

「湘南地区の新名産！ハマグリについて」

普及指導担当 荻野

皆さま、神奈川県でもハマグリ（標準和名はチョウセンハマグリ、以下ハマグリと表記）が特産品であることをご存知でしょうか？

かながわのハマグリ漁のメッカは湘南漁協藤沢支所で、年間7tの水揚げがあります。

「湘南はまぐり」として、①かながわブランド、②PRIDEFISH（全漁連が推奨する各地の特産品）、③藤沢特産品（藤沢市）のトリプルタイトルのブランド品で、藤沢市のふるさと納税返礼品としても人気です。

「湘南はまぐり」は大きいものは横幅10～13cmにもなる立派なハマグリで、お吸い物や酒蒸しで、極上の味わいを堪能できます。

その大きさにビックリ！食べて最高の味わい！しかし、それだけではなく、他にも良い所があります。

近年、相模湾の各浜で、海水温上昇や磯焼け（海藻が枯渇する現象）の影響で、季節毎に獲れる筈の魚が獲れず、漁業生産が伸び悩んでいます。アワビやサザエが海藻類を捕食しているのに対して、ハマグリはプランクトンフィーダーのため、磯焼けによる海藻減少の影響も受けず、種苗放流等により増殖を図れることから、生息に好適な砂地漁場がある漁業者の注目が集まっています。

県の普及指導員は、藤沢地区の漁業者と共にハマグリの増殖に25年前から携わり、平成29年1月に「湘南はまぐり」としてブランド化の後、鎌倉地区において、漁獲個数の8倍放流する（1キロ（成貝5個）の漁獲に対して400円の放流歩金を積み立て40個の種苗を放流する仕組み）放流歩金による増殖を指導した結果、藤沢地区につづく特産地となりました。

その他に、江の島片瀬、茅ヶ崎、平塚地区で定期的にハマグリの増殖に係る勉強会を開催して、湘南エリア全体をハマグリ畑として、「湘南しらす」に次ぐ名産品とすることを目指しています。

そう、「ほうじょうコラム」でしたね💧

二枚貝で厄介なのは、海に稀に発生する[貝毒プランクトン](#)ですが、かながわの海で確認されることは稀で、警戒基準値以上の発生はこれまで全くありません。相模湾試験場の漁業調査指導船「ほうじょう」では、藤沢地先においても月に1回、海水を採水して、貝毒プランクトンがないかモニタリングしており、新たな特産品の安全確認に一役買っています。

ハマグリは1年を通じておいしくいただけますが、ひな祭りの3月は特に縁起物として珍重されています。皆さま、機会があれば、藤沢の「湘南はまぐり」をはじめ、湘南エリアの地ハマグリをぜひご賞味下さい。



手のひら大に大きく育つハマグリは旨味もたっぷり！ 各浜で開催している勉強会の様子



湘南漁協藤沢支所の漁業者の活動 25年前から継続しているハマグリ種苗放流（左）の甲斐があり稚貝調査では藤沢産まれの多くの稚貝（右）が確認できます。



平塚地区のハマグリ調査の様子

湘南漁協藤沢支所ブログ <http://jfxfujisawa.blog.fc2.com/>

湘南はまぐり直売所（藤沢市）

<https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/nousui/documents/hamaguri.html>

湘南はまぐりブランド化の歩み JF 全漁連サイト Sakanadia

https://sakanadia.jp/torikumi/syonan_hamaguri/



湘南はまぐり



「湘南はまぐり」は、藤沢のきれいな海と浜が育んだ、大ぶりで旨味たっぷりのなまぐり。

漁場は藤沢の目の前なので活きが良く、かながわブランド（H29.1.25）や JF 全漁連プライドフィッシュ、藤沢特産品に認定されている、藤沢の名産品です。



＜藤沢の海はハマグリに生育に適した海＞

はまぐりは海底の砂から出入りして生息するため、きれいな海で粒が細かい良質な砂がないと育ちません。 *砂の粒が細かくなると砂に潜れないため生息できません。

藤沢の海は、江の島につづく砂州により良質な砂が溜まり、河川から栄養塩が供給され、ハマグリに餌となるプランクトンが豊富な豊かな海です。また、生まれたばかりのハマグリはプランクトンと同じように海中を浮遊し、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着底しやすいことも好条件として挙げられます。

漁場は藤沢の浜の目の前。貝桁びき網漁で獲って、生きの良い状態で直売しております。

藤沢のきれいな海と浜が育んだ、「湘南はまぐり」は、ずっしりと大ぶりで旨味たっぷり！ 焼きはまぐりやお吸い物で、極上の旨味をご賞味下さい。



★湘南漁協藤沢支所直営「湘南はまぐり直売所」

国道 134 号線湘南道路「**浜見山交番**」交差点の交番の隣の建物です。

- 住所；藤沢市辻堂東海岸 4-3-21（134 号添い浜見山交番傍）
- 営業；直売は漁次第なのでブログでご確認ください。

毎月第 2 土曜日 9：30～朝市でも直売

- お問合せ 9 時～15 時（休 月、火、祝日） 0466-36-8220



こちらの看板が目印！

★湘南はまぐり直売情報&取扱料理店情報はブログでご確認下さい。

<http://jfxfujisawa.blog.fc2.com/>「湘南漁協藤沢支所ブログ」「湘南はまぐり」で検索





藤沢の海の旨味たっぷり！湘南はまぐりレシピ



漁師が選んだ、本当においしい魚
PRIDE FISH

「湘南はまぐり」は藤沢の海で育った天然物！綺麗な海と砂浜が大きくて旨味たっぷりの立派なはまぐりを育みました！かながわブランド、Pridefish、藤沢特産品にも認定されている逸品！砂抜きしてあるので砂抜きは不要。冷蔵で買ったその日か、翌日にお召し上がり下さい。ラップ等で密封して、冷凍保存もできます!!!

●一押しお吸物 旨味★最高!!!

鍋にたっぷりの水を入れ、火にかけます。

はまぐりを入れ蓋が開いたら（開かない場合は、ナイフ等を差し込み開けます）弱火に。ハマグリから旨味が出るので、味付けは色味程度に醤油少々のみで。お椀によそい三つ葉を浮かべ、最高の味わいを堪能できます！

*グツグツ沸騰（固くなる）させないのが鉄則！沸騰手前で弱火にしましょう！



●焼き蛤&蒸し焼き

七輪やガスコンロならそのまま網焼きで焼き蛤！ハマグリをアルミホイルに包んで焼くと蒸し焼きで、旨味を逃がさずおいしく仕上がります。



●**酒蒸し** 鍋やフライパンに蛤をのせ、酒を 1cm ほどはって、蓋をします。はまぐりの蓋が開くまで中火で（開かない時はナイフ等で）、蓋が開いたら弱火で蒸します。

*蒸し汁も旨味たっぷり！乾麺を加え蛤ラーメンやご飯・バター・チーズを加えたりソットも美味!!

●**ワイン蒸しパスタ** 上記、酒の代わりに白ワインで酒蒸しでも◎。ニンニクを炒め、鷹の爪、薄切りパプリカを加えて、白ワイン仕立ての酒蒸しのハマグリの旨味で「ハマグリパスタ」もお薦め！

●**炊込みご飯** お吸物の要領ではまぐりを茹でて身を取り出します。茹で汁は冷まして、めんつゆか醤油少々を加えて米の量と合わせ、具材を加えて炊込みます。炊き上がったら、ハマグリと柚子や三つ葉等をのせて完成。

