

モミジボラ *Inquisitor jeffreysii* (Smith) (介志) 紅葉法螺



クダマキガイ科 殻長 5cm。細長い紡錘型。殻は厚質、蓋は角質で薄茶色。分布は房総半島以南。

ヤマトシジミ *Corbicula japonica* Prime シジミ(目八) 蜆



シジミ科 殻長 4cm。殻皮は褐色かかっている、内面は紫白色。分布は沖縄を除く日本列島、朝鮮半島日本海側、サハリン、ロシアの日本海沿岸。河口域（感潮域）に生息する。産卵期は5～6月。



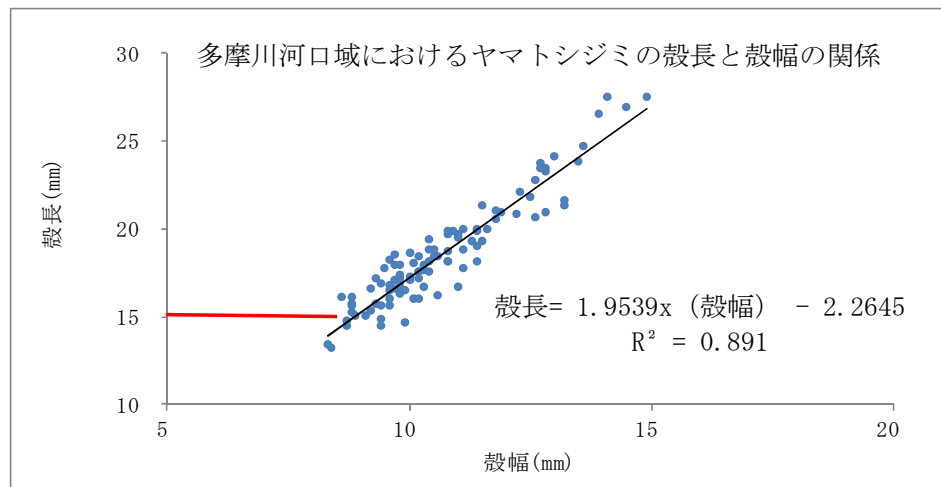
写真左：ガタによる大きさの選別作業



写真右：ガタ（大きさの選別機）

ヤマトシジミは東京都漁業調整規則により、殻長 1.5cm 以下の採捕を禁止している。殻長を個別に計ることは不可能なので、漁業者は「ガタ」と呼ばれる選別機を通す（写真上）。この目幅は9mmで、殻長 1.5cm 以下のシジミを篩い落とすことができる。

「ガタ」の目幅については内湾環整協で、殻長と殻幅（貝の厚み）の関係を調べ、目幅を 8.8mm 以上にすれば制限殻長以上のシジミが選抜されることを確認した。

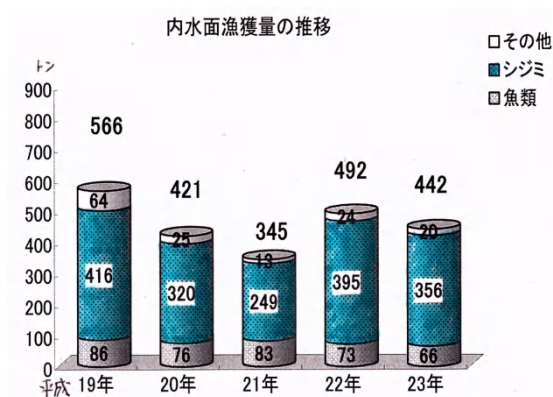


殻幅(厚み)から殻長を算出

第 1 種共同漁業権

荒川・旧江戸川・多摩川河口域には、ヤマトシジミを対象に漁業権が設定され、漁業協同組合が管理しているが、漁業者以外の人潮干狩等を制限するものではない。

第 1 種共同漁業権は、漁業権対象種（ヤマトシジミ）を適切な魚場管理をすることにより、資源の保護培養を図り、漁業生産力を発展させる。具体的には産卵期の保護、漁場の清掃、漁獲個体の大きさや漁獲制限等を行っている。



東京都の水産(2013年 都水産課)



ヤマトシジミ操業の標旗(大田漁業協同組合)



