

③ 和歌山県の水産業

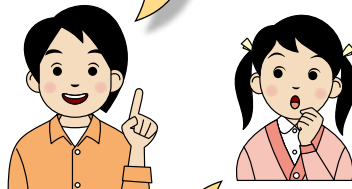


さいかざきぎょう
和歌山市雑賀崎漁港

1

ゆた
豊かな
海の資源
しげん






















船がいっせいで出てい
よ。どんな魚をとりにい
くのかな？



和歌山県ではどんな漁業
をしているのかな？
みんなで調べてみましょ
う。

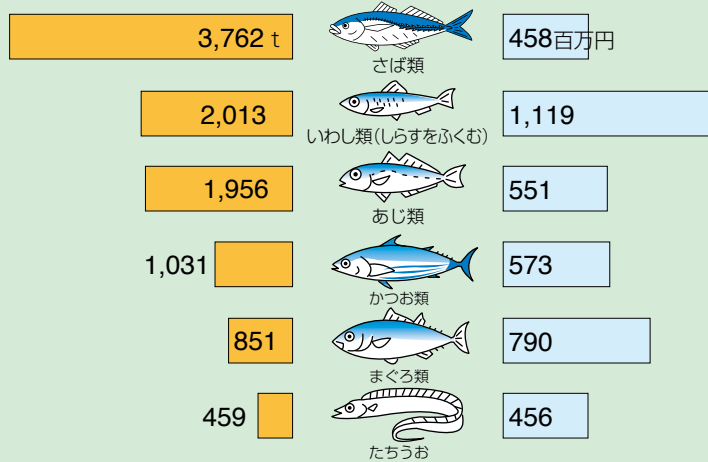
海の漁かく量の移り変わり

さかなのあひはやく
(近畿農政局調べ)

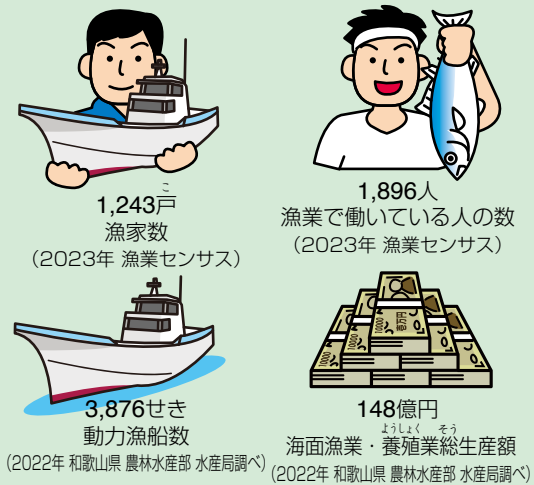
2016年	  	22,170 t
2017年	  	18,801 t
2018年	  	15,197 t
2019年	  	13,752 t
2020年	  	13,065 t
2021年	  	16,756 t
2022年	  	14,786 t

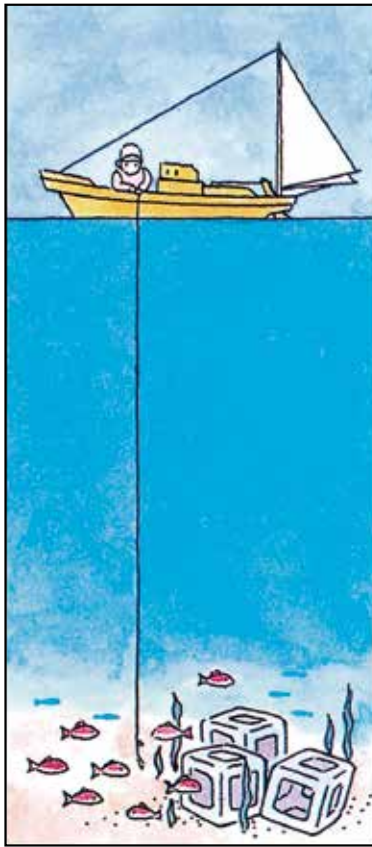


おもな魚の漁かく量と生産額(2022) (近畿農政局調べ)



