年度も**まるごと茨城**を開催します！

今回は**みずうみの学校**の第一回の報告です。



とは・・・

茨城の提携生産者と共に茨城での自給率向上を進めながら

生産現場を知る活動をしています。

2019 年度も継続して**みずうみの学校**を行います。

みずうみの学校とは・・・

- ・2015 年 5 月に涸沼がラムサール条約に登録され、汽水湖が貴重な動植物を育む大切な湿地や環境について学び、持続可能な資源利用を行なっている涸沼について学びます。

2019 年 7 月 27 日（土）**まるごと茨城「みずうみの学校」**

涸沼しじみ採りを開催！



涸沼「大和しじみ」のすべてを知り尽くしこの道 20 年！しじみやアサリなど貝専門の生産者。今回の「しじみ採り」では同じ「しじみ」でも獲れる場所で全く違う色と味がする事を知ってもらいます。

お魚工房塩屋「涸沼大和しじみ」生産者 石原 博さん

当日は酒沼自然公園に集合しましたが、急遽、親沢公園に移動しました。



親沢公園に移動すると多くの方がしじみ採りを行っていました。



本来は漁業権の対象となっている「しじみ」を採取場所と採取期間を限定し大酒沼漁業協同組合が開催しているイベントになります。多くの子ども達に酒沼のしじみを知ってもらう為に漁協では夏休みに合わせて開催しています。
※普段は漁師以外獲る事は出来ません。ご注意ください。

大人も子供も夢中になりしじみ採りを行っています。



こちらが酒沼「大和しじみ」
左側は3~4年
右側は5年物になります。大きければ身も大きいと思いきや、身の成長は3年で止まり、貝殻だけ成長するそうです。
しじみの平均寿命は8年との事です。



大きい「しじみ」が獲れたよ！
こちらで5年物。



大人も童心に返りしじみ採りを楽しみました。

**採取時間一杯までしじみ採りを行い、塩屋・石原さん特製
お茶で炊いた冷製しじみ汁を、全員で頂きました。**



獲れたしじみについては
真水で30分泥を吐かせ、
今日食べるのであれば
新しい味(にがい旨み)が
楽しみ冷蔵庫で2日間
寝かせれば「にがみ」から
「甘み」に変わります。

**夏場は土用しじみと言って、産卵に備え餌となるフランクtonを多く食べ
身も大きくなり6月から9月が旬になり、最もおいしい時期になります。**



涸沼では昔ながらのカッターと
言われる漁具で手掘りしていま
す。1日に獲る量を100kgと
決めてしじみの乱獲を防いで資
源を守りながら漁を続けていま
す。漁師が丁寧に手掘りで獲っ
てきた「しじみ」を手作業でキズ
を付けない様に選別していま
す。全ての手作業にこだわりを
持って組合員に届けています。

**塩屋・石原さんより涸沼大和しじみの生態や涸沼しじみの
食べ方について学びました。**



最後に全員で集合写真を撮りました。



今回のしじみ採りでは、しじみの稚貝を放流したり、12mm以下は獲らないようにしたりと、守りながら、育てている、持続可能な漁業を続けている大湊沼漁協の取り組みを学びました。湊沼のしじみを守りながら、育てた湊沼のしじみを食べる事で湊沼しじみを守っていきましょう！

次回の「まるごと茨城」は 8 月 30 日（金）

みずうみの学校・地曳網体験

を開催します。お楽しみに！！