



四日市とハマグリ



ぼくのおじちゃんとパパが育てたハマグリ!

表紙の土鍋に並ぶハマグリ。この肉厚のハマグリが、実は四日市で蓄養されていることをご存じですか。今回は、歴史上ハマグリと縁があった四日市のこと、そしてハマグリ蓄養の現在を紹介します。

ハマグリと東海道

今から遡ること約250年。江戸時代後期、富田は、東海道の立場（旅人や人足、人を乗せて駕籠をかつぐ駕籠かきなどが休息する場所）として栄えました。富田の立場は、桑名宿と四日市宿の間にあり、間の宿とも呼ばれ、名物の焼きハマグリが人気でした。江戸時代の富田は桑名藩領であったことから、富田ではなく「桑名の焼き蛤」と呼ばれていました。



博物館「時空街道」 焼きハマグリ展示

た。富田の浜で採れたハマグリを、東海道沿いに植えられた松並木の松葉と松ぼっくりを燃料にして焼くという、富田



歌川広重画「狂歌入東海道五十三次桑名富田立場之図」(市立博物館蔵)

の特色を生かした名物だったと言えます。

しかし環境の変化などが原因で漁獲量が激減。一時期ハマグリ漁は衰退しましたが、現在は、周辺地域で人工干潟の造成などが行われ、回復に転じています。

ハマグリ蓄養の現状

栄養をたっぷり含む伊勢湾と良質な軟水が流れる鈴鹿川の伏流水、そして自然の海岸が残っているという地形に恵まれた楠は、ハマグリ蓄養に適した場所でした。もともと魚介類の加工業が盛んだ楠で、煮干しなどにする小魚が獲れなくなったことにより、昭和44年にハマグリ蓄養が始まりました。



蓄養池を作り始めた頃の楠漁港付近。当時は堤防がなく、海から蓄養池まで砂浜が続いていた

ハマグリ蓄養のピークだった平成10年ごろには、年間で約2万5,000トンを出荷しており、出荷高は日本一を誇っていました。しかし、近年は中国などからの貝の輸入価格が高騰し、自ずと出荷量が激減。それに伴い、ハマグリ蓄養をする水産業者もピーク時の12~13軒から、現在は4軒まで減ってしまいました。

ハマグリ蓄養は、中国などから成貝を輸入し、地下水を使った蓄養池で砂にまき、砂に潜った生きのよいハマグリのみを出荷します。海水と混じり合った地下水は、ハマグリを輸入時より健康にさせるのに適しており、外見は変わりませんが、身の厚さや味、日持ちなどに歴然とした差が生まれます。





蓄養されたハマグリとは

一般に流通しているハマグリのはほとんどは、輸入か蓄養のハマグリなのですが、スーパーなどで見るハマグリが蓄養かどうかを意識している人は多くはないと思います。

実は、ハマグリ需要が少ない時期は、卸売市場などでは輸入してそのままのハマグリも蓄養したハマグリも区別されずに売られています。理由としては、手間暇かけて蓄養しても、産地表記は「外国産」とせざるを得ないからです。消費者からすると産地に差はなく、同じような価格でしか売れないのです。そのため、蓄養にかけた時間と費用に合わず、手掛ける水産業者も少なくなっていました。

まず知ってほしい、食べてほしい



四日市のブランドにしたい

年末年始やひな祭りの時期になると、楠にある水産業者の販売店舗には、ハマグリを買い求める人で行列ができます。また、全国からお取り寄せの予約があるくらい人気なんです。

今後は、干潟を整え、四日市産のハマグリを育てることに力を入れようとしています。そのためには、ハマグリが育つ環境を保つことが大切です。

ハマグリが四日市の自慢になるよう、日々試行錯誤していきたいと思っています。

四日市漁業協同組合長 川村誠さん

ハマグリ的美味しさを守るために

1

四日市産のハマグリを育てるため稚貝を放流しても悪質な密漁が原因で、成員の捕獲が難しくなっています。**マナーやルールを守ってください**

2

水質汚濁やゴミのポイ捨てが、海の生態系を壊します。美しい干潟を守るために、**地球に優しい行動をお願いします**



3

地場のものを購入すれば地場産業とハマグリを守ることにつながります。まず、買って味わってください



ハマグリ的美味しさをみんなに

毎年9月に楠町商工会が開催する「商工会まつり」では、焼きハマグリが振る舞われます。

同商工会は、「市内の人だけでなく楠の人でさえも、楠でハマグリが蓄養されていることを知らない。もっと蓄養ハマグリのことを皆さんに知ってもらいたい」という思いから、焼きハマグリを振る舞いを平成6年ごろからスタート。1皿4・5個入って100円のため、今では、行列が絶えないほど人気のコーナーになっています。

令和2・3年度は、新型コロナウイルスの影響で中止となってしまいましたが、アフターコロナには開催予定とのこと。ぜひ、訪れてみてはいかがでしょうか。



問い合わせ 楠町商工会 ☎ 397-2046

ここで買えます

Let's go

直売所なし（電話で受け付け） ※事前にお問い合わせください

直売所あり

名称	電話番号	所在地
大栄水産	397-6026	楠町南五味塚143-1
マルタカ水産	363-1500	住吉町2-12

名称	電話番号	名称	電話番号
カネカ水産	397-4539	カクキ水産	363-0238
東海水産	397-3200	マルト水産	364-1234
福王水産	397-5150	森庄水産	364-6678
		山新	365-4345



蛤コース 2,200円(税込)



蓄養ハマグリをいろいろな方法で調理しています。それぞれの味をお楽しみください。

割烹 初洋

楠町南川75-4 ☎ 397-2354
11:00~14:00/17:00~21:00 (定休日:火曜日)



蛤ラーメン 1,030円(税込)



直送のため新鮮なハマグリを年中提供しています。ファンになったという人もいますよ!

中華レストラン 翠泉

楠町小倉780-4 ☎ 398-2121
月・水~金曜日 11:00~14:00/17:30~21:15
土・日曜日、祝日 11:00~14:00/17:00~21:15

※営業時間などは、時期によって変更する場合があります