

# 恵みを末永く 宍道湖の しじみ漁

しじみの一大産地、島根県宍道湖。  
日本一の漁獲量を支えているのは、  
「獲りすぎない」ための自主的なルール作りです。  
資源を保護し、地域の環境を守り、次の世代へとつなぐ――。  
最盛期を迎えたしじみ漁の現場を訪ねました。



1 右に浮かぶのは嫁ヶ島。宍道湖唯一の島で、東端にある。  
 2 3 かごの中には大量のしじみ。選別機にかけ稚貝は湖に戻す。  
 4 湖岸にヨシが繁茂しているのは植樹活動の成果。ヨシはリンや窒素を吸着し、良い水質環境を保つ。イトハラ水産では売上の一部を寄付し、NPOや地元の小学生と共に植樹活動に協力してきた。  
 5 資源保護のため、1日の漁獲はコンテナ2つと決められている。



# しじみ、湖も守り育てる

## 自然が織りなす 貴重な汽水湖

朝6時。しじみ漁師たちの船がいつせいに宍道湖へと繰り出します。竿の先に大きなカゴのついた道具は、じよれんと呼ばれ、しじみ漁に使われる道具です。漁師の引野篤さんも、10キロの重さがあるじよれんを、湖の底で往復させて、砂に潜っているしじみを掻き出します。水深は1〜2メートル程ありますが、竿から伝わる感覚で、引野さんにはしじみがいるかいないかわかるのだそう。カゴを引き上げると、しじみが大量に入っていました。

年20年目。30歳の頃に脱サラし、お祖父さんのあとを継いで漁師になりました。周りを見渡すと、しじみ漁師たちの船がたくさん浮かんでいます。現在、宍道湖でしじみ漁を行う漁師は約280人。船同士がすれ違うときはお互いに手をあげて、漁師たちは挨拶を交わします。5月半ばのこの日は朝6時から漁が始まりましたが、わずか1時間ほどで終了。2つのコンテナがいっぱいになったからです。資源の保護管理のため、漁師1人あたりの漁獲量は1日にコンテナ2個分(100キロ)までと定められているのです。「産卵前の今がいちばん身が厚くておいしい、旬の時期だね」と引野さん。獲ったしじみは船の上で選別機にかけて、まだ小さな稚貝は湖へと戻します。持ち帰っているのは10ミリ以上のもので定められています。その日水揚げされたしじみは、仕入れ業者、または漁師が回収し、加工製造・販売を行うイトハラ水産(島根県松江市)へと運びます。イトハラ水産では、しじみをすべて砂抜きした上で販売しています。家庭で砂抜きをする手間を省くため、

## 3.3.3.1が 父の教え

創業当初からのこだわり。12時間から14時間水槽に浸けて、脱臭やゾン殺菌も同時に行います。「しじみに負担をかけないように、水槽の中はその時季の宍道湖の温度や塩分濃度に近くしています」と説明するのはイトハラ水産の代表・糸原真吾さん。実は漁師の引野さんと糸原さんは、小学校から高校までを共にした同級生。家も近くて、仲のよかった二人。今ではよき仕事のパートナーでもあるのです。砂抜きが終わると、選別して洗浄の工程に移ります。念入りに2段階洗浄をするのは「バクダン」と呼ばれるしじみをできる限り取り除くため。バクダンは、中身が死んでしまいがちで、殻だけになったしじみに、湖底の砂や泥が詰まったもの。もう活動しないため、いくら砂抜きをしても砂を吐かないのです。洗浄後は、手で均等にならしながらパッキングし、真空にして冷凍します。48時間かけてゆっくり冷凍することで、中心部まで凍結し、しじみからグリコーゲンが出て旨みが増します。解凍せずにそのままお湯に入れて、味噌で味付けをすればしじみ汁の完成。イトハラ水産では、お昼にはスタッフ全員でしじみ汁を食べます。その日の砂抜きがしっかりとできているか、チェックしているのだそう。

