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(±) **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

# 当日は涸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人がしじみ採りを行なっていました。



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涸沼漁業協同組合が開催しているイベントになります。 多くの子ども達に涸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いしじみ採りを行なっています。



こちらが涸沼「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 楽しめ冷蔵庫で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プランクトンを多く食べ 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。

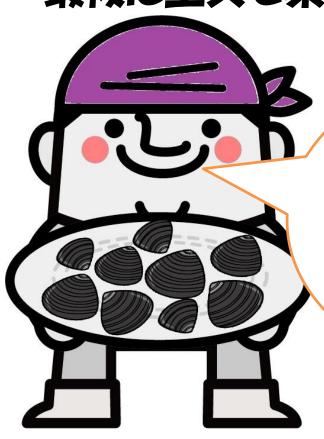


涸沼では昔ながらのカッターと言われる漁具で手掘りしています。1 日に獲る量を 100kgと決めてしじみの乱獲を防いで資源を守りながら漁を続けています。漁師が丁寧に手掘りで獲ってきた「しじみ」を手作業でキスを付けない様に選別しています。全ての手作業にこだわりを持って組合員に届けています。

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涸沼漁協の取組みを学びました。涸沼のしじみを守りながら、育てた涸沼のしじみを食べる事で涸沼しじみを守っていきましょう!

### 次回の「きるごと茨城」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!!