



# 湘南はまぐりの特徴について ーおいしさには訳がある！ー



漁師が選んだ、本当においしい魚

**PRIDE FISH**

湘南漁業協同組合藤沢支所

「湘南はまぐり」の特徴は、①大ぶりで身入りがよく肉厚、②旨味豊かで、③とれ立てで活きが良いことです。①身入りがよく肉厚、②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。



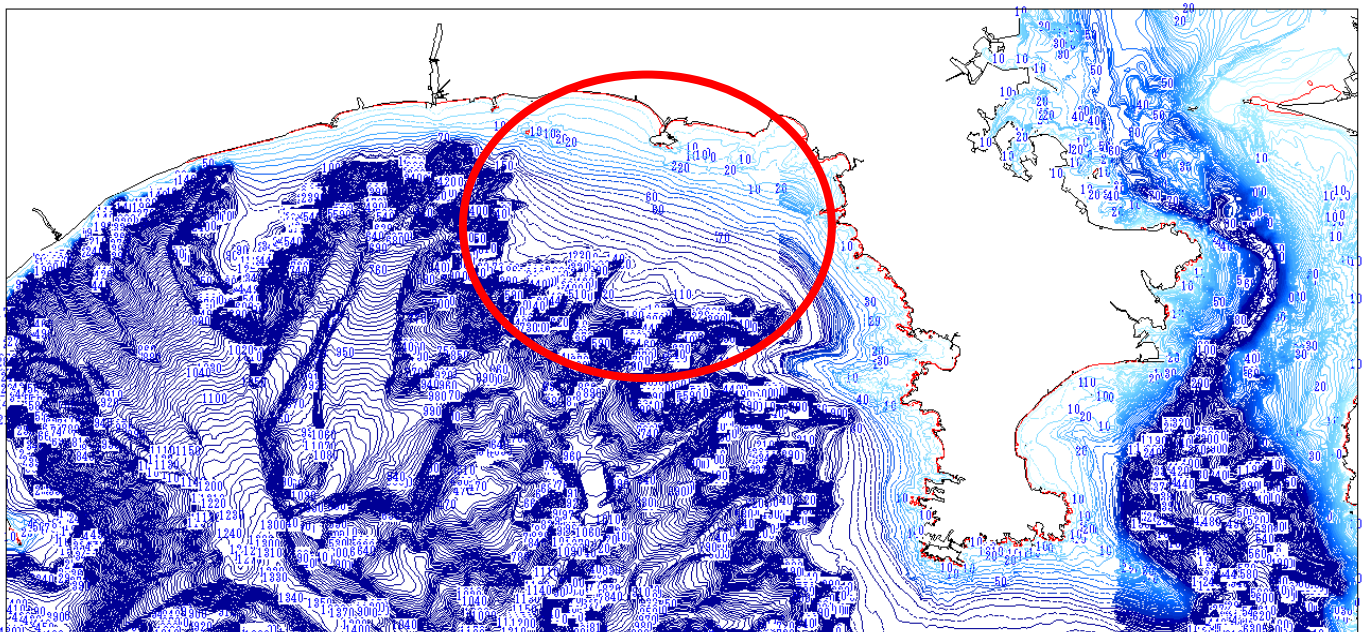
③とれ立てで活きが良いことについては一目瞭然！漁場は藤沢の浜の目の前。岸から200m 圏内と近いので、短時間で水揚げして、快適に活かして出荷できることが挙げられます。

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、活きがよ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。

