

【ハマグリについて】

ハマグリを大別すると次の3種があります



種類	呼称	産地	流通割合(%)	サイズ(g/個)	相場(円/kg)	コハク酸含有量(g)
本ハマグリ	本ハマグリ(ホンハマ)	国産	2	30~50	時価	0.11
チョウセンハマグリ(汀線ハマグリ)	地ハマグリ(ジハマ)	国産	8	40~150	1900~2400	0.08
シナハマグリ	ハマグリ	中国/朝鮮半島	90	30~70	950~1400	0.03

国産のハマグリは、「本ハマグリ」と「チョウセンハマグリ」の2種類があります。

内湾で採れる小型のハマグリが「本ハマグリ」で、黒っぽい色をし、熊本 有明海や伊勢湾、東京湾などで採れます。

外洋で採れる大型のハマグリが「チョウセンハマグリ」で、白っぽい色をし、茨城 鹿島灘や 千葉 九十九里、三重の水深がある処で採れます。

この「チョウセンハマグリ」の「チョウセン」とは「朝鮮(産)」ということではなく、「汀線(ちょうせん)」と漢字で書きます。

(「汀線(ちょうせん/ていせん)」とは、海面または湖面と陸地との境界線。なぎさの線。 という意味。)

ことから中国や朝鮮半島原産の輸入品と混同されることがしばしばあり、別称として「地ハマグリ」と産地の茨城や筑地では呼びます。

北朝鮮は沿岸漁業権の全てを中国に売却していると報道されていますが、

中国や朝鮮半島原産の「シナハマグリ」は中国、韓国からの輸入品、一般的に「ハマグリ」として市場で販売されています。

輸入品その他として、台湾産のタイワンハマグリ、東南アジア産のミスハマグリがあります。

市場での流通量の割合は、

国産品の「本ハマグリ」はわずか2%と超貴重品で直売扱いで入荷がほぼ無い。

国産品として大半を占めるのが「チョウセンハマグリ(地ハマグリ)」で8%程度。

中国や朝鮮半島原産の輸入品の「シナハマグリ」で約90%の大半を占める寡占状態。

昔から「本ハマグリ」の一大産地として知られてきた熊本県有明海の漁獲量は最盛期の20分の1程度となっていまっているそうです。

減少している「本ハマグリ」を増やすアクションとして、有明海産の稚貝を台湾で畜養してそれを東京湾へ移畜するなどが行われています。

食品分析センターによる計測、旨味成分のコハク酸含有量(100gあたり)は、本ハマグリ 0.11g、チョウセンハマグリ 0.08g、シナハマグリ 0.03g との事です。