

高度成長期に死滅した東京湾のハマグリを40年ぶりによみがえらせようと、千葉県漁協連合会が「ハマグリ復活プロジェクト」を進めている。数年来の稚貝放流が実を結びつつあることから8日、同県木更津市沖でハマグリ

の採取作業を公開した。ハマグリなどの二枚貝には海水をろ過する水質浄化作用があり、東京湾の水質改善にもつながる。地元漁業者は「江戸前ハマグリ

の隆盛を再び」と意気込む。  
(木更津通信部・岡村淳司、写真も)

# 「江戸前ハマグリ」復活を

東京新聞2008年2月8日



①東京湾で育てたハマグリを採取する漁師＝8日午前、千葉県木更津市沖で  
②東京湾で育てた内湾性のハマグリ



木更津沖

今年  
は120  
トン  
放流



同漁連によると、東京湾ではかつて年間数千トンのハマグリが採れた。しかし、沿岸埋め立てや生活排水による水質悪化で大量死が頻発。一九六八年に同県袖ヶ浦市で発生

## 千葉県漁連が挑戦

した大量死を最後に姿を消した。こうした中、木更津市

全国的にも同様の傾向で、六五年まで年間一万年、九州・有明海の天然ハマグリ以上あったハマグリ類の国内漁獲量は今では千ト前後。うち八割が外洋性のチョウセンハマグリ(純国産種)で、東京湾と同じ内湾性ハマグリは絶滅の危機にある。国産に代わったのが中国からの輸入されるシナハマグリで、流通量は国産の十

倍以上という。こうした中、木更津市ろ、昨年は内湾性ハマグリの中里漁協が二〇〇二の全国漁獲量の八分の一にあたる二十五トを採取できた。これを追い風に今年も百二十トを放流し、本格的な復活を目指す。

放流するのは有明海の天然ハマグリを親とし、台湾で育てた殻長約二センチの人工稚貝。これを〇六、〇七年に約二十トずつ東京湾沿いの千葉県内

で親しまれてきた。早く昔のような状態を取り戻したい」と話している。

県漁連東京湾漁業振興室の多田和夫室長は、「東京湾のハマグリは軟らかくて甘味があり、江戸時代からしぐれ煮などで親しまれてきた。早く昔のような状態を取り戻したい」と話している。