

報告

シジミの輸入と国内漁獲について

A Note on Import and Fishery of Asiatic Clams in Japan

安木 新一郎

YASUKI Shinichiro

Summary

In Japan, three kinds of Asiatic Clams, *Corbicula japonica*, *Corbicula sandai* and *Corbicula leana*, live originally. However, *Corbicula leana* which is an endemic species found in Japan is imminently threatened with extinction due to the invasion of *Corbicula fluminea*. And then, fisheries and consumption of *Corbicula japonica* decline gradually.

キーワード シジミ ロシア 外来種 産地偽装

日本、中国沿海部、台湾、朝鮮半島、ベトナム、カンボジアに住む人々はシジミを食べるが、特に日本では1万年前からシジミを食べている（東京の夏島遺跡が著名）。韓国や台湾ではシジミを醤油漬けにして生食する。カンボジア・トンレサップ湖¹については少なくとも13世紀にはシジミに関する記録があり、現在ではゆでたむき身に唐辛子をまぶしたものを食べている。日本では味噌汁に入れるか佃煮にして生では食べない。もちろん韓国にもシジミのスープはある（写真参照）。

日本に生息するシジミは、ヤマトシジミ、セタシジミ、マシジミ、タイワンシジミの4種である。ヤマトシジミは汽水域にすみ、国内で流通しているシジミのほぼ100%がヤマトシジミである。セタシジミは淡水性で琵琶湖水系にしかない固有種で、近年急速に数を減らしている。マシジミはかつて日本各地の清流にいたが、水質の悪化により減少した。また、外来種のタイワンシジミが生息域を広げるなか、マシジミとタイワンシジミの交雑が進んでいると考えられている²。

タイワンシジミは淡水性で中国や台湾が原産地であり、現在、日本、欧州、米国に侵入しているが、中国では減少している。台湾では山地で養殖されており、日本でも養殖が試みられている³。

1 周達観（和田久徳訳注）（1989）『真臘風土記：アンコール期のカンボジア』、東洋文庫507、平凡社、65頁。

2 水産庁編（2000）『日本の希少な野生水生生物に関するデータブック』、財団法人自然環境研究センター。また、日本におけるタイワンシジミの侵入およびマシジミとの交雑については最近4年に限っても以下の研究がある。川崎隆徳・川内一憲・田中幸枝・小鍛冶優・木元久・藤井豊（2016）「福井県におけるシジミ（*Corbicula*）の生息状況の中間報告（2008-2014）：タイワンシジミ（*Corbicula fluminea*）の侵入の脅威」『福井大学医学部研究雑誌』、16(1)、51頁～60頁。北野大輔・鈴木誉士・中川雅博・浅香智也（2017）「琵琶湖につながる農業水路における淡水シジミの生息状況と絶滅危惧種マシジミの保全に係る水路管理手法の検討」『伊豆沼・内沼研究報告』、11(0)、55頁～66頁。石井隆志・中村依子・家山博史（2017）「松山市重信川水系における淡水産シジミ類の生態遺伝学的研究」『愛媛大学教育学部紀要』、64、207頁～219頁。岡島賢治・西村元輝・長岡誠也・伊藤良栄・近藤雅秋（2018）「宮川用水国営1号幹線水路内のタイワンシジミの生息状況」『農業農村工学会論文集』、86(1)、I_71頁～I_78頁。中野光議・森井清仁（2018）「タイワンシジミが在来種に与える影響」『地域自然史と保全』、40(2)、93頁～108頁。

3 藤原次男（2009）『マシジミはびっくり箱の玉手箱』、鉾脈社。

表1は2012年～2018年の日本のシジミ輸入と、2012年～2015年の国内漁獲量に関する統計である。だいたいシジミの輸入量は年間3,000トン程度で、もともと中国と北朝鮮からの輸入が多かったが、中国の太湖の水質悪化と、北朝鮮に対する経済制裁により、両国からの輸入はなくなった。一方、ロシアからの輸入量が全体の9割を占めるまでになった。

ロシアのシジミ産地はラズドリナヤ河（綏芬河）河口で、ヤマトシジミと同種あるいは近縁の汽水性シジミである。ヤマトシジミは樺太（サハリン）でも漁獲されているが、地元の朝鮮系住民が自家消費のために採っているだけで、少量が自由市場で売られ、輸出はされていない。

