

別紙

株式会社仙台水産特種部特種課（仙台市中央卸売市場）からの「小川原湖産大和しじみ」の評価に係る聞き取り調査結果

平成28年10月 3日

「小川原湖産大和しじみ」の特徴は、小川原湖漁協が全国で初となるしじみ専門の卸売市場を運営し、漁協が徹底した管理を行っているため、品質的信頼は非常に厚く、安心して取扱いしている。出荷規格が大きいサイズで統一され、他産地のものと比べても、その差は一目瞭然であることから、料理の幅が広がりやすいと一般消費者は勿論、飲食店関係からの引き合いも強い傾向にある。

「小川原湖産大和しじみ」は、1年通して濃厚な出汁がでること知られており、特に7月から8月の産卵期は身が大きくふっくらし、出汁、旨味が一層濃厚になる。また、7月中下旬の土用時期は全国的に有名な「小川原湖産天然うなぎ」と「小川原湖産大和しじみ」のセットでの引き合いもかなり強い。そのため知名度や評価も高いため、「小川原湖産大和しじみ」は市場の中でも相当引き合いが強い。

また、冬場は全国的に出荷量が激減する時期であるが、この時期の小川原湖は身が引き締まり旨味が凝縮する旬の「寒しじみ」を安定出荷するなど、一年通して安定的に供給できる体制が構築されている。さらに漁協市場内での品質管理が徹底しているため、クレーム等も少なく、市場内での取扱いについても問題ない。

このように「小川原湖産大和しじみ」は、漁場環境、徹底した資源管理型漁業の実践、流通体制の充実等、しっかりとした管理体制が整っていることから、市場での総合的評価も非常に高いものがある。