

熊本市の水産物

ノリ（海苔）

本市地先のノリ養殖は、大正時代に玉名市大浜より種の付いた女竹を坪井川河口に移植して養殖が始まった古い歴史があります。

また、海路口地先では養殖の企業化が開始され、全国でも初めて組織的なノリ養殖業の成功をみました。

その後、昭和35年頃から人工採苗技術が開発され本格的な生産が始まりました。

さらに、昭和52年には全自動乾燥機（加工機）が普及し、省力化が図られています。

養殖場は、有明海の沖合約10kmにまで広がり、10月から翌年の3月まで、黒くて柔らかく香りの良い上質のノリが生産されています。



熊本産乾ノリ

生産量 **18,215t**（4億8千6百万枚）
産出額 **52億2千9百万円**

（資料：平成27年漁連共販実績）

アサリ（浅蜊）

本市地先に広がる広大な干潟漁場は、古くから天然のアサリが発生・育成する場所として知られ、主に4月から9月にかけて手掘りや腰巻ジョレン（ヨイショ）と呼ばれる漁具を使って漁獲されています。

アサリの資源量は、気象海況に大きく左右されるため年変動が大きいのですが、特に平成28年の熊本地震とその後の豪雨により流出した土砂が堆積し、資源が激減した漁場も見られました。現在も、資源回復に向けた努力を続けており場所によっては稚貝が見られるようになってきました。



アサリ

生産量 **76t**
産出額 **3千6百万円**（資料：平成27年農林水産統計）

ハマグリ（蛤）

白川、緑川の河口に広がる干潟漁場では、アサリだけでなくハマグリも漁獲されています。この有明海で漁獲されるハマグリはアサリと同様に「天然もの」です。日本国内で流通しているハマグリ類には、ハマグリ、チョウセンハマグリ、シナハマグリ等がありますが、日本国内の干潟域に古くから生息するのは「ハマグリ」です。この「ハマグリ」が漁獲される漁場は、有明海のほか国内でも数えるほどしかありません。そのため、希少性が高く市場では高値で取引されています。本市では、アサリと同様に、この美味しい天然ハマグリが熊本の名産となるよう漁協と協力しながら守り増やす活動をしています。



ハマグリ

生産量 **41t**
産出額 **4千万円**

（資料：平成27年水産振興センター）

クルマエビ（車海老）

干満の差が大きい有明海の広大な浅海干潟漁場は、天然クルマエビの生息場として知られており、主に4月から10月までの間、エビ流し網やげんしき網などの刺し網という漁法で漁獲されます。

クルマエビは、平成元年には「熊本県の魚」に指定され、本市では資源の維持・回復と漁獲安定のため毎年稚エビの放流を行っています。



漁獲されたクルマエビ

生産量 **2t** 産出額 **9百万円**

（資料：平成27年農林水産統計）

観賞魚（錦鯉）

江津湖の周辺では、清らかな湧き水を利用して、錦鯉や金魚、メダカの生産販売が行われています。また春には、生産者や愛好家が集まり錦鯉品評会が開催されています。

特に錦鯉は「泳ぐ宝石」とも言われ、愛好家の間では高値で取引されているものもあります。



優雅に泳ぐ錦鯉達

豆知識
【アサリ】

ご存知ですか？アサリの砂抜きの方法！
アサリは砂浜で貝を「漁（あさ）る」ように獲ったことが名前の由来です。
アサリを食べるには、まず砂抜きをします。その際、金物やさびた釘など入れるとよいと言われていますが、実はこの方法では、ほとんど効果がありません。
家庭で砂抜きをするには、海水と同じ濃度の食塩水をつくり（目安として、1リットルの水に約25～30グラムの食塩を溶かす。）、大きめの器に食塩水を貝がやっとつかるぐらい入れ、涼しくて暗いところに置くとよいです。潮干狩りに行った時は、ペットボトルなどに海水を汲んで持ち帰るといいでしょう。砂抜きは、水温20～30度で、3時間ほどすれば十分です。なお、冷蔵庫などで冷やしすぎると、貝が眠った状態となり、うまく砂抜きができません。

知っていますか？
アサリ貝の旬。
有明海のアサリ貝は4～5月頃と、10～11月頃の年2回産卵するといわれています。旬は産卵直前の3～4月頃がベストです。