糸原さんの父である故・直さんがイトハラ水産を創業したのは39年前。元々はバスの車掌をしていましたが百貨店の外商を経て、水産の世界へ。サラリーマンをしながら山口県下関の水産大学へ通い、知識を身につけたそうです。息子の真吾さんは、就職し一度他業界を経験した後、24歳の時に家業へ。今年2月にお父さんが亡くなるまで二人三脚でやってきました。「父がまだ近くにお供してくれるような気配がしている」と話す糸原さん。「全く同じことができるとは思っていません。自分の力量の範囲で、路線は同じでできることをやっていきたい」

例えば宍道湖のしじみの水揚げ量は4500トンほどですが、イトハラ水産が扱うのは240トンのみ、と決めています。相手が見える先、理解してくれる先とだけ取引すると決めているからです。「会社を大きくすることだけがメリットじゃない。自分の肩幅以上のことをやろうとしたら、どこかで無理が出る」と糸原さんは話します。こうした考え方も、お父さんの背中を見て受け継いだものです。「3・3・3・1」というのが父の考え方でした。漁師、問屋、イトハラが3ずつ。残りの1は、1年間頑張ったところが持つていけばいい、と」

引野さんはしじみ漁師になって今

ここは、しじみの漁獲量日本一を誇る島根県の宍道湖。海水と淡水が混ざったためらしい汽水湖です。斐伊川をはじめとした河川からは淡水が注ぎ込む一方、海水は日本海から境水道を通じて中海に入り、さらに大橋川を通じて宍道湖へと流入します。こうしてしじみが生息するのにちょうどいい塩分濃度が保たれているのです。

誇る島根県の宍道湖。海水と淡水が混ざったためらしい汽水湖です。斐伊川をはじめとした河川からは淡水が注ぎ込む一方、海水は日本海から境水道を通じて中海に入り、さらに大橋川を通じて宍道湖へと流入します。こうしてしじみが生息するのにちょうどいい塩分濃度が保たれているのです。



6 漁師の引野篤さん。10キロあるじょれんを動かして湖の底を掻くのは、重労働だ。  
 7 朝獲ったばかりのしじみが、昼過ぎにはイトハラ水産へと納品される。  
 8 糸原真吾さん(左)と引野さん(右)は、小中高と同じ学校に通った同級生。今では仕事の良きパートナーだ。  
 9 季節に応じて時間を調整しながら水槽に入れて砂抜き。マスクを外しておいをチェックする。  
 10 計量してバックに詰める。  
 11 納品されるしじみにはそれぞれ、漁師の名前と番号が書かれた札がついていて、トレースできる仕組みになっている。  
 12 スタッフの昼食は、しじみ汁と各自持参したお弁当。しじみ汁のほっとする香りが漂う。



## 先進的な 伝統漁法

共存、共生のイデオロギー。イトハラ水産だけではありません。それは宍道湖のしじみ漁全体に通底していることでもあります。

目先の利益だけを見る「取ったもの勝ち、早いもの勝ち」の商売とは異なる、先を見据えた漁業。流行りの言葉ではSDGsやサステナブルなどと言われますが、宍道湖の漁師たちは、早くも1970年代から、長くしじみ漁を続けるための取り組みを行ってきました。

獲りすぎを防ぎ、しじみを守り育てるためのルールを自主的に設け、みんなで守ってきたのです。例えば、漁を行っているのは6時から10時までの4時間のみ(手掻きの場合)。水曜、日曜は休漁、というのが今の決まりです。

「2009年7月には大きな水害がありました。ちょうどしじみの産卵期でしたが、卵が流れ出てしまい、稚魚がなくなりました。しじみは大きくなるのに2年かかるので、2年後の漁獲量は大きく減りました」糸

原さん

水害の他にも、中海の干拓・淡水化事業、ダムの建設など、様々な要因で資源の減少が見られた時期が度々ありました。その度、資源量に合わせて一人当たりの漁獲量の規制、保護区の設定、操業時間の短縮、休漁日の設定などルールを柔軟に変えてきました。その結果、安定的な生産を維持できています。

