

食べて! 太田川しじみ

品質・漁獲量 宍道湖産に負けぬ

広島市の特定非営利活動法人(NPO法人)「雁木組」が、漁業者や商店街などと協力して、広島デルタの流域で採れるシジミを、太田川産しじみとして売り出す取り組みを始めた。質の良さには定評があり、漁獲も豊富なのに、知名度は低かった太田川のシジミ。失地回復の動きは始まったばかりだ。

(中村昭子、北村浩司)

NPOがPRに力

太田川産は、汽水域にすむヤマトシジミという種で、川底の砂が白っぽいため、貝殻が黄金色に育つ。広島市内水面漁協が、十二ヶ以下は川に戻す基準を設けていることもあり、広島市南区のJR広島駅近くにある愛友市場の鮮魚会社社長金井憲明さん(59)は「粒も大きく味もいい」と太鼓判を押す。二〇〇三年の漁獲量は百四十七ト。大半を太田川産が占める広島県は、全国で九位の水揚げを誇る。

料理研究家の山本京子さん(51)「佐伯区」が、教室で作ったメニューのレシピを紹介する。

おすすめレシピ



《シジミ入りタイ風さつま揚げ》魚のすり身にシジミ、ゆでたツユ豆をざく切りにして加え、レッドカレーペースト、卵、オイスターソース、小麦粉と混ぜてよく練る。スプーンで形を作り、油で揚げる。酢、ナンプラー、砂糖を合わせてソースを作り、さつま揚げに絡める。



《白身魚のカルパッチョ》シジミチャイナ風ソース
ニ写真左》シジミをゆでて、むき身をオイスターソースとゆで汁で煮詰める。これをローリエ、赤トウガラシ、ニンニクを入れた香味油に漬けて1日置き、チヌの刺し身にかける。
《シジミ入りミネストロ

ーネ=右》ズッキーニ、パプリカ、玉ネギは1センチ角に切り、オリーブ油でいためる。シジミをゆでてむき身にする。いためた野菜に細かく切ったトマトを加え、ゆで汁と水で煮る。コンソメ、白ワイン、シジミのむき身を加え、塩、コショウで味を調える。

あり、マイナスイメージを広げたようだ。しかし、市は中心部を流れる川と、下水整備が進み、大都トップクラス。「身近なことに来れば地元産が手にしていい。雁木組がPRし、これまで宍道湖産しか知らなかったけど、地元産の良さを見直した」と評価



「じょれん」と呼ばれる独特の道具を使ってシジミを採る太田川のシジミ漁

川のよさを知ってもらい、り物になる」と金井さんためにもシジミをPRし、も期待する。

たい」と雁木組事務局の 一月二十八日には、雁赤利宏さんは強調する。 木組が愛友市場でシジミ

そこでブランドづくりをフランス料理に活用することに なった料理教室を開いた。参

のが愛友市場。金井さん 加した南区の会社員藤田

が呼び掛けて、市場内の 恵子さん(47)は「身が大

六軒の鮮魚店が、漁協を きく、いろいろな料理に

通して持ち込まれたもの 応用できるので驚いた。

を常時、「太田川産しじ 今まで宍道湖産しか知ら

み」と表示して店に置く なかったけど、地元産の

ことにした。「いつもこ 良さを見直した」と評価

2(230)5537。