数字で見る和歌山県の水産業

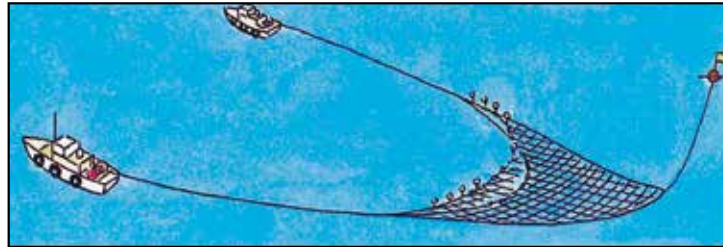




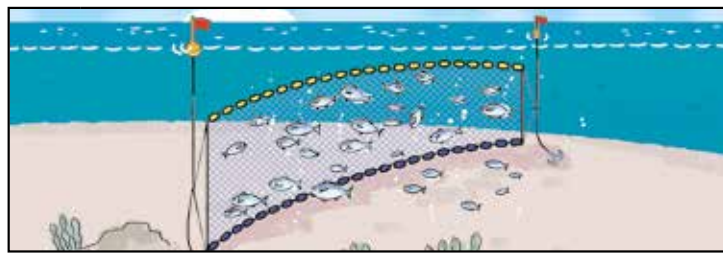
一本つり



底びきあみ漁



船びきあみ漁



さしあみ漁

2

和歌山県の
漁業・北と南

和歌山県ではどのような
漁が行われているのだろう。

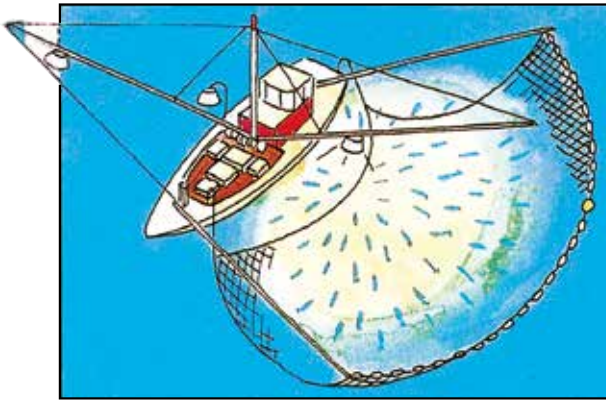


かいいりさんたちは、和歌山県で行われている^{りょう}漁について調べました。

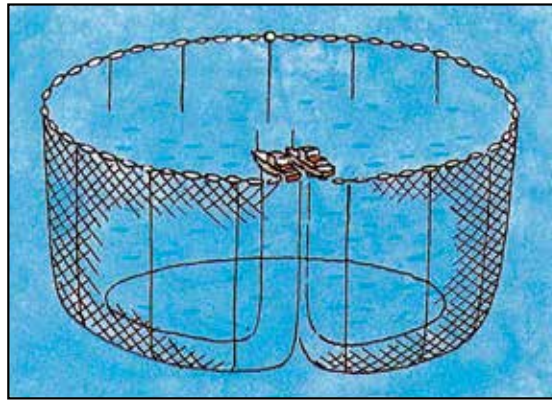
(1) 紀北^{きほく}地方の漁業

紀北地方の海では、沿岸^{えんがん}漁業が中心で、小型船を使い日帰りで漁をしています。和歌山市の加太^{かた}では一本つりでまだいをとっています。有田市の箕島^{みのしま}や和歌山市の雑賀崎^{さいかざき}では底びきあみを使って、たちうおやえびをとっています。また、湯浅湾^{ゆあさわん}や和歌浦湾^{わかうら}のあたりでは、船びきあみを使った、しらす漁がさかんです。

