

2008年度家族会漁業体験第6弾  
「瀬田シジミ漁体験&シジミ汁」報告

2008年10月25日(土) 滋賀県大津市の東部を琵琶湖にそそぐ瀬田川で第6回体験型家族会が開催されました。今回の企画は、瀬田町漁業協同組合にお願いし、伝統的貝掻き漁法を体験し、その場でシジミ汁を頂くというもので、18名(内子供2名)の参加がありました。朝の天気は曇り空でしたが、暑くなく寒くなく、アウトドアには絶好の日和でした。

日本に生息するシジミは、ヤマトシジミ、マシジミ、セタシジミの3種類です。セタシジミは、琵琶湖水系でのみ獲れる希少なシジミです。他のシジミに比べると肉厚で栄養価が高いことが特徴ですが、残念なことにスーパーマーケットでならんでいるのは、ほとんどがヤマトシジミです。貴重なセタシジミを満喫するべく、18名は瀬田川に向かいました。

現地に到着後、小型の漁船に分乗し、漁場へ移動。漁法は、先に貝掻の網タマのついた5~6メートルもある竹竿を、その先を川底に沈めシジミを掻き取るといった方法。お手本を見るのとやってみるのとでは大違いで、なかなか上手掻き取ることができませんでした。それでも一時間ほど漁を続けると、たくさんのシジミを獲ることができました。

漁のあとのシジミ飯とシジミ汁は絶品で、ふっくらと厚い身を堪能しました。後でわかったのですが、すべて組合長の奥様の手作りだそうです。組合長 吉田守さんによるシジミの話も興味深く、一時は汚染や河川の開発によりセタシジミは激減したが、今では水質改善や稚貝の放流などにより、徐々に増加しているとのことでした。

獲ったシジミはお土産として持ち帰り、早速シジミ汁にし、なかなか手に入らないセタシジミを家でも楽しみました。最後に、お世話になった瀬田町漁業協同組合の皆さんに感謝するとともに、おいしいセタシジミを育ててくれた琵琶湖の自然の恵みに感謝です。

(記 会務委員 片山 徹)



ぜんぶセタシジミ。大漁っす。小さいのは川に戻します。



組合長はよいシジミを音で見分ける。これぞ職人技。



こんな感じでシジミ漁。

以上



漁の後、船着き場で集合写真