



知っておきたい

松江市名誉市民



名誉市民章

松江市では、市民又は本市において縁故の深い方で、公共の福祉の増進や文化の進展に寄与した方を「松江市名誉市民」とし、その功績を称えています。現在24名の方にこの称号が贈られています。シリーズで1名ずつ紹介していきます。郷土の誇りとして、いつまでも私たちの心に刻んでいきたいですね。

第13回 小山 映雄 氏 【1903～1976】（昭和56年6月11日 顕彰）



写真：『松江市勢要覧』より転載

八束郡片江村（現松江市美保関町）で生まれる。大正12年に京都高等蚕糸学校を卒業後、島根県立松江農林学校教諭をつとめ、大正13年から実業に携わった。

昭和5年から広島県比婆製糸株式会社塩町工場長や鹿足郡日原町（現津和野町日原）組合製糸石西社主事を経て専務理事工場長となり、同18年には、組織を改め日本蚕糸株式会社工場長となる。

昭和26年、島根県議会議員に当選。以後6期24年間にわたり県議会議員をつとめ、県収用委員会会長、島根県議会議長（昭和46年選任）を歴任した。

在任中は、京都松江市の整備をはじめ、出雲空港（平成16年「出雲縁結び空港」に愛称化）の開設や島根半島の東部に位置する七類港の開発などに尽力した。

昭和56年、美保関町の名誉町民となる。

CHIDORI
No.112

松江市立図書館報

編集・発行／松江市立中央図書館

〒690-0017 松江市西津田六丁目5-44

☎ (0852) 27-3220

2023年 3 月発行

<https://www.lib-citymatsue.jp/>

E-mail: chuou@lib-citymatsue.jp



宍道湖産ヤマトシジミ

内 容

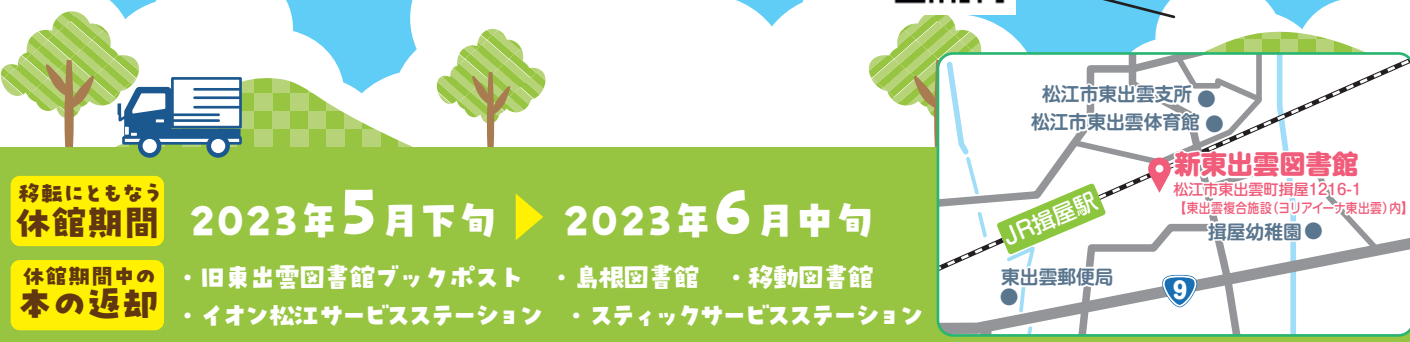
表 紙 宍道湖産ヤマトシジミ
見開き 宍道湖の恵み ヤマトシジミ
裏表紙 郷土の葉 松江市名誉市民シリーズ「小山 映雄 氏」
東出雲図書館 移転リニューアルOPEN!!

東出雲図書館 移転 OPEN!!

2023年6月中旬



詳細は
コチラ!



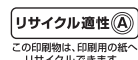
移転にともなう
休館期間 2023年5月下旬 ▶ 2023年6月中旬

休館期間中の
本の返却

- ・旧東出雲図書館ブックポスト
- ・島根図書館
- ・移動図書館
- ・イオン松江サービスステーション
- ・スティックサービスステーション

島根図書館 | 松江市島根町加賀1414番地（島根公民館併設）
TEL (0852) 85-9088 E-mail: shimane@lib-citymatsue.jp

東出雲図書館 | 松江市東出雲町掛屋1139番地2（東出雲公民館内）
TEL (0852) 52-3297 E-mail: higashiizumo@lib-citymatsue.jp