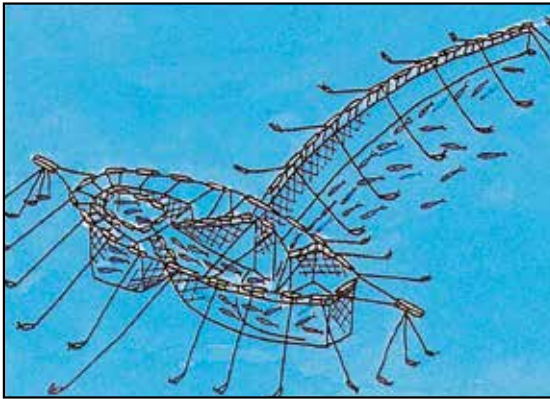
由良町では、一本つりで、あじやさばなどをとっています。



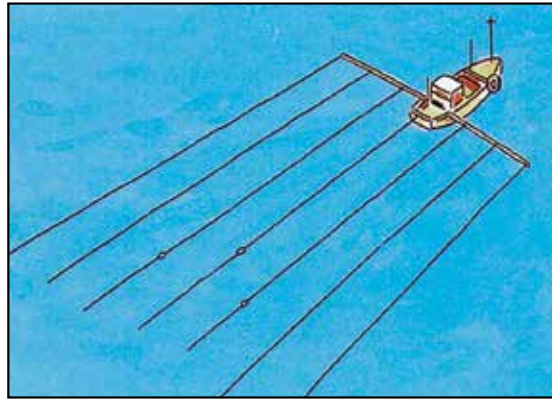
ぼううけあみ漁



まきあみ漁



定置あみ漁



ひきなわ漁 (けんけん漁)



(2) 紀南^{きなん}地方の漁業

紀南地方の海でも沿岸漁業がさかんで、いわしやあじ・さば・かつお・いせえび・あわびなどをとっています。

みなべ町、串本町のさしあみ漁・ぼううけあみ漁、田辺市のまきあみ漁など、あみ漁業が中心です。

串本町、すさみ町では、ひきなわ漁(けんけん漁)がさかんです。また、^{でいち}定置あみ漁も各地で行われています。

^{かつうら}勝浦漁港は、まぐろはえなわ漁の^{きち}基地として有名で、魚市場は活気にあふれています。

また、紀南の海では、まだいやくろまぐろの養しよくがさかんです。

漁の様子を動画でも
みてみよう。



魚の種類にあわせて
とり方を工夫している
のかな。





箕島漁港

3

ぎょか
漁家のくらし

箕島漁港では、どのような漁をしているのだろう。



有田市
宮崎町

みのしま えんがん
(1) 箕島の沿岸漁業

① 箕島漁港をたずねて

かいりさんたちは、たちうおりょうがさかな有田市みや宮崎町ざきの箕島漁港をたずねました。ここは、全国でもたちうおの水あげが多くて有名です。



「次々に漁船が入ってくるね。」



「リヤカーにたちうおがたくさん入った箱を積んでいるね。」

漁港の近くにある漁業協同組合で、組合長さんにお話をうかがいました。



リヤカーに積まれるトロ箱



あみをまきあげる作業



「箕島漁港には、何せきの漁船がありますか。」



「どのような方法で漁をするのですか。」



箕島には約100せきの漁船があります。午前3時になると、夜明け前のまだ暗い海に、いっせいに^{しゅつりょう}出漁します。GPSで船の位置を^{たし}確かめ、^{ぎょぐん}魚群や海底の地形を調べる^ちそう置を使いながら船を走らせると40分ぐらいで漁場に^ち着きます。

箕島では、^{せんび}底びきあみを使った漁をしています。^{かいこうばん}船尾からふくろあみ・チェーン・開口板・ワイヤーロープの順に海へ投げ入れます。

1時間ほどひいてからあみをまきあげます。その作業を6回ほどくり返すと、トロ箱で約5はい(1ぱいで魚が約18~20kg)とれます。午後2時近くになると、船は港に向けて走り出します。午後2時半すぎからせり市が始まるからです。



まきあげられるあみ

せり市は、どのようにするのだろう。





せりの順番を待つ



たちうおを調べる



大きさ別に箱に入れる

② にぎわう^{みのしま}箕島漁港

漁港^{ぎょこう}では、男の人や女の人、年配^{ねんばい}の方やわかい人などおおぜい^{おおぜい}の人が働いています。船からおろしたトロ箱をリヤカーに積み、ガラガラとリヤカーをひいて市へ運んでいます。市では、仲買人^{なかがいじん}さんたちが、とれたたちうおを調べています。

