

未来へ続け、島田町のしじみ漁

おじいちゃんは、酒沼川のしじみ漁師だ



水戸市立稲荷第一小学校
5年 加藤 優奈
5年 木村 立風太

目次

1 研究した理由...1

2 研究方法...1

3 研究したこと

(1) しじみのとれるところ...2

(2) しじみをとる道具...3

(3) しじみのとり方...4,5

(4) インタビュー(加藤 健)...6,7

(5) おいしいしじみの食べ方...8

4 分かったこと...9

5 まとめ...9,10

1 研究した理由

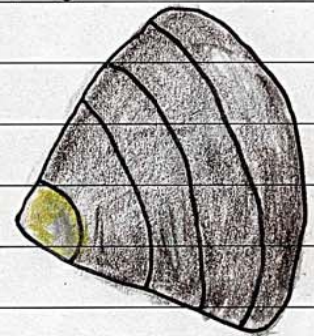
私のおじいちゃんはいじみとりの仕事をしています。家ではいじみのおみそしるがでて、私はそれが大好きです。私が小的时候に実際に舟台に乗せてもらっていじみとりをしているところを見せてもらいました。その時は「すごいな」としか思いませんでした。

小5になった今いじみとりをしているのは私の家だけではなく、島田では多くの人がいじみとりをしているのに気がつきました。そこでいじみとりについて調べてみたいと思い、木村さんといっしょに私のおじいちゃんやおばあちゃんに話を聞くことにしました。

2 研究方法

加藤さんちのおじいちゃんに話を聞いていじみのとり方やいじみをとる道具を見せてもらうことにしました。いじみをとる場所を地図でしめしてかきました。いじみをとっている写真などをとってきました。

また、いじみはどのくらいのおねだんがするのかが、おいしいいじみの食べ方なども調べました。それからいじみをとる苦労なども聞きました。



3 石研究したこと

(1) しじみかびとれるところ

様式1



(2) しじみをとる道具



船が必要です。
川は深くて船がなくては
しじみとりができない
からです。
モーターで走ります。



かごが必要です。
手ではしじみがとれない
からです。
すごく長いです。
(7mくらい)



せん別する機械が必要
です。
手では、時間がかかる
し、機械があれば石や
小さなしじみなどをす
ぐに分けられるからです。



1 準備をする
クーラーボックスやカゴ、免許と証を持ちます。舟台の言周子もみまします。



2 ふねに乗ってとる戸所に向かう
風向きや満月の流れをみてとる場所を考えます。



3 漁をする
カゴを深くいれて体重をいっはいかけます。タイミングをみてカゴを上げます。



4 せん別をする

(川で)

がらや、土がはっていたり、石がまぎっていたりするためせん別をして取りのぞきます。



5 2回目のせん別をする (家で)

きかいたけだけでは悪いところやゴミを取りのぞけないため、手でやって取りのぞきます。

6 しじみを売る

問屋に売ります。

それからスーパーなどになります。



(4) インタビュー (私のおじいちゃんに聞きました)

