

< 湘南はまぐりの特徴について 身入りが良くおいしい訳 >

藤沢市漁業協同組合

「湘南はまぐり」の特徴は、大ぶりで身入りがよく肉厚、旨味豊かで、とれ立てで活きが良いことです。身入りがよく肉厚、旨味豊かなことについては、ハマグリは海水をろ過して海水中のプランクトンを食べておりますが、相模湾では、中央に相模川、江の島の近くに境川と引地川があり、プランクトンの餌となる栄養塩が川から海に流れ込み、餌となるプランクトンが非常に豊富なことが挙げられます。



とれ立てで活きが良いことについては一目瞭然！漁場は藤沢の浜の目の前。岸から 200m 圏内と近いので、短時間で水揚げして、快適に活かして出荷できることが挙げられます。

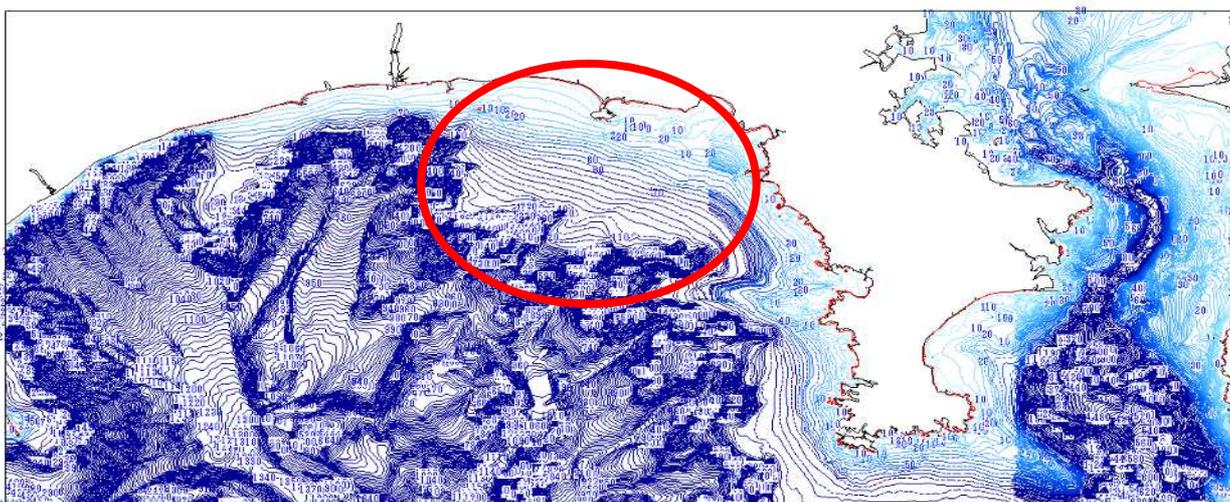
市場で多く流通しているはまぐりは、外国産や他県産が多く、輸送する際に長い時間を費やすと共に、活かして輸送するので、はまぐりにとっても多大なスト

レスとなってしまいます。魚もそうですが、やはり、ハマグリもとれ立て、活きが良いのが一番なのです！

< 藤沢の海は、はまぐりの生育に好適 >

藤沢は、立地面でもハマグリに好適な漁場です。

ハマグリは、特に2歳未満の小さい稚貝の時がデリケートで、底質環境、特に浜の砂の質が、生き残りに大きく影響します。これは、目合いの細かい砂でないと、稚貝が砂に潜ることができないからです。



・藤沢地先は、急深な相模湾の中でも海底勾配が比較的なだらかで、湘南エリアでは、比較的細かい粒の砂が溜まりやすいこと。

・江の島につづく橋の下の浅瀬が堰き止めとなり、自然と良質な砂が溜まりやすいことが挙げられます。

資源的側面からも、産卵直後のハマグリは、プランクトンと同じように浮遊形態ですが、江の島につづく浅瀬が堰き止めて、浮遊形態のハマグリが溜まりやすいことも好条件として挙げられます。

これらの理由により、藤沢の浜はハマグリの生育に適しており、身入りが良くおいしいハマグリが獲れるのです。