箕島漁港でとれた魚はどこへ運ばれるのだろうか。



魚の種類	漁かく量(t)
しらす	710
たちうお	274
あじ類	208
まだい	119
さば類	71
いか類	50
その他	988
合計	2,420

有田市の魚種別漁かく量
(2022年有田市調べ)



魚をせりおとしている人を、仲買人といひます。箕島では今、30人ほどいます。仲買人たちによってせりおとされた魚は、トラックでその日のうちに、和歌山や大阪・東京などの魚市場へ運ばれています。

組合長さんは、最近の有田市の漁かく量と新しくできた新せんな魚^{しせつ}を買ってもらう施設について教えてくださいました。



有田箕島漁協直営
浜のうたせ。

新しくできた施設「^{はま}浜のうたせ」



むかし、漁に使っていた帆のついた船（ほうたせ）



「むかしと比べて、変わったことは何ですか。」



「『うたせ』とは何ですか。」



むかしは、「ほうたせ」という帆に風を受けて走り、風のであみをひく船でした。「ほうたせ」のなごりで底びきあみ漁を、今でも「うたせ」とよんでいます。

今は、機械化が進み、むかしより仕事が楽になってきました。でも、基本的な漁りょうの方法は、変わっていないのですよ。

しかし魚をとりすぎて、世界各国の漁かく量が少なくなってきました。

それで、魚をふやすために大型魚おおがたぎょしょうをしずめたり、小さな魚をとらないようにあみ目を大きくしたり、漁業関係者みんなで協力しています。

あみに入ったごみをもちかえったり、年に1回は漁業協同組合をあげて海のそうじをしたりしています。

子や孫の代まで、ずっと漁を続けたいですからね。



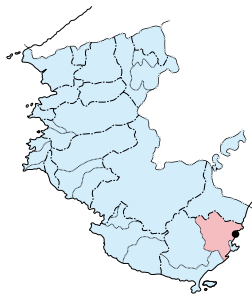
現在のエンジンのついた漁船

海の資源しげんを守るために、わたしたちにできることは何かしら……。





水あげされたまぐろは、
どのように出荷されている
のだろうか。



那智勝浦町
勝浦漁港

水あげされたまぐろがならぶ（勝浦漁港）

かつうら (2) 勝浦のまぐろ漁業

① 日本有数のまぐろの水あげ量

かいりさんたちは、まぐろ漁業について調べるために那智勝浦町の勝浦漁港に来ました。



「魚市場にまぐろ漁船が横づけされているよ。」



「船から次々と大きなまぐろが水あげされているよ。」



「勝浦は、たくさんの生まぐろが水あげされている港なんだね。」



「水あげされたまぐろを、どうするのかな。」

生まぐろ水あげ量上位10港

	漁港名	都道府県	水あげ量(t)
1	勝浦	和歌山	9,801
2	気仙沼	宮城	7,173
3	勝浦	千葉	4,906
4	塩釜	宮城	4,876
5	銚子	千葉	4,569
6	那覇	沖縄	2,808
7	油津	宮崎	1,731
8	鹿児島	鹿児島	1,385
9	境	鳥取	1,100
10	長崎	長崎	712

