



るもい風土資産カード

# 天塩のシジミ貝

天然もので品質が良く  
味と粒の大きさでは日本一!?

天塩のシジミの歴史は先史時代にまでさかのぼります。天塩川の河口付近の遺跡からはシジミ貝の貝塚が発見されており、まさに天塩地方の歴史とともに歩んできたといえます。天然もので品質が良く、味と粒の大きさでは日本一とも言われます。江戸時代後期の文化・文政期(1804年～1829年)の書物にも、“大きくて美味しい”、“名物”という言葉で紹介されていて、「蝦夷の三絶」、つまり厚岸の牡蠣(かき)、十勝川の鮎(ふな)とともに、ベストスリーに入る味覚と称されました。

天塩に生息する種類はヤマトシジミで、漁場は天塩川の本流と支流、及びパンケ沼です。シジミ貝といえば、貝殻が黒いというイメージですが、天塩川の本流では、黒いシジミに交じって、同じ種類でありながら貝殻の色が淡い緑色のシジミが獲れます。生息する川底の性質やエサの関係ではないかといわれていますが、味が濃厚で、高級品として定着し、「青貝」や「青シジミ」と呼ばれ、黒いシジミより高く取り引きされていますが、漁獲量が極端に少ないため、地元のみで販売される貴重なものとなっています。

シジミ全体では、かつて600トンの水揚げを誇っていましたが、令和2年(2020年)は31トンと大きく減少しています。天塩町のシジミ漁は、輸入に頼った稚貝を放流せずに完全な天然養殖の環境を保つため、年間の漁獲量を厳密に制限して漁を行っています。また、平成26年からはパンケ沼でのシジミ漁は原則禁漁となっており、パンケ沼シジミ資源保護対策事業を行っています。具体的にはシジミが生息しやすい環境とするため「覆砂事業」を行い、底質環境を改善し、シジミ資源の回復に向けた取組が行われています。

## 見どころ

鏡沼海浜公園を会場に、毎年7月の第1土、日曜に開催されている「鏡沼しじみまつり」は、沼にシジミをまいての「シジミ狩り」や、シジミの即売会、シジミ汁コーナーなどが人気で、毎年約3万5000人の観光客が訪れる天塩町の一大イベントです。

## ポイント

古くから天塩町の名産で、品質が良く、味と粒の大きさでは日本一ともいわれます。ヤマトシジミという種類で、通常は黒い貝殻ですが、その中で貝殻が淡い緑色のシジミは、「青貝」や「青シジミ」と呼ばれ、黒いシジミより高く取り引きされています。

**五感で感じる！ 風土資産の魅力**

聴く 触る 味わう 嗅ぐ 知る

**味** 天塩の名物メニューとして定着している「しじみラーメン」は、塩味をベースに大粒でうまみ成分濃厚な天塩産しじみ本来の味が最大限に引き出された名物メニューです。道の駅「てしお」をはじめ、町内の各飲食店で工夫を凝らした一品が味わえます。また、お土産用にインスタント袋麺も人気で、道の駅や町内の商店などで購入できます。

**嗅ぐ** 天塩産のしじみは「泥臭さは全く無く、味が濃い」という特徴があります。天塩産のしじみの味を堪能したい方は、そのまま塩のみの味付けをした「潮汁」がオススメです。泥臭さが全く無いため、味噌等の強い味の調味料を使わなくてもしじみ本来の匂いと旨みの出汁が楽しめます。



しじみまつり

### ■基本情報(R3.5)

問い合わせ：北るもい漁業協同組合天塩支所  
(01632-2-1113)  
イベント：天塩町役場商工観光課  
問い合わせ (01632-2-1001)