

宍道湖は全国1位の シジミの産地！

日本で一番シジミがとれる宍道湖。日本には3種類のシジミがあります。宍道湖でとれるのは、特においしいといわれるヤマトシジミ。一年中とれますぐ、旬(ほかの季節よりおいしくなるころ)は夏と冬の2回です。

シジミ漁業

「ジョレン」というステンレスの網かごに7~8mの棒がついた道具で、湖の底をかいてシジミをとります。網かごの目は11mm以上に決められていて、小さいシジミはジョレンから落ちて湖にもどります。今は8割ほどの漁師さんが「機械がき」でとっています。



手がき

人間の力だけでジョレンを使ってとります。宍道湖の松江側の地域に多い漁法です。



6~7月「土用シジミ」

産卵の時期になり、身が太って、栄養も食べごたえもあります。



12~2月「寒シジミ」

寒い冬を乗り越えるために、栄養をたっぷりと蓄えています。



入りがき

ウエットスーツを着た漁師さんが、ジョレンを持って湖に入り、ジョレンを引っぱりながらとります。



機械がき

船に大きなジョレンをロープで結びつけ、船が進む力で湖の底をかく方法です。