2021年水産物流通調査（水産庁）



水あげされているまぐろ



ずらりとならんでいるまぐろ



まぐろを調べている仲買人

水あげされたまぐろが、魚市場にきれいにならべられています。中には、重さが400kgをこえるまぐろも横たわっています。

なかがいじん
仲買人たちが水あげされたまぐろを、1ぴき1ぴきていねいに調べていきます。

やがて、ねだんが決まり、次から次へとまぐろが買いとられていきました。

なかむら
かいりさんたちは、勝浦市場の中村さんに、まぐろ漁業についてたずねました。



「仲買人さんたちは、何を調べていたのですか。」



「買いとられたまぐろは、どこへ運ばれるのですか。」



買いとられる



氷づめにする



まぐろを運ぶトラック

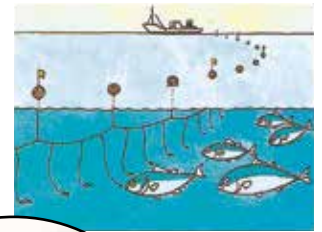


まぐろのあぶらののり具合
せんど
や鮮度を見分けています。

ほんしゅう
本州のいろいろなところに、仲買人のトラックで運ばれます。

どのようにまぐろをとっているのだろう。





まぐろはえなわ漁船



まぐろはえなわ漁のつりばり

どんな方法でまぐろをとっているのだろう。

② まぐろはえなわ漁業



「どんな方法で、まぐろをとっているのですか。」

勝浦漁港への漁船入港数

都道府県	漁船数(累計)
高知県	404
宮崎県	315
沖縄県	124
三重県	96
和歌山県	79
大分県	68
徳島県	57
鹿児島県	35
千葉県	6

和歌山県漁業協同組合連合会 (2021年)



小型のまぐろ漁船で、まぐろはえなわ^{りょう}漁という方法でとっています。漁船には、水や食料・ねん料・えさなどがたくさん積まれています。船の修理^{しゅうり}、漁具や無線の点検^{てんけん}もしっかりしています。

漁場に着くと、夜明け前から約4時間かけて、長さが数十kmもあるはえなわをしかけます。夕方になると、機械を使って船首から約10時間かけて、はえなわをまきあげていきます。船にあげられたまぐろは、内ぞうとえらを取り除^{のぞ}いて、海水と氷を入れて冷やした水そうに入れます。

勝浦では、生まぐろの水あげが多く、値段^{ねだん}も高いです。そのため、勝浦漁港には、全国の船が入港します。



勝浦漁港



「港には、どんな施設しせつがありますか。」



港には製氷施設せいひょうや、とってきた魚を入れる冷凍施設れいとう、長期の航海に備えて、船を整備する工場せいびもあります。



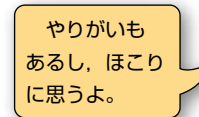
たくさんのまぐろがとれたときはうれしいだろうな。



「漁で、大変なことやうれしいことはどんなことですか。」



むかしにくらべて燃料代ねんりょうが高くなったことや、人手不足、漁かく量の制げんせいの問題で漁が難しくなっています。うれしいことは、魚がたくさんとれることや仲間と連絡を取り合い、協力しながら漁を行うことです。港へ無事にもどることができた時は、ほっとしています。



やりがいもあるし、ほこりに思うよ。



まぐろの漁がいつまでも続くといいね。

勝浦漁港では、「紀州勝浦産生まぐろ」を知ってもらうために、1月に「生まぐろフェス」を行っています。

毎年、たくさんの人でにぎわっています。



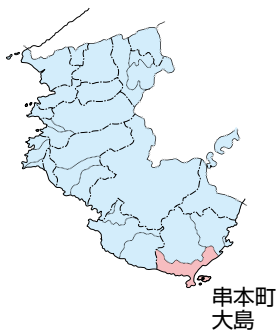


まだいの出荷作業



大瀬戸さんのむすこさん

養しよく業をしている人たちは、どのように魚を育てているのだろう。



おおしま (3) 大島の養しよく業

魚を育てる大瀬戸さんをたずねて

串本町は、まだいを中心とした養しよく業がさかんです。やよいさんたちは、串本町大島の大瀬戸さんをたずねました。大瀬戸さんは、まだいのほかに、しまあじやくえなども養しよくしています。

やよいさんたちが、朝早いうちに大島漁港に行ってみると、まだいの出荷作業が始まっていました。



「このまだいは、どのようにして育てたのですか。」



大島の湾内わんないにある28台のいかだを使って養しょくしています。1年半ぐらい育ててから出荷を始めます。3年までには全部出荷してしまいます。

祖父そふや父の後をついで養しょくを始めました。朝早くから夜までたいへんな仕事ですが、りっぱよろこに育ち、出荷する時はたいへんな喜びがあります。



「ほかにどんなくふうをしていますか。」



健康で元気な魚を育てるために、ハーブ入りの固形えさをやっています。自動えさやり機を使ったり、食べ具合をみながら手でやったりしています。また、みんなに安心して食べてもらえるように、どんなえさをどれだけやったのかを毎日記録しています。お客さんが買ったときに、魚がどのような環境かんきょうで育てられてきたのかを調べることができるようになっています。

