

## 十三湖のシジミ

調査地：十三湖（青森県五所川原市）

調査日：2014年8月9日

話者：若山専太郎さん

調査者：常光徹\*、川島秀一、松田睦彦、安室知、山本志乃

\*報告者・文責

湖底の土壌が腐って発酵しているようなところのシジミはよくない。おいしいシジミは食べたときに泥臭さがない。(目の前にある貝を見て)この貝は砂地ですよ、水の動きのあるところは貝がそこに止まっていない。(川島「だから『砂地の貝』って売っているのですね」若山「そうです」)。すぐそこが日本海で、ここに岩木川とか流れ込んでいるので、海の水と山の水がせめぎ合いして、水が押したり引いたりしている。だからおいしい。

解禁は4月10日頃。今、採っているのは、十三湖の奥の方の砂地の貝で、それに私はこだわって、入札で競り落として皆さんに食べてもらっています。旬でないところと採らない場所で、一年の内で今の時期(7月10～8月12日)だけである。それから、お盆明けに今年は8月の22日から採るのです。大体10月の末頃まで。漁を休むのはシジミを保護するためで、そして一年に一回おいしい場所のシジミを採るのが今の時期で、この貝を岩木川の貝という。

漁師は一日に採る量は決まっている。一軒の漁業権で今(7月10日～8月12日)採れるシジミは大が20kg、中が20kgで合わせて40kgと決まっている。一般操業になると、一軒で一日140kgまで。今の時期はたったの40kgしか採れないが、そのかわりとても貴重。

今、採ったばかりだから静かになっているけど、すこし時間がたつとみんなおしゃべりしてくれるんです。私たちは声っていうのですが、元気な声を聞きながら貝を見分ける。ジョレンでかき回して貝が傷んでいると声がちがう。漁業権があれば、基本的にどの場所でも採れるが、良い貝を採ることにこだわる漁師さんと、そういうことをあまり気にしない漁師さんもいる。沢山採らなくても大きな貝を目指す人もいます。安い貝と高い貝をブレンドして、そこで利幅をだす業者もいる。私は、自分で見て入札して、おいしいシジミを出して、お客さんの信用を得るようにしている。



いろいろなシジミ



シジミの水揚げ

## 調査報告 4

ここの貝も鳥根県の宍道湖の貝も、日本の昔からのヤマトシジミです。生産量は鳥根県が日本一だったが、今は鳥根県を抜いて青森県が日本で一番多い。父親の代から言われているが、十三湖のシジミもだんだん小さくなってきている。

貝は小貝、中貝、大貝と分けている。規格のトオシ(通し)の小貝の目から落ちる小さい貝は自然に戻すようにしている。中の目から落ちると小貝、大の目から落ちると中貝となる。昔は特大というのがあったが、なくなってしまった。今は特大だけで一つにはまとまらないので、大のなかに一緒に入れている。規格は、大貝が3~4年、中貝が2~3年、小貝が1~2年になっている。特大だと4、5年以上になる。

泥が強いと貝に白い色がでるので、お客さまには好まれない。競は一日おきにあるが、貝は色とかつやも見る。こまかくこだわった貝を取られる(他の人が競り落とす)と、他のよくない貝は買わないこともある。今は貝が一番おいしいとき。シジミは産卵すると痩せてしまう。産卵前が旬で、一番身が肥えて栄養価が高くて値段も高い。鮭は産卵すると、まっ赤な身から脂が抜けて身が白っぽくなるが、シジミもそんなふうに痩せてダシがでなくなる。そうなる前に買うようにするが、時期は7月10日~8月12日と決まっている。声を聞きながら4トンぐらい買うんです、そして冷凍しておくんです。そうすると栄養価が8倍ぐらいになる。シジミも凍っていく段階で自分の体を守るために脂を出すんです、そして脂だしたまま凍ってしまうんです。脂は乗っているんですが少し痩せています。

4月10日頃に漁が解禁になったときの貝は痩せていて、それからエサを食べて7月から産卵期を迎えるわけです。7月12日~8月10まではオキドメという。ジョレンを舟で引っ張れないので、腰まで水に入って自分の力で採るが、量は40kgまでです。この漁をコシビキといい、人力でやるから貝も壊れていない。この時の貝を冷凍しておかないと、来年までとれません。船の力をつかって鉄のカゴで採ると、鉄が引っ掻き回して貝が傷つくことがある。傷つくと貝の声(音)がちがう。また、貝のダシも出ない。

生のシジミは、3、4時間砂だしをしてきれいに洗って冷凍しておくといよい。冷凍すると若干やせるが、それを凍ったまま使うとダシがでるし栄養価が高い。

塩分の多い砂地の貝は、おいしいが弱いので早く処理しなければいけない。塩分の少ないドロメ(泥貝)が一週間生きているところを、砂地の貝はその半分ぐらいで死んでしまう。砂地の貝は茶色っぽいドロメは黒っぽい色をしている。

貝殻は、鶏の餌にしたり、アスファルトにも使う研究も進められている