

## バイオトレジャー

# あさり

### ●取材先

伊勢湾漁業協同組合 今一色支所  
支所長 黒田 秀夫さま  
運営委員長 徳谷 雅登さま

### ●食材説明文（約140文字）

伊勢湾でとれるあさりの自慢は、その鮮度の高さ。手間と苦労を惜しまず手掘りにこだわったあさりは、貝が傷まず、活きがいいのだ。

あさりへのこだわりは、熱心な資源保護への取り組みにも見てとれる。漁場や漁獲量の制限、さらには漁場復活のための施策。そこには伊勢湾のあさりのおいしさを将来に伝えたいという、漁師の思いがある。

●現地風景コメント（約30文字）

1



朝の8時前、港がにわかに活気づきく。

2



あさり漁に向かう小型の船が、  
次々と出港していく。

3



漁場つくと、いっせいにジョレンと呼ばれる  
あさりを掘る長い鍬を海中に入れる。

4



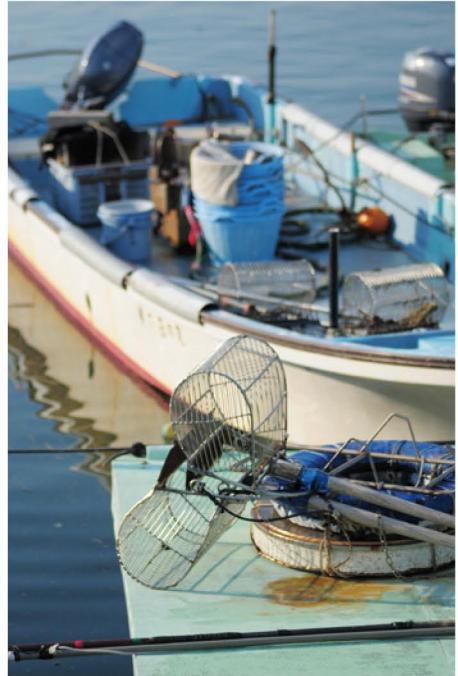
たくさんのジョレンの柄が空にのびる様は壯観だ。

5



ジョレンでの手掘りこそ、  
伊勢湾あさりのこだわり。

6



漁に使われるジョレン。  
カゴの先端の爪で、海底のあさりを掘り上げる。

7



8 m にもなるジョレンを水中で動かすのは、  
けっこうな重労働だ。

8



ベテランの動きには無駄がない。  
腰をつかって効率的にあさりを掘る。

9



1日3時間と定められた漁のあいだ、  
一連の作業を何度も繰り返す。

10



手掘りにこだわるのは、あさりを傷めないため。  
鮮度を高く保つことができるのだ。

11



水深の浅いところでは、  
直接水に入って漁をおこなう。

12



腰につながれたベルトを支点にして、  
後退しながらジョレンをふるう。

13



14



ジョレンのカゴに溜まった泥をふるい落とすと、  
あさりの姿が見えてきた。

15



そろそろ漁の終了時間。  
カゴにあさりが積み上げられていく。

16



掘り上げられたあさりは、  
船上で選別作業にかけられる。

17



ふるいの網目の大きさで、  
あさりを大、中、小に分ける。

18



19



一日に穫っていいあさりの量は 60kg まで。

資源を保護するため、漁師たちは  
さまざまな取り組みを行っている。

20



約 2cm 以下の小さなあさりは海に戻す。

●食材写真コメント（約30文字）

21



22



横バージョン

手掘りにこだわった、  
鮮度抜群の伊勢湾あさり。

23



アップバージョン

●調理盛付例コメント(約30文字)

24



25



横バージョン

あさりの酒蒸し。

ふたを開けると立ちのぼる海の香り。

26



ぶりぶりの身を噛み締めれば、

旨味と甘みが口いっぱいに広がる。