地域のシンボルでもあり、長く生活を共にしてきた宍道湖。島根の人たちにとってその存在感は、外に広がる海とはまた別のものであるに違いありません。

自然と、人と、共生するための真髓を、ここに暮らす人たちは誰に教わらずとも理解しているのかもしれない。



宍道湖の環境と共に大切に守られてきた大和しじみ。



冷凍のまま調理へ。  
 豊かな滋味を堪能  
 宍道湖のしじみ(冷凍ツインパック)

1223 凍

80g×2パック  
 646円(税込698円)

徳用宍道湖のしじみ(冷凍ツインパック)

1224 凍

100g×2パック  
 693円(税込748円)

⑤イトハラ水産(島根県松江市)  
 ■漁場/宍道湖  
 ※同時配布の「カタログ大地を守る」とお買い物サイト130号も合わせてご覧ください。

## 石倉カゴに棲みつこうなぎを確認「ささエールうなぎ基金」

### 絶滅危惧種に指定されたニホンウナギ

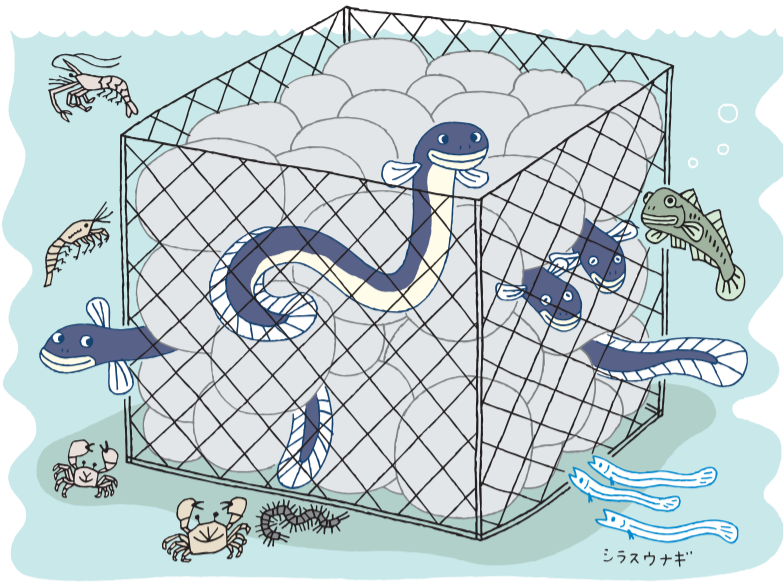
資源の枯渇が問題となっているうなぎ。2014年にニホンウナギは、国際自然保護連合(IUCN)の「レッドリスト」生物の絶滅危惧種に指定されました。うなぎの稚魚(シラスウナギ)の不漁など、近年、メディアでもよく取り上げられています。古くからうなぎを食す文化を持つ日本の責任は大きく、大地を守る会でもうなぎの資源保護につ

いて模索してきました。そこで大地を守る会は、うなぎの資源保護の第一人者である九州大学水産増殖研究室・望岡典隆先生の指導のもと、コンクリート護岸化された場所に、かつてうなぎの隠れ家となっていた石積護岸にかわる「石倉カゴ」を設置し、1匹でも多くの天然うなぎを保護しようと実践しています。

### 日本の川を守ることは、うなぎを守ること

生態に未だ謎が多いニホンウナギは、5~10年の月日を日本の川や池で過ごして成長します。しかし、高度経済成長期以降、日本の川は護岸工事が盛んに行われ、うなぎの隠れ家は失われていきました。そこで、うなぎの隠れ家となり、川の再生にも役立つ石倉カゴの設置のため、大地を守る会では、うなぎのお買い上げ代金のうち1点

あたり50円を「ささエールうなぎ基金」として積み立ててきました。2022年の秋には、設置した石倉カゴに11尾のうなぎが棲みついていること、また、その中に過去のモニタリングでタグを入れた個体もいることを確認しました。うなぎを支え、日本の川、ひいては日本の食文化を守る活動を今後も続けていきます。