2012年～2016年を見ると、日本国内漁獲量が減るとロシア産が増え、国内漁獲量が増えるとロシア産が減るという関係が見られる。台湾産については、健康補助食品の原料用と見られ輸入量はわずかである。したがって、2012年～2016年の日本のシジミ消費量はほぼ一定で、国内漁獲量だけでは足りない分をロシア産で補っていることになる。

日本国内のシジミ漁獲量は減少し、1万トンを超えることはなくなった。シジミ漁獲量減少の理由として、①生息域の縮小と水質の悪化、②漁業者の高齢化、③食文化の変化（米食が減ったことでシジミの味噌汁や佃煮を食べなくなった）といったことが挙げられる。漁獲量の減少にともなって小売価格も上がり、スーパーマーケットでは100g当たり200円～250円で売られている。

表2を見ると、2018年の輸入シジミの単価は100g当たり台湾産は42円、ロシア産は17円でしかなく、この内外価格差を悪用した、輸入シジミの日本産偽装事件が後を絶たない。結果的に小売価格を下げる産地偽装は国内漁獲量の減少の要因の一つとなる。

また、シジミに多く含まれるアミノ酸の一種オルニチンを、大豆を乳酸発酵させることで安価に生産できるようになり、シジミ由来でないオルニチンを添加した食品や栄養補助食品が数多く売られている。

北は樺太、北海道から南は沖縄、台湾まで、日本弧ではシジミ食文化があり、樺太などでは日本の影響を受けてシジミ食が広まった。しかしながら、日本ではシジミを食べるという伝統文化が消滅の危機にさらされているのである。⁴

4 筆者はシジミに関する研究を継続的におこなっている。安木新一郎（2009）「ロシア産シ

表1 2012年～2018年の国別シジミ輸入量、および2012年～2015年日本国内シジミ漁獲量
重量（単位：t）

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
韓国	37	337	82	21	0	0	0
中国	691	30	0	0	0	0	0
台湾	388	310	286	269	269	121	156
ロシア	2,684	2,988	2,025	2,077	2,648	2,921	2,941
輸入合計	3,801	3,664	2,393	2,368	2,916	3,042	3,096
国内	7,839	8,454	9,804	9,819	9,583	na	na

注）輸入統計は財務省税関、国内漁獲量は農林水産省の統計より筆者作成。

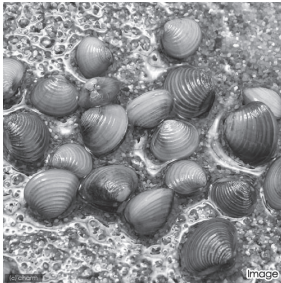
表2 2012年～2018年の国別シジミ単価の推移
kg 単価（単位：円）

国名	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
韓国	294	317	304	367	－	－	－
中国	218	173	－	－	－	－	－
台湾	364	419	450	431	394	449	423
ロシア	127	159	167	161	146	184	167

出所）財務省税関統計より筆者作成。

ジミ輸入の動向」『ロシア NIS 調査月報』、54(2)、22 頁～28 頁。安木新一郎（2012）「京都府木津川市における淡水性シジミの分布」『国際研究論叢』、25(3)、235 頁～238 頁、安木新一郎（2013a）「休耕田におけるセタシジミの栽培可能性について」『国際研究論叢』、27(1)、85 頁～89 頁、安木新一郎（2013b）「シジミから見た日本社会」『日本の科学者』、48(7)、434 頁～437 頁、安木新一郎（2014a）「京都府精華町におけるタイワンシジミの侵入状況」『国際研究論叢』、27(2)、71 頁～74 頁、安木新一郎（2014b）「京都府精華町におけるタイワンシジミの生息環境」『国際研究論叢』、28(1)、117 頁～120 頁、安木新一郎（2015）「タイワンシジミ類の侵入要因について」『国際研究論叢』、28(2)、191 頁～194 頁。

写真1 タイワンシジミ



出所) チャームホームページ (<https://www.shopping-charm.jp/ItemDetail.aspx?itemId=18264>) (最終閲覧日: 2019年7月1日)。

写真2 釜山(ソムジンガンチェチョッチョンムンジョム)のシジミ料理(シジミのスープとピビンバ)



注) 全部で8,000 ウォン。

出所) 釜山ナビ (<https://www.pusanavi.com/food/1005/>) (最終閲覧日: 2019年7月1日)。

※本稿は日中韓食品安全共同研究会・2019年度例会「東アジア共通食品安全基準の形成に向けて」プレセッション(2019年7月19日、於函館大学)における同名の報告原稿に加筆修正したものである。