

潮干狩り講座

◎出発前の準備

①道具など

熊手・網袋などは現地でも有りますが、ロチャースが安いです。小さいバケツも便利です。腰が痛くなるのでイス代わりになります。



②服装

気温が高くて海は風吹くと思う以上に寒いのでウインドブレーカーのようなものが最適です。日差しも強いので風にとばされない帽子やサンバイザー、晴れていなくても紫外線が強烈なので日焼け止めも忘れずに。タオルも欲しいですね。あと軍手もあった方がいいですね。後で手がふやけるので好き嫌いもありますが……。

③履き物

ビーチサンダルは駄目です。砂にとられて歩きづらいです。古い靴下か運動靴がよいです。…とタヌキのおじさんはいっていましたが、スポーツサンダル型のビーチサンダル、サーフシューズが便利です。おとなは長めの長靴でも平気です。

③ソリ

グループで採る場合、小さい子供がいる場合はソリが便利です。荒川の土手をすべってるヤツです。この方が上がる時疲れません。出来るだけ丈夫な引きひもを長めに付けておきましょう。



④ペットボトル

それから砂抜き用に海水を入れるペットボトル 2・3 本持って行くと帰ってから砂を抜くのに役立ちます。おとうさんに4リットルぐらいの焼酎を今から飲んでもらい準備しておきましょう。バスのトランクに入れてこられますのでお奨めいたします。



⑤クーラーボックス

クーラーボックスがあればさらに便利。計量が終わってから貝を洗ってクーラーボックスに入れて

海水を入れて持ち帰りましょう。

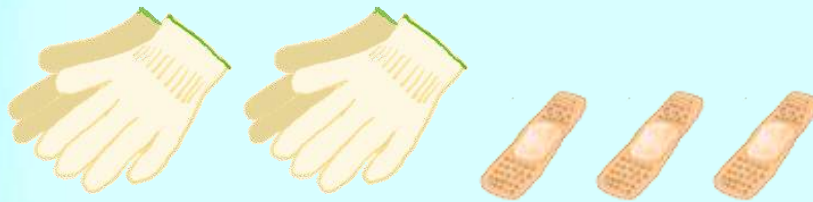
砂抜きが早くすみます。(この場合もペットボトルで替え用の海水を持って帰りましょう。

また、網の貝だけ計量するので多く採れすぎた場合はこれに隠して計量を通すれば……××



⑥その他

貝殻で手や足を切った場合の絆創膏や消毒液、たばこを吸う人は携帯用灰皿、ティッシュ、子供の着替え(絶対にお尻を水につけてしまいます)



◎入場前の準備

①砂抜き用の海水

砂抜き用の海水を先に汲んでおきましょう。 帰り際は大変込み合います。

②トイレ

特に小さいお子さんづれの場合は大きい方もさせておきましょう。

◎入場後

① 掘る場所の見つけ方

ともかく波打ちぎりぎりまで沖合に出ましょう。途中で貝を掘っている人がたくさんいるかもしれませんがわき目もふらず突き進んでください。

沖に行くほど大きなアサリがいます。また、ハマグリもたくさんいますよ。



アサリ(ザラザラ)



バカ貝(つるつる、薄い)

②貝の探し方

貝のいるところは砂の上の小さな穴から中から海水が吹き上げられていたりします。

潮干狩り場の貝は大体季節前、お客さんのたくさん来る休日前による満潮の時に船の上からスコップで蒔かれています。

そのため扇状にたくさん見つかります。

一度貝を見つけたらその周囲を連続して扇状に探してみましょう。

③貝の掘り方

貝は、基本的に熊手で掘りますが、あまりグサグサとヤルとハマグリなどは割れてしまいます。

少し海水を多く含んだ場所で軍手などで手探りで貝を確認しながら掘った方がたくさん採れるようです。

④トイレ

貝取り場の真ん中あたりに大体ありますが、出来るだけ入場する前にすましておきましょう。特に小さいお子さんづれの場合は大きい方もさせておきましょう。

⑤たばこ

そこら辺に投げ捨てないようにポケット持参してください。忘れた場合は禁煙しましょう。

⑥もし採れなかったとき

出口に計量場がありますが、たくさん取った人が小さい貝を選別して計量場の手前で捨ててゆきます。

コレが狙い目です。

我が家族は昨年これだけで6Kg集めました。

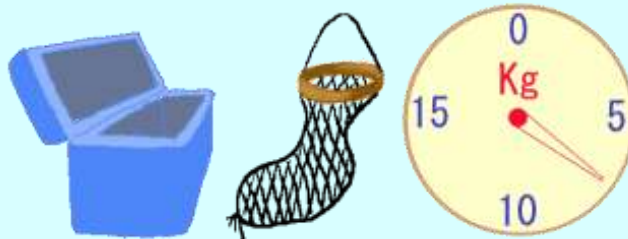
⑦上手な浜からの上がり方

帰り道はびっくりするほど遠いです。集合時間の45分位前から戻り始めましょう。木更津あたりだと電車で帰れるのでバスはあまり心配せずに出発してしまいます。

⑧上手な計量場のパスの仕方

貝取り用の網に取るのが基本ですのでポケット、バッグなどに入れておくとすんなりパスできます。…そのくらいだったら計量で多少オーバーしてもおまけしてくれますが……。

また、計量前に貝に付いた砂を海水でよく落としておきましょう。だいぶ軽くなります。



⑧貝の持ち帰り方法

もしクーラーバッグがあったら貝をクーラーバッグにあけて海水に浸して持ち帰りましょう。スノコのようなもので少し浮かしておくと砂がよく沈みます。

当日は多少砂が残っているかもしれませんが、とりあえず帰ってすぐ食べられます。

◎家に着いてから

①砂の吐かせ方

貝は出来るだけ薄目に容器の中にしいてペットボトルに入れて持って帰った海水に浸すと貝が元々よく潮と砂を吹き上げます。このときもボールにザルをしくとよく砂をはきます。

②貝の保存

たくさん採れた貝は食べきれないのでその日の内に隣近所に配りましょう。喜ばれますよ。

それでも余ってしまった貝は2~3日分は冷蔵庫へ、さらにあまりそうな分は一食分の量をビニール袋に入れて冷凍してください。2~3ヶ月はOK。

お吸い物でも酒蒸しでもバター焼きでもちゃんと開いてくれます。

それでは、みなさん明日の大漁をお楽しみに！！！！



ひたひたと しおに追われて 潮干狩り

連合会長 島内利行



お風呂はタオル、手ぬぐいを
ご用意ください。

7時出発です。
6時半頃から集合してください。



松本自治連合会

2010