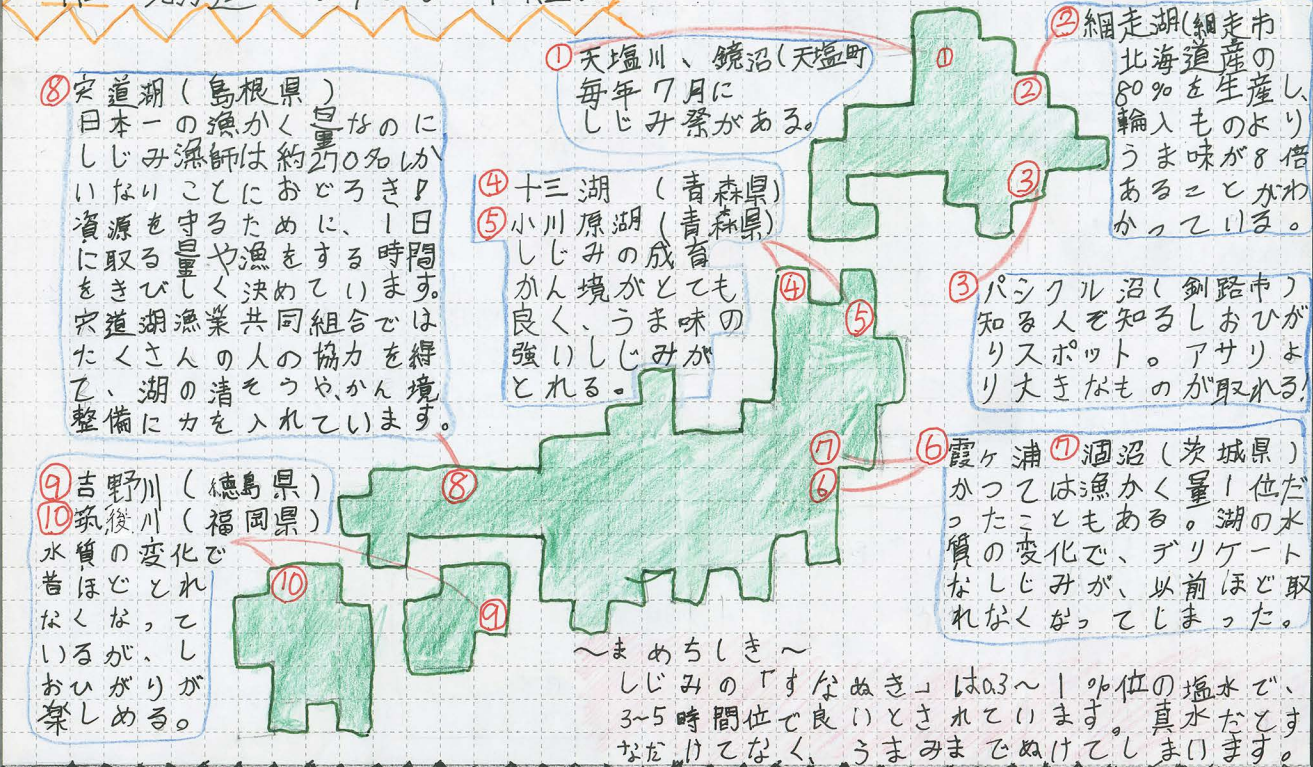


| しじみの漁獲量(令和2年) | 1位   | 2位  | 3位  | 4位  |
|---------------|------|-----|-----|-----|
| 根室市           | 4039 | 232 | 134 | 640 |
| 根室市           | 777  | 677 | 877 | 777 |
| 根室市           | 454  | 262 | 152 | 172 |
| 根室市           | %    | %   | %   | %   |

# しじみMAP

# しじみ新聞

2023年8月  
北海道教育  
大学附属  
札幌小学校  
5年1組  
篠崎唯人



## もっとおいしくなる方法を発見!?

しじみを食べていると、あることに気が付きました。『どうしてしじみの大きさが、こんなにちがうの?』と気になりました。『さあ、調べてみよう!』と、まず穴道湖と網走湖を比べてみると、網走湖の方が1cm大きいです。その理由は、主に二つあります。①穴道湖は、一定以上の大きさのものを、大粒なのです。

## なぜ産地で大きさがちがう?

しじみを食べていると、あることに気が付きました。『どうしてしじみの大きさが、こんなにちがうの?』と気になりました。『さあ、調べてみよう!』と、まず穴道湖と網走湖を比べてみると、網走湖の方が1cm大きいです。その理由は、主に二つあります。①穴道湖は、一定以上の大きさのものを、大粒なのです。

二つ目は、海に近い湖だからです。しじみは、汽水と海水が混ざっている場所が、たくさん含まれる。大きくなるには、栄養がたかるといわれています。網走湖は、塩分濃度が高いので、大きく育ちやすい。また、塩分濃度が高いと、しじみの産卵が活発になるので、環境がとても良い。



## しじみ料理

しじみは、意外にもたくさんあります。ピラフ、パスタ、ラーメンなどがあります。天塩川のしじみは、おれでしじみ、道民が人気です。スエキというお店では、網走産のしじみを使っています。お酒を飲んだあとのシメに、おれでしじみを食べよう。