

しんじこさん 宍道湖産ヤマトシジミ しんじこ 宍道湖しじみ

生産地：島根県松江市及び出雲市

登録団体：宍道湖漁業協同組合



農林水産大臣登録第171号



特性

粒が大きく肉厚で、ミネラルやアミノ酸を豊富に含み、食べて美味しい天然の健康食として需要者から高く評価されている。

家庭の食卓や飲食店の定番メニューである郷土料理の「しじみ汁」や「すまし汁」に欠かせない食材で、島根県の味覚を代表する産品である。

地域との結び付き

宍道湖は、塩分が海水の10分の1程度の汽水湖であり、周辺河川から多くの栄養分が流れ込むことで餌となる植物プランクトンが豊富に発生するなどヤマトシジミに適した自然条件を有する。江戸時代には、松江藩の「御用しじみ」とされており、古くから庶民の味としても親しまれてきた。昭和56年には日本一の漁獲量となり、令和6年現在、松江市の1世帯当たりしじみ購入量は、14年連続全国1位である。