新鮮しんせんなまだいをお客さんに食べてもらえるように、朝4時から出荷作業を始めています。



1台のいかだに、1年目のまだいを30,000びき入れ、3~4か月たつと、10,000びきずつにわけて育てるんだって。



いかだの上で仕事をする大瀬戸さん

1年半ぐらいで約1kgに成長するそうだよ。



朝早く出荷作業をする大瀬戸さん

おいしいまだいを出荷するために、いろいろなくふうがあるんだね。





いかだと自動えさやり機

これからの養しよくの未来
はどうなっていくのだろう。

やよいさんたちは、大瀬戸さんと一緒に仕事を
しているむすこさんたちにも話を聞きました。



ぼくも弟も、小学生のころから、休みの
日にえさやりやあみかえ、出荷の手伝いを
してきました。そして、今、ぼくも弟も、
父の後をついで、おいしい魚をたくさんの人に食べ
てもらえるようにがんばっています。



「これからの養しよくについて、考えていること
はありますか。」



水温が上昇すると、魚がえさを食べな
かったり、熱中症にかかったりして死んで
しまうこともあります。以前にくらべて、
養しよくもむずかしくなっているのです。魚を
未来に残していくためにも、養しよくの仕事は欠か
せません。海の環境かんきょうを守るためにも、水質調査を
行ったり、えさやりのくふうをしたりしています。