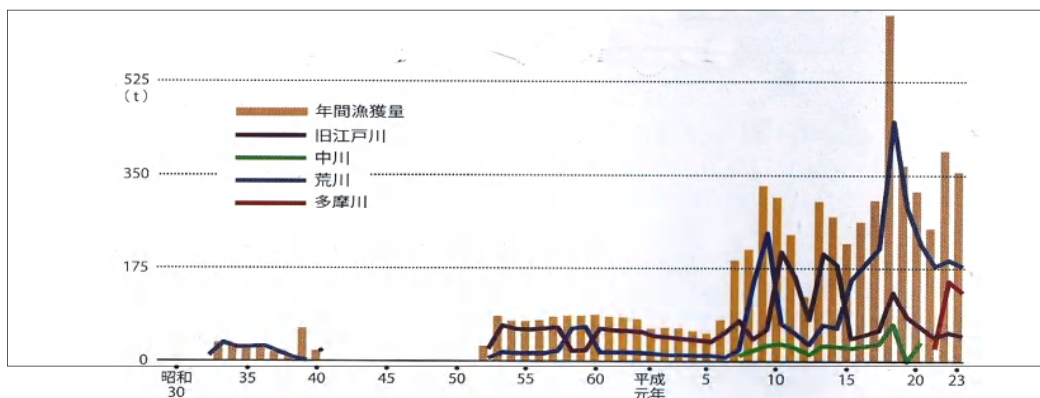
漁業者のシジミ漁獲方法(多摩川河口)



多摩川大師橋付近の潮干狩風景

ヤマトシジミの復活

東京都河口域で一時絶滅危惧種扱いされたヤマトシジミの復活は、東京の川に蘇ったアユと共に、水質浄化の貴重な指標といえる。平成7年に荒川の漁獲量が200トとなり、その後、平成12年を除き高水準に推移している。多摩川では、平成12年頃に漁業操業ができるようになった。漁場は、多摩川では河口から大師橋付近、荒川では船堀橋付近、更に平井大橋付近であるが、生息域はさらに広い。(小泉正行 2014年 東京湾奥の汽水域に復活したシジミ 緑と水のひろば74 (財) 東京公園協会)



ヤマトシジミの漁獲量の推移

ヤマトシジミの全国漁獲量は、昭和40年代5万トンあったものが、近年は1万トンを下回っている。漁業・養殖業生産統計（農林水産省2013年）によると、全国の漁獲量は8,454トンで、十三湖（青森県）、宍道湖（島根県）、澗沼（茨城県）、網走湖（北海道）等の湖沼で多く漁獲されており、河口域で漁獲する東京都が5位に入っていることは貴重な事例である。ただ、河口域のヤマトシジミの生息環境は、有害物質等の流入、増洪水による棲み場の埋没・消滅等、危機と向い合った場所であることを、留意する必要がある。

シジミ漁獲量の上位5県（農林水産省2013年）

順位	全国	8,454 (トン)	100%
1	青森県	3,342	39.5
2	島根県	1,979	23.4
3	茨城県	931	11.0
4	北海道	694	8.2
5	東京都	519	6.1

日本産シジミ3種

日本産シジミは主に、マシジミ、セタシジミ、ヤマトシジミの3種である。

マシジミは、純淡水に生息する。淡水域の重要な水産物で、山間部では貴重なタンパク源であったが、近年は減少している。昭和50年代、東京都日の出町周辺の平井川沿いの田圃が埋められ、住宅が増えていたが、付近の水路等に多量のマシジミの死殻を見ることができた。

セタシジミは、琵琶湖水系に生息している。近年は減少している。

ヤマトシジミは、淡水と海水が混ざる汽水域に生息する。江戸時代、隅田川で採れるヤマトシジミは、業平（なりひら）シジミとブランド名が付き、大粒で美味であったという。業平は、六歌仙の一人在原業平のことで、京を追われ東下りに関係している。

業平橋は墨田区の大横川（大横川親水公園）に架かる橋である。

特に美味とされる土用蜆はヤマトシジミで、寒蜆はマシジミのこと。近年、タイワンシジミが全国的に増えているが、これは淡水域の貝。繁殖方法はマシジと同じ、雌雄同体で体内受精を行い、卵がかえると稚貝になるまで保育する。ヤマトシジミ・セタシジミは、雌雄異体で放卵し水中で受精、2-3日の浮遊生活の後着底し成長する。

シジミの効能

ヤマトシジミは肝臓の守護神といわれ、昔から黄疸、母乳の出、寝汗などに良いと言われてきた。これは、シジミに多量に含まれるオルニチンの効果で、近年はサプリメントやインスタント味噌汁等が多種類出回っている。特に興味深いことは、シジミを-4℃に冷凍することによりオルニチンの量は8倍に増えるという報告がある。

*内沢秀光(2013年) 青森県産業技術センター