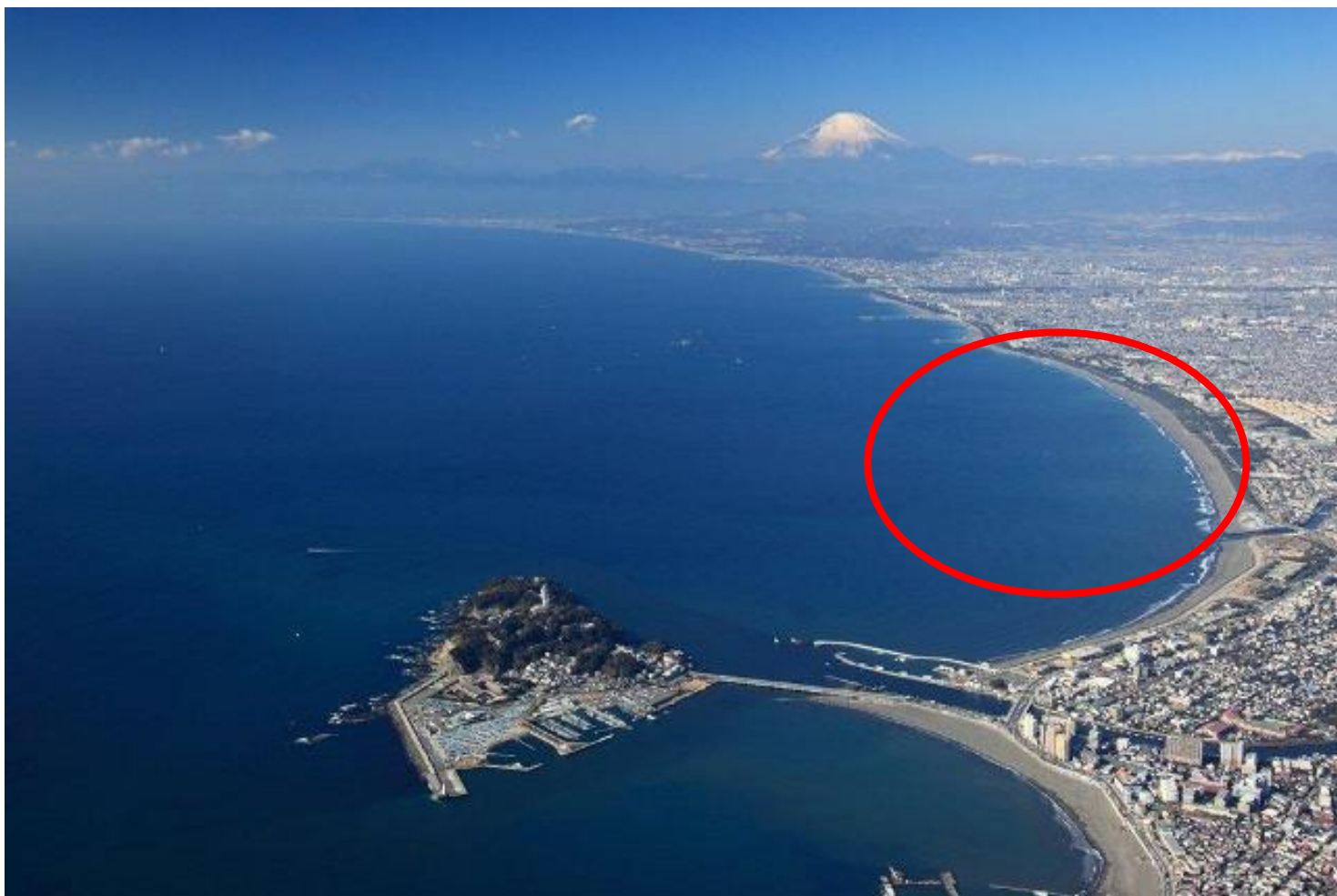


・藤沢地先は、急深な相模湾の中でも海底勾配が比較的なだらかで、湘南エリアでは、比較的細かい粒の砂が溜まりやすいこと。

・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。



## <「湘南はまぐり」はブランド品>

「湘南はまぐり」は、身入りがよく肉厚！旨味豊か！活きが良い！特別なはまぐり。藤沢市、神奈川県、JF 全国漁業協同組合連合会の、ブランド品に認定されております。



H29.1.25 神奈川県「かながわブランド」に認定

H29.4.14 JF 全国漁業協同組合連合会「プライドフィッシュ」に選定



H29.4.1 「ふじさわ特産品」に登録



漁師が選んだ、本当においしい魚

**PRIDE FISH**