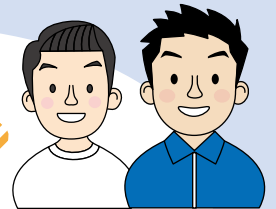
えさやりをするむすこさん



わんない
串本の湾内にうかぶいかだ



おお せ と ねが ゆめ 大瀬戸さんの願い・夢

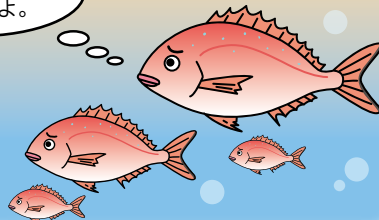


これからも たくさんの人に
おいしい魚を食べ続けてもらいたい



今、海の生き物たちは海のおよごれを受け続けています。一人一人がごみを持ち帰るだけでも、海のおよごれは変わります。

水温が高くて
息苦しいよ。

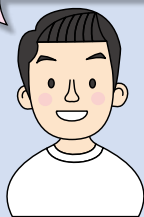


わたしたちにできる
ことは何だろう。



養しよくの仕事は、次の世代へつなげていかなければなりません。
そのためにできることを考えて取り組んでいます。

おいしい魚を育てる
ために食べてくれた人
に意見を聞いています。



養しよくの魚のおい
しさをたくさんの人に
知らせています。



養しよくの仕事のや
りがいをたくさんの人
に知らせています。



串本町の海はダイビングなどでも有名です。海の仕事に関心をもっ
てくれる人が増えとうれしいです。

おいしい魚を食べ続けることができるように、どのような取り組みができるか、
みんなも考えて書いてみよう。





漁業調査船「きのくに」



も場（海藻がたくさん生えているところ）

4

漁業とわたしたち

どのような取り組みをしているのだろう。

◎海の資源を守る

かいりさんたちは、学習したことをふり返りながら、これからの漁業について考えました。



「とれる魚が少なくなっているのね。」



「海の魚をふやすくふうはないのかな。」



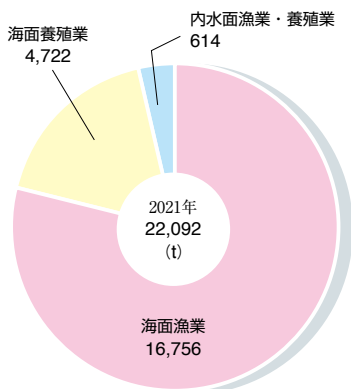
「和歌山県で取り組んでいることをもっと知りたいな。」

そこで、^{けんちょう}県庁の水産局をたずねました。



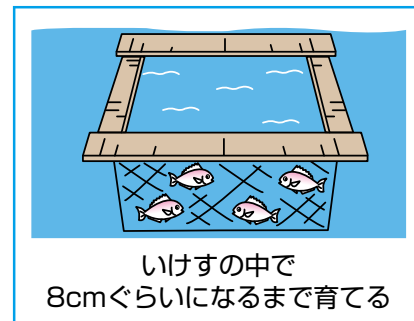
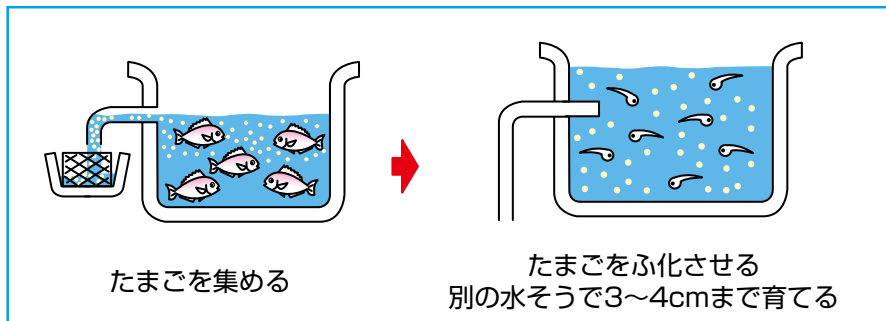
和歌山県の海はいろいろな魚がすむ^{ゆた}豊かな海です。とれる魚の種類も多いです。でも、魚をとりすぎたり、海がよごれたりすると、魚がへってしまいます。そこで、県や漁業協同組合では、海の資源や^{かんきょう}環境を守るために、いろいろなくふうや努力をしています。

県では種類ごとの漁^{ちゆうさ}かく量を調べたり、漁業調査船などで魚のたまごや稚魚^{ちぎよ}の数、海水の温度、海^{ちゆうさ}のよごれなどの調査をしたりしています。



和歌山県の漁業・養殖業部門別生産量
（農林水産省調べ）

まだいのさいばい(つくり育てる)

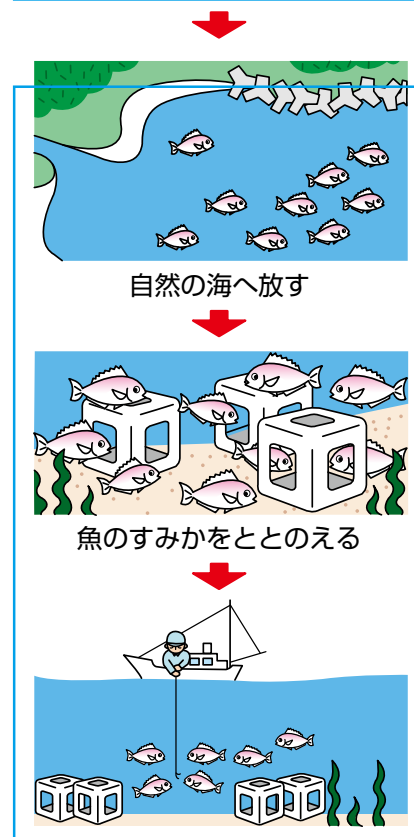


また、水産試験場や栽培漁業センターの仕事^{さいばいぎょぎょう}を教えてくださいました。



魚や貝をふやすために、たまごから育てて海に放流し、大きくなったらとるのがさいばい漁業です。

水産試験場では、たまごから稚魚^ぎまで育てる技術^{ぎゅつ}の研究をしています。その技術を使って、栽培漁業センターではたくさんの稚魚を育てて海に放流しています。「育みの海づくり」として、魚がすみやすい環境^{はぐく}になるように、海藻^{かいそう}を育ててふやす研究もしています。



漁家の人たちが林家の人と力を合わせて、紀の川や有田川、日高川、古座川などの上流の山地に落葉広葉樹を植えているそうよ。「漁民の森」というのだから。山と海はつながっているのね。