印刷：南黒潮社

宍道湖の恵み ヤマトシジミ

宍道湖にはたくさんの生き物が生息しています。そのうち漁獲量の約9割を占めるのがヤマトシジミです。

私たちににとって一番身近な宍道湖の恵みであるシジミ。今回はその生態を詳しく見ていきましょう。

シジミの種類

日本に生息するシジミは、ヤマトシジミ、マシジミ、セタシジミの3種類です。

ヤマトシジミは、汽水域（淡水と海水の混じりあったところ）に生息しています。宍道湖のシジミはこのヤマトシジミです。

マシジミは小川などの淡水、セタシジミは琵琶湖水系に生息する固有種ですが、生息環境の変化により現在どちらもその数は激減しています。

現在日本で売られているシジミは、ほとんどがヤマトシジミです。ここではヤマトシジミについて説明します。



ヤマトシジミ



マシジミ

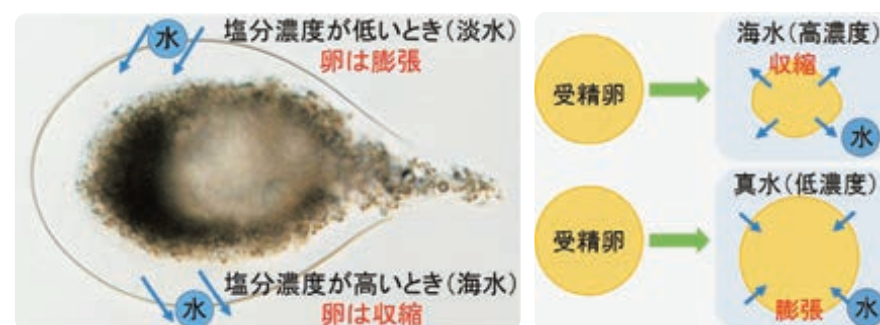


セタシジミ

ヤマトシジミが宍道湖にすむ理由

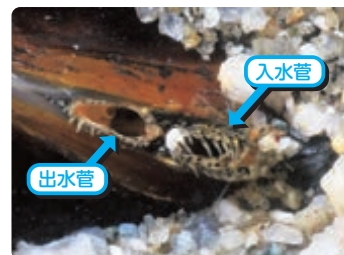
ヤマトシジミは大きくなれば淡水でも生きられますが、子どもが生まれるには汽水環境が必要です。浸透圧の関係で、卵の中と周りの水の塩分濃度がほぼ同じでないと、再生産（受精や発生）ができません。

宍道湖は淡水と海水が混じり合っている汽水湖です。海水の約10分の1の塩分濃度で、シジミが生まれてくるのに適しています。そのため宍道湖にはたくさんのシジミが生息し、漁獲量も日本一を誇っているのです。



シジミの水質浄化作用

ヤマトシジミのえさは、水中の懸濁物（プランクトンや生物の死骸など）です。シジミは、入水管から湖の水と一緒に懸濁物を吸い込んで、えらでろ過して体内に取り込んでいます。こしとった水は出水管から排出して湖に戻します。



ある実験の写真を見てみましょう。緑色の植物プランクトンを入れた水槽にシジミを入れると、シジミがろ過をし、水は数時間後には透明になりました。このようにシジミには、濁った水をろ紙でろ過してきれいにするような効果があるのです。

シジミがろ過する水の量は、1gあたり1時間で約170ml、宍道湖全体では1日で約1270億トンです。宍道湖のすべての水を3日間ろ過してくれる計算になります。シジミは宍道湖の環境を保つのに大きな役割を果たしています。



ヤマトシジミの水質浄化実験



ろ過後

オスとメスの見分け方

ヤマトシジミには、オスとメスがあります。貝がらから判別するのは難しく、中身の色で判別します。オスは白色、メスは青黒色です。

オスの身が白く見えるのは体の中の精巣が発達してくるためで、メスの身が黒く見えるのは体の中に卵ができてくるからです。

6～7月の産卵期にはオスとメスの中身の色がよりはっきりとしてくるので、判別しやすくなります。また、産卵後には中身の色がはっきり現れなくなるため、判別が難しくなります。



オス



メス

おいしく体に良いシジミ

シジミにはカルシウム、鉄などのミネラルや、ビタミンB2、ビタミンB12が多く含まれます。また、タンパク質には必須アミノ酸がバランスよく含まれ、質が良いです。これらの栄養素はからだの調子を整えたり、からだの組織を作ったりするのに欠かせません。

シジミは一年中獲れますが、夏に身が最も大きくなり食べ応えがあります。夏はシジミの産卵期にあたり、産卵に向けてメスは卵を、オスは精子を作るので身が膨らみます。「土用シジミ」と呼ばれ、ウナギと並んで夏の栄養食とされています。

シジミを更においしく食べるコツがあります。それは、真水ではなく塩水で砂抜きをすること。真水で砂抜きをすると、せっかくのシジミのうま味成分がぬけてしまいます。1%程度の塩水で砂抜きをしてください。冷凍保存をするのもおすすめです。

参考資料・ホームページ

- 『シジミ学入門』『ヤマトシジミの生物学 自伝的研究誌』中村幹雄／著
- 『宍道湖と中海の魚たち』中村幹雄／監修
- 『宍道湖の恵み』『宍道湖産 おいしいシジミの食べ方』日本シジミ研究所／編集
- 『みんなの宍道湖 自然観察ハンドブック』ホシザキグリーン財団／監修
- 日本シジミ研究所ホームページ（最終閲覧日2022.12.13）

編集協力・写真提供

日本シジミ研究所