Q1. 漁はだれがやってもいいんですか。

A1. 許可がないとできません。免きょが必要です。

? しじみの免きょはどこに行けばもらえますか。

◦ 大ひぬま漁業組合です。船の免きょも必要です。

しじみの免きょは人気があるので順番待ちです。

Q2. おじいちゃんはいつから漁をしているんですか。

A2. 20年くらい前から漁をしています。

? 漁はだれに教わったんですか。

◦ 見て、実際にやってみて覚えました。友人にアドバイスももらいました。

Q3. とる期間や時間は決まっていますか。

A3. 5月からは7~11時まで、11月からは8~12時までです。

12月10日からは2人がきで3月いっぱいまでやります。

? とる場所は決まっていますか。

◦ 決まっていません。自由です。

Q4. とる量は決まっていますか。

A4. 1日に100kgまでと決まっています。資源保護のため100kg以上はとってはいけないと決まっているからです。

? でもたくさん取った方がもうかるんじゃないですか。

◦ しじみの量をふやすために取ってはいけないと決まっています。また、小さなしじみも取ってはダメです。

おじいちゃんに
話を聞いているところ



Q5. とる時の苦勞は何ですか。

A5. 潮が流れると苦勞します。特に大潮の時は、船も流されそうになります。また、風が強かたりすると、大変です。

Q6. 機械や船のねだんは高いんですか。

A6. とても高いです。だから長く使えるようにいつも手入れをしています。

Q7. 島田でしじみをとっている人は何人いますか。

A7. だいたい30人くらいです。

★(5)おいしいしじみの食べ方

しじみはみそしるで食べる事が多いです。

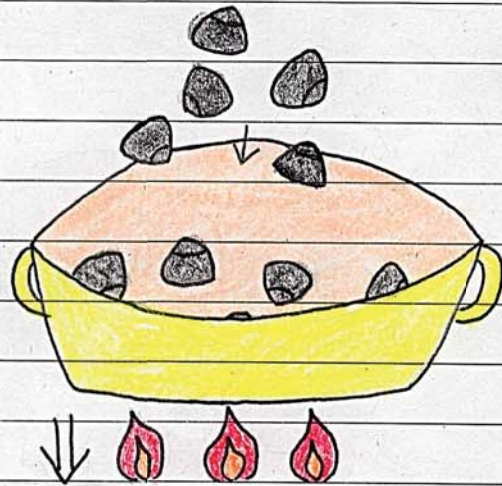
でも私の家ではしじみごはんや、しじみのつくだ煮、しじみのバター焼きなども食べます。

そこで、その中でも一番好きなしじみごはんの作り方をおばあちゃんに聞いたので紹介します。

「しじみごはん」

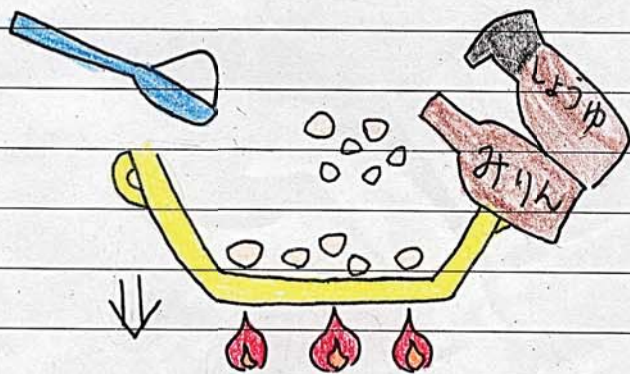
① しじみの身を取り出す。

なべにたっぷりの水を入れ、ふっとうしたお湯に塩を入れます。砂ぬきをけたしじみを入れて、かきまわします。ふっとうしたら身がはがれて、ういてきたところをすきます。



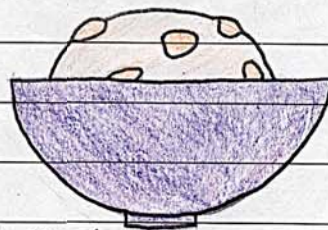
② 具をつくります

しじみの身としょうがの細切りを入れて砂とう、しょうゆ、みりんを入れて煮ておきます。



③ ごはんとまぜます

たきあがったごはんに煮ておいたしじみの身を入れて、かるくまぜて完成です。



できあがり

4. わかったこと

わたしたちは、この研究でおじいちゃんのしじみとりが大変な仕事だと知りました。船や機械を買ったり、しじみとりの免許をとったり、だれでもできるのではないことがわかりました。

また、潮の流れや風の強さなど自然のことでも、苦勞するのもわかりました。しじみをとる時、おじいちゃんは、カーぱいしじみをすくいます。「つかれるんだろうなー」と思いました。

それから、一人ではしじみ漁はできないこともわかりました。お客さんに喜んでもらえるように、とったしじみをきれいにしてから売るので、すぐにおばあちゃんが手伝わないと新鮮うちに売ることができないのです。

そして、おじいちゃんたち島田の人たちがとったしじみは「涸沼のしじみ」という名前です。いろいろなところで売られていて、とても人気があることがわかりました。

5. まとめ

水戸でしじみとりをしているのは、^{ほとんどが}私たちの住んでいる島田地区の人たちです。いっしょにこのしじみとりを研究した木村君は「大きくなったら、しじみとりをやってみたい」と言っています。島田では、むかしから田んぼで米をつくりながら川でしじみをとっていたそうです。おじいちゃんの話では、むかしはウナギをとる人も多くいたそうです。今ではあまりウナギは取れなくて、漁をしている人もあまりいません。しじみもむかしとくらべたら、とれる量も少ないし、つぶも小さくなっているそうです。だから、しじみはとる時間が決まっていたり、小さいのをとらないようにして、とりすぎていなくならないようにしています。免許がある人だけとれるようにしているのも、とりすぎないようにしているからだと思います。このことを資源の保護というそうです。みんながルールを守って、しじみとりをすることで、わたしたちはいつまでもおいしい「涸沼のしじみ」を食べることが出来ます。そして、おじいちゃんたちとしじみとりをしている

人もみんなに美味しいしじみを食べてほしいと願ってしじみとり
をしています。わたしは、いつまでもしじみとりができる島田で
あってほしいと思います。