

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第171号	登録年月日	令和7年11月17日
申請番号	第280号	申請年月日	令和5年11月21日
特定農林水産物等の区分	第4類 水産物類		
特定農林水産物等の名称	宍道湖産ヤマトシジミ（シンジコサンヤマトシジミ）、 宍道湖しじみ（シンジコシジミ）、 Shinjikosan Yamato Shijimi、Shinjiko Shijimi、 Lake Shinji Brackish Water Clam		
特定農林水産物等の生産地	島根県松江市及び出雲市		
特定農林水産物等の特性	「宍道湖産ヤマトシジミ」は、島根県の宍道湖で漁獲される二枚貝で、その流通量と品質の良さから全国的な知名度を有している。 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。 多彩な魚介類が獲れる宍道湖の名物を称した「宍道湖七珍」の一つにも数えられ、古くから、夏バテしやすい「土用」の時期に滋養食として食されており、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あり、島根県の味覚を代表する産品である。		
特定農林水産物等の生産の方法	(1) 漁獲対象種 島根県宍道湖内に生息するヤマトシジミ。 (2) 漁獲方法及び出荷基準 宍道湖漁業協同組合（以下「宍道湖漁協」という。）が定める操業規制に基づき漁獲方法及び出荷基準は、以下のとおりとする。 ア 漁獲に使用するカゴの目幅は11mm以上。 イ 選別機の目幅は10mm以上。 ウ 出荷規格は、殻幅10mm以上。 (3) 最終製品としての形態 「宍道湖産ヤマトシジミ」の最終製品としての形態は、生鮮である。		

特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	島根県東部に位置する宍道湖は、塩分が海水のおよそ 10 分の 1 程度の汽水湖で、平均水深が 4.5m と浅瀬が多いことから、薄い塩分水域を好み、水深 4 m 以浅の湖岸部に多く生息するヤマトシジミに適した自然環境を有している。 また、宍道湖は周辺の複数の河川から多くの栄養分がもたらされるため、餌となる植物プランクトンが豊富に発生するといった好条件もあり、島根県が実施したヤマトシジミ資源量調査では、宍道湖全体で約 4 ～ 5 万トンのヤマトシジミが生息していると推定されており、宍道湖の湖底における生物量の約 90% 以上を占めている。 江戸時代末期、朝酌川（あさくみがわ）下流部の西川津付近のしじみは特に品質が良かったため、松江藩に献上される「御用しじみ」として扱われていた。また、松江では毎朝、天秤棒や手押し車でしじみを売り歩く「松江のしじみ売り」の光景が朝の風物詩であったとされており、古くから庶民の味としても親しまれてきた。 漁業者は「ジョレン」という漁具を使って、ヤマトシジミを漁獲し、大きさをそろえて出荷するが、資源が枯渇しないよう宍道湖漁協の主導のもと、昭和 48 年から休漁日や数量制限、サイズ制限などの資源管理を徐々に強化しており、長年にわたって蓄積してきたノウハウを踏まえ漁業者集団による柔軟で順応的な共同管理を実現している。 宍道湖では、昭和 38 年から宍道湖淡水化事業が進められていたが、「宍道湖産ヤマトシジミ」の存在が、水質やしじみを守るための署名活動や行政に対する陳情などの住民運動を盛り立てたことにより、昭和 63 年に事業は凍結され、最終的に平成 14 年に中止となっている。 古くから地域で食されてきた「宍道湖産ヤマトシジミ」は、島根県の郷土料理、家庭の食卓や学校給食、飲食店の定番といった日常食として根付いているが、とりわけ旬と言われていた産卵前の身が肥え 7 月前後に漁獲される土用しじみと、越冬のため栄養を蓄え身入りが良くなる 1 月から 3 月に漁獲される寒しじみが格別とされている。
特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由	宍道湖では、付近の縄文時代の貝塚からもヤマトシジミが多数発見されており、当地に定住した縄文人も食していたことがうかがわれる。 昭和 30 年代までは、全国的に価格が安かったこともあり、宍道湖周辺では地産地消が主であったが、昭和 40 年頃から、

	他産地の河川における河口堰工事や湖沼の干拓事業推進により全国的にヤマトシジミの漁獲量が減少し、年々価格が上昇したため、宍道湖でのしじみ漁が盛んになり、保冷車導入など輸送技術が向上したことをきっかけに、「宍道湖産ヤマトシジミ」は全国へ出荷され、漁獲量は大幅に増加した。 昭和 48 年以降、資源管理の強化などにより持続的に生産できる体制を整備した結果、昭和 56 年に宍道湖はヤマトシジミにおける漁獲量日本一となっており、令和 6 年における総務省の家計調査では、生産地である松江市のしじみに係る 1 世帯あたりの支出額と購入量が、14 年連続で全国 1 位となっている。 現在、宍道湖には 260 名のしじみ漁業者がおり、早朝から湖上で行われるしじみ漁の風景は宍道湖の風物詩とされている。 宍道湖漁協では、毎年、小学生を対象として宍道湖の環境としじみ漁についての体験学習を実施しており、「宍道湖産ヤマトシジミ」は、地域の多くの児童の宍道湖に対する関心を高めるとともに環境保全の重要性を伝える役割を果たしている。
規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項	法第13条第 1 項第 4 号ロ該当の有無：無
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	宍道湖漁業協同組合 島根県松江市袖師町 6－9 代表理事組合長 渡部 和夫
備考	