左/ワイヤーで作ったかごに石を入れて川に沈める「石倉カゴ」。うなぎだけでなく、うなぎのエサにもなるエビやカニなど、さまざまな生き物のゆりかごになります。左下/2022年の秋にモニタリングを実施しました。場所は福岡県福岡市の須恵川の汽水域です。右下/石倉カゴに棲みついていたうなぎの全長や重さの計測などを行った後、うなぎを川に戻します。



詳しくは DoYouKnow 丑の日サイトへ



ご協力ありがとうございました  
2022年度の寄付金額  
**1,151,525円**  
※2022年4月1日~2023年3月31日の  
オイシックス・ラ・大地のブランドでの合計金額

今年の土用の丑の日も  
うなぎを支えましょう



関東風の蒸し焼き  
ささエール  
薩摩川内うなぎ蒲焼  
(タレ・山椒付き) 130g

1248 凍 50円 限定2500  
1尾(130g)  
5,280円(税込5,698円)  
⑦小麦・大豆

⑧石井商店(長崎県長崎市)  
※売り上げ金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てます。

食べずに支える  
ささエール  
うなぎ基金

2759 1口 50円(税込)

※うなぎ商品の購入ではなく、「ささエールうなぎ基金」への募金のみです。

イラスト●小関俊一



霧島山系の清水育ち  
ささエール  
薩摩川内うなぎ白焼  
100g

1002 凍 49円 限定500  
1尾(100g以上)  
4,122円(税込4,448円)  
※本品にタレはついていません。

## イベント

おさかな喰楽部夏休み特別企画!

魚譜画家・長嶋祐成さんの  
ワークショップ「おさかなを描く」

2023年8月19日(土)13:00~16:00



魚と水生生物を専門に描く魚譜画家・長嶋祐成さんを講師に迎え、アジ、イワシなど青魚をモデルに魚の描き方を学びます。冒頭では魚譜画家としての活動やその想いをお聞きし、その後、先生のアドバイスを聞きながら、終了まで絵を描いていただきます。夏休みの特別企画です。お子さんやお孫さんと一緒にご参加ください。おさかな好き集まれー!

※持ち物:画材(可能な限り水彩絵の具をご用意ください。色鉛筆、クレヨンも一応OK)。水彩紙はご用意いたします。



今回は型取りされた紙に、枠にとらわれず色付けしていく方法で描きます。

### DATA

- 会場…… 遠忠商店3階会議室(中央区)  
※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」  
6番出口より徒歩3分
- 講師…… 魚譜画家・長嶋祐成さん
- 参加費…… 絵を描く人1人1,500円、  
付き添い1人500円 ※対象は小学生以上です。
- 定員…… 絵を描く人15人(付き添いは1人まで)
- 申込締切…… 2023年7月25日(火)まで
- 主催…… 大地を守る会 おさかな喰楽部



### 長嶋祐成

魚譜画家。1983年大阪生まれ。京都大学総合人間学部卒。幼い頃から生き物に親しみつつ絵を描く。デザイン会社を経て、2016年に石垣島へ移住。個展「bloom」Dreamin'of 80s」(2022)、絵本『きりみ』(河出書房新社2018)、京都水族館、陸前高田市立博物館へのイラスト提供など積極的に魚たちの姿を描き続けている。



作品「マサバ」。愛らしい顔、背中の美しい虫喰い紋、白く輝く腹部の透明感が印象的。

『NEWS大地を守る』は  
WEBでもご覧いただけます。  
イベントの詳細・お申込みも  
WEBからどうぞ。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、  
ソーシャルコミュニケーション部へ  
お電話いただきご確認・お申込みください。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している  
取り組みは、主に大地を守る会の  
宅配サービスの年会費・利用料で  
運営されています。

### お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部  
TEL●050-5306-8513  
E-mail●ord\_social@oisixradaichi.co.jp

### 注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513