海の資源を守るためには、みんなで力を合わせなくてはいけないのだね。



「漁民の森」の活動のようす

調べたことを
まとめよう

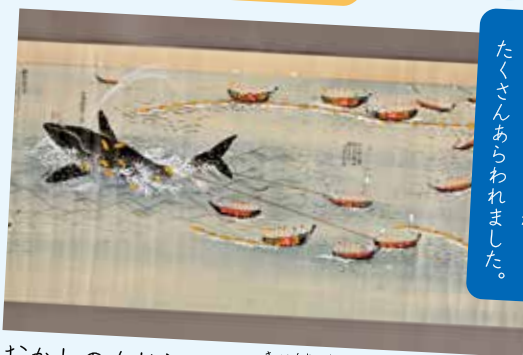


あゆの養しよく場



紀の川市から和歌山市の東部の紀の川ぞいでは、あゆの養しよくが行われています。養しよく場は、紀の川のていぼうの近くにあります。地下水を利用しながらあゆを育てています。

くじら新耳 捕鯨の歴史を調べて



「熊野の海」には、むかしからくじらがたくさんあらわれました。

むかしのくじらとり「紀伊熊野太地浦古式捕鯨図」より
1606年(慶長11年)、太地の和田頼元は、くじらをもりてつく刺手組をつくって、くじらをとるようになりました。そのために、太地は日本捕鯨の発祥地といわれています。

第二次世界大戦の後も、太地には、たくさんのかくじらをとる船があつて、近海捕鯨では全国一位でした。最近、商業捕鯨が再開されたそうです。

わかやまの漁業新聞

いせえび漁
全国第3位!



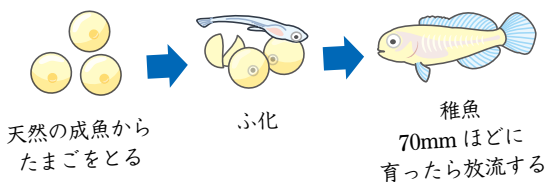
和歌山県のいせえびの漁かく量は全国3位で、特に紀南地方でよくとれます。

いせえびは、さしあみというあみを使ってとっています。とりすぎないようにあみの数を制限したり、とる期間を決めたりして、いせえびがへってしまわないようにくふうしています。

しろあまだい新聞

しろあまだいは、「幻の魚」ともよばれるくらい漁かく量は少ないですが、高級魚として知られています。2022年、串本の和歌山県水産試験場では、しろあまだいのたまごから稚魚まで育てることに成功しました。全国で2例目です。育てられた稚魚は、海に放流され、3年ほどで食べることができるようになります。安くておいしいしろあまだいが食べられるようになる日が近いかもしれませんね。

卵から稚魚まで育てる



しろあまだいの料理
まつかさあ
松笠揚げ

おさかなグルメマップ

をつくろう



あなたは食べたことがあるかな？
の中から選んで、おさかな
 グルメマップを完成させよう!!



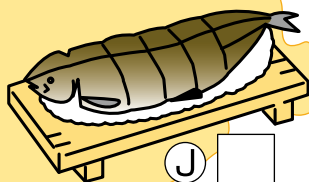
A



K



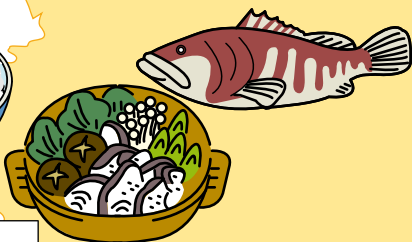
B



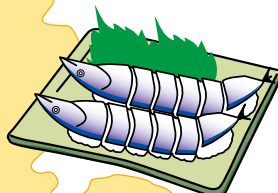
J



C



D



I



E



F



H

答えは
P.82だよ。



G

- 1 かきの葉ずし
- 2 かまぼこ
- 3 しらすどん
- 4 さばなれずし
- 5 小だいずし
- 6 くじらのたつたあげ
- 7 たちうお姿づくりすがた
- 8 さんま姿ずし
- 9 まぐろかぶと焼き
- 10 あゆずし
- 11 くえなべ

