

潟は生き ている

～奥原潟～



高い評価を受けるシジミ

七尾湾周回道路を中島方面から和倉方面へ車を走らせると三差路に突き当たる。その手前の海側に、大きく広がった静かな奥原潟がある。この潟で天然のシジミ(ヤマトシジミ)が採れるのをご存じだろうか? シジミ漁が全国的に盛んなのは島根県の宍道湖で国内産の5割近くを占める。そんな中で、奥原潟のシジミこそ知る人ぞ知る名品で、特に京都の高級料亭では高い評価を受けているとのこと。さて、その秘密はどこにあるのか?

知る人ぞ知る名品 その秘密とは

早い時には午前4時頃から潟の浅瀬に入り、腰まで水につかりながらシジミ漁用の網を使い作業が行われる。例年6月～9月頃までが漁の期間である。採取から出荷まで全てが手作業で行われており、重労働だが出荷量は一日に約20キログラム、年間約500～600キログラムと決して多いわけではない。それでも金沢の市場から直接買い付けに来て、「能登シジミ」の名で京都へ運ばれるのだという。その理由を考えながら採れたシジミを見た瞬間驚いた。「大きい!」。

普段、食卓で□にするシジミの大きさとえば、せいぜい直径2センチ



シジミ漁に使われる網

チメートル程度か。それが奥原潟のものは何と4センチメートル以上にもなる。大きく育つまでには3年以上もかかるとのこと。想像以上の大きさに「これは本当にシジミですか?」と思わず聞き返してしまった。



奥原潟特有の自然条件

このシジミの生育には奥原潟特有の自然条件にも秘密が隠されているという。その昔、海つづきだった潟の入り口に昭和52年に水門が設置された。冬から春には開門され、潮位が高くなる6〜9月頃にかけて水田への塩水の流入を防ぐために閉門される。このことが奥原潟のシジミには好都合なのだ。つまり、潟の淡水と七尾湾の海水が混ざり合う結果となる。この絶妙な塩分の加減がシジミを大きく育て、芳醇で深い味わいを生み出している。自然の力がうまく生かされていることが、根強い人気を支えているのだろう。

無断で採ることは許されず

石川県内の内水面(湖・沼・潟・河川をいう)漁業者で作る石川県内水面漁業協同組合に加盟する組合の中で、シジミの漁業権を持つのは舟尾奥原潟漁業協同組合だけであることから奥原潟のシジミが珍重されていることもうなずける。そんな中で悩みもある。「密漁」だ。定期的な見回りは行っているものの、密漁は後を絶たず、大切に育てられたシ

ジミが心無い者によって奪われている。「罰金が軽すぎるから密漁が減らない」との声を受け、本場の穴道湖では密漁者に対し、3年以下の懲役か200万円以下の罰金を科すなど、密漁には厳しい処分が下されている。誰でも採ってもよいものではないことにはご注意願いたい。



手作業で採られたシジミ

自然とともに歩み 自然とともに生きる

「儲けるためだけにやっているんじゃない。」そう話すのは、石川県漁業協同組合七尾西湾支所で代表総代を務める、奥原潟で弟の忠信さんとともにシジミ漁を営む瀬上毅さん。そしてこう続けた。「シジミを採ることがシジミを増やすことにつながる。放っておくとダメになる。潟



高圧で汚れを洗浄する作業

は生きていくんだよ。」

自然からの恵みに人が合わせる。人が中心ではなく、あくまで自然が中心にある。多くの人は利益追求を優先し、どんどんと破壊されている自然の姿にはなかなか目を向けようとしなない。一度壊した自然は簡単には元には戻らない。そんな現代社会に対し、自然の歩みに歩調を合わせて共存するすべを語りかける奥原潟。誇りを持ち、この潟をいつまでも守り続けていく姿こそ、人が自然とともに生き続けるための原点に違いない。



一般的なシジミ

奥原潟のシジミ

IRODORI COLUMN

「ヤマトシジミ」

市場に出回る最も流通量の多いのがヤマトシジミ。河口や海水の入り混じる汽水域に生息する。青森県十三湖、島根県穴道湖、利根川河口が有名な産地。旬は夏で土用シジミともいわれる。淡水域にすむマシジミは冬が旬で寒シジミといわれる。(図説魚と貝の大事典より)

