

赤須賀漁師の伝言板

はまぐり復活物語～その1～

「その手は桑名の焼き蛤」で知られる桑名のハマグリは、ここ赤須賀の名産です。

木曾三川の河口にはかつては広大な干潟が広がっており、沢山のハマグリが生息していました。

しかし、戦後の高度経済成長時に相次いで行われた埋め立てや名古屋港防潮堤の建設等によって多くの干潟が失われました。

その結果、昭和40年中ごろに3000トンを超える水揚げがあったハマグリが、昭和50年代に入って急激に減少しました。

このようなハマグリへの減少に危機感を持った当時の若い漁業者が、「後世にハマグリを残したい」との強い熱意を持って、ハマグリの子苗生産（貝の子供を人工授精させて育てること）の可能性について技術開発し、実用化に向けた取り組みを始めることとなりました。

