第10回しまね小中学生新聞コンクール

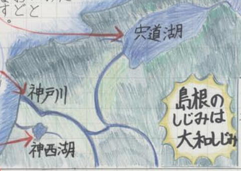
新聞は太い線の中につくりましょう。文字は見やすいように、ハッキリとした線で書きましょう。

しじみ新聞

自然の恵・島根の自まん

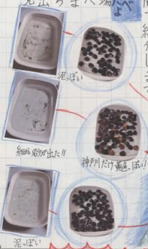
発行日
令和3年 8月26日
発行者
出雲市立神西小学校
5年 松尾 凛

わたしの住む島根県東部では、しじみ漁がさかんです。特に、宍道湖、神西湖、神戸川は、大和しじみの生息に適した汽水域です。大和しじみは島根の自然が育む島根の名物の一つです。わたしの家では、しじみ汁を飲みます。しじみのエキスたっぷりの汁はわたしの大好物の一つです。そのしじみについて調べてみたいと思いました。調べて知ったおどろきや発見を新聞で紹介します。


宍道湖
神戸川
神西湖
島根のしじみは大和しじみ

しじみくらべをしたよ

まず、三つの場所のしじみを比べてみることにしました。貝の色のちがいと砂ぬきで出た砂のちがいが見られました。


泥っぽい
細かい砂が出た!!
神戸川だけ黄色っぽい!
泥っぽい

もっと知りたいインタビュー

調べていくうちにわいてきたぎ問を解決するために、島根県内水面技術センターの松本さんにインタビューをしに行きました。

① 昔からしじみがとれていたか。

宍道湖では昭和50年くらいから漁師さんがとっていました。昭和60年くらいにとても盛んになりました。それは保冷トラックができ遠くまで運ぶことができるようになったからです。そのため県外にも出荷し多くの人に食べてもらっています。

② しじみの色の違いは？

住んでいる場所が影響しているかもしれないし、遺伝子的なものかもしれない。宍道湖、神西湖は泥場、神戸川は砂場に生息するので神戸川では茶色がかったものが多いかもしれません。ただ宍道湖でもとる場所によって色が違います。

③ しじみのとれる条件は？

大和しじみは淡水と海水がまじりあう汽水域でとれます。場所や日によってPSUという塩分濃度は変わります。宍道湖はPSU4~8 神西湖はPSU10~20。神戸川は川の流れがあり塩分濃度が定まらないため測っていません。

神戸川では浮遊期に海まで流れ出て行く!?

調べていくうちに神戸川の資源量は他に比べて少ないことを知りました。それは浮遊期である一週間から十日間くらいの幼生期に川の流れによって海へと流れ出て行ってしまうからだそうです。えさとなる植物プランクトンの密度も他より低く成長もおそいそうです。

神戸川のしじみについて神戸川漁業の組合長原さんに話を聞きに行くと、資源量を増やす取り組みがあると分かりました。

その一 採苗ネットの設置

浮遊する幼生をネットでキャッチし、その中で成長できるように考えられました。しかしこれはうまく行かなかったようです。

その二 ワンドの造成

ワンド造成とは河川じきに入り江や池のような地形を作り、その中で産卵させ、大きく育ったら本流に放流する案です。北上川のヨシ原ワンドを参考にしているそうです。

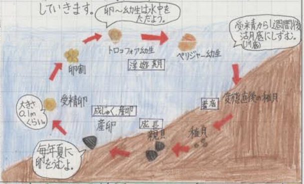
← 北上川のヨシ原ワンド

(資料：神戸川漁業より)

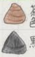
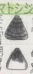
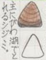
この案を国と相談している最中。実現するといいです。

④ 大和しじみは、どのように成長するか。

大和しじみは毎年夏に卵をうみます。
卵から幼生の時は水中をただよい、その後着底して成長していきます。


卵～幼生は水中をただよう。
卵割
トロコフォア幼生
ペリジャー幼生
浮遊期
受精から1週間後湖底にしずむ。(川底)
変態直後の稚貝
着底
稚貝
成長
親貝
成じゅく、産卵
産卵
受精卵
大きさ0.1mmくらい。
毎年夏に卵をうむよ。

日本でとれる3種類のしじみ

マシジミ	ヤマトシジミ	セタシジミ
近くの用水路でとれるシジミ。	主に宍道湖、神西湖、神戸川でとれるシジミ。	主にびわ湖でとれるシジミ。
		
貝のから 茶色 貝の中 黒	貝のから 黒 貝の中 白・黒	貝のから 茶色・黒 貝の中 白

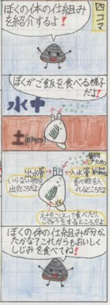
みんな知ってた? オスとメス

しじみにもオスとメスがありますよ。

中の身が白はオス!

中の身が青黒い色はメス!

四コマ


ぼくの体の仕組みを紹介するよ!
ぼくがご飯を食べる様子だよ!
水中
土(砂やどろ)
植物プランクトン
出水管
いらない物を出すところだよ
入水管
食べ物を入れるところだよ
えら
えさをこしとって食べたり、こきゅうをするところだよ
ぼくの体の仕組みが分かったかな?これからもおいしくしじみを食べてね!

しじみ漁は大変!〜見学から学んだこと

神戸川でしじみ漁をしておられる大國さんのしじみ漁を見学させてもらいました。神戸川の河口でけたびき漁でしじみをとっておられました。けたびき漁とはジョレンにロープを結び、船の先たんに固定して漁船を動かしながらジョレンをひく漁法です。

ジョレンの引き上げはとっても重くて大変です。また大雨の後は上流からごみがたくさん流れてきて選別が大変だと知りました。

私もジョレンを持ってみた!重い!!

おすすめ料理

しじみの栄養たっぷりのしじみ料理を紹介します。しじみご飯を作る時にからを外すのが大変でした。どれもおいしいですよ!

NO.1 やっぱり!しじみ汁

何度飲んでもおいしい!

NO.2 しじみご飯

作るのは大変だけどまた食べたい!!

NO.3 しじみのペペロンチーノ

パスタにも合う!

編集後記

私の大好きなしじみの生態や生息するかん境を知っていくうちに島根の汽水域が育むしじみのことがもっと好きになりました。また資源を守る取り組みやしじみ漁をする人の大変さにも触れ食べる時には感しゃの気持ちで食べたいと思いました。みなさんにも島根のしじみのみ力をもっと知ってもらいたいです。

応募者の名前		
フリガナ	マツオ	リン
	姓 松尾	名 凛

※必須 担当教員記入欄

市町村名	学校名	学年	作品番号(連番)
出雲 市・町・村	神西 小	5	3

★名前はていねいにはっきり、書きましょう。フリガナも忘れずに