

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる

島根*創生
SHIMANE SOUSEI

水産の しおり

令和5年度 島根県

しまね うみ さかな
島根の海と魚

Quiz
 クイズ

魚の名前を
 書いてみよう。
 何種類わかるかな？



①



②



③



⑦



⑧



⑪



⑫



⑬



⑬



⑳



㉓



㉔



㉖



㉗

★ 答えは裏表紙にあるよ

しまねのうみとさかな



④



⑤



⑥



⑨



さいごろ
西郷



⑩



⑬



⑭

うらこ
浦郷

あま
海士

ちぶ
知夫



⑮



⑯



⑰



⑳



㉑



㉒

たいしや
大社

ひらた
平田

えとも
恵曇

しまね
島根

あいのせ
美保関



㉒

おおた
大田



㉓



㉔

しまねけんめんせきはやく
島根県の面積は約6,708km²で全国第19位ですが、
海岸線の長さは1,027kmと長く、全国で10番目です。海岸線の沖合には黒潮から分かれた対馬暖流が北東に向かって流れており、島根県沖合で好漁場を形成しています。

また、国連海洋法条約により、沿岸200海里(約370km)内の資源は、沿岸国が管理する排他的経済水域(EEZ)となっています。なお、竹島の領土問題が未解決で韓国とのEEZ境界線が決まらないため、漁業協定により暫定的に設けられた「暫定水域」があります。

ここが
しまねけん
島根県
だよ!

たけしま
竹島

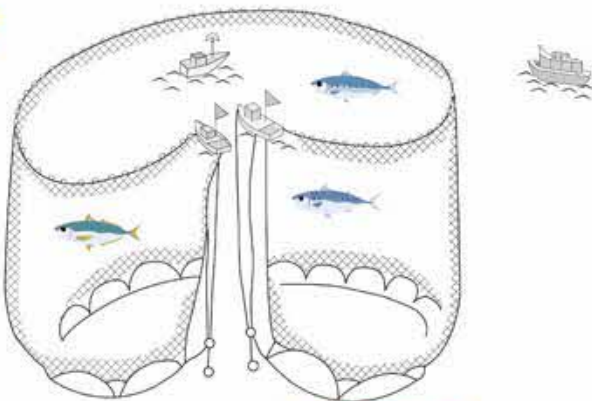


しまねけんのおもぎよぎょう 島根県の主な漁業

まき網漁業 まきあみぎよぎょう

夜間の集魚灯に集まってくるアジ、サバ、イワシなどの魚の群れを、網で巻いて漁獲します。

きんちゃく網とも呼ばれており、網で魚の群れを囲む網船、魚の群れを探し集魚灯で集める灯船、とった魚を港まで運ぶ運搬船で船団をつくり操業しています。



しまねけんのおもぎよぎょうなか
島根県の漁業の中で、
この漁法による漁獲量が
最も多く、全体の70~80%を
占めているよ。



まき網漁業の操業



漁獲の様子



運搬船に入れた漁獲物



水揚げの様子

底びき網漁業 そこびきあみぎょぎょう

水深80~200mの海底の魚を網でひいて漁獲します。

網をひくロープの長さは2,000mにもなり、カレイ、アカムツ、アナゴ、タイ、イカなどを主にとっています。

2隻でひく大型の沖合底びき網と、1隻でひく小型の小型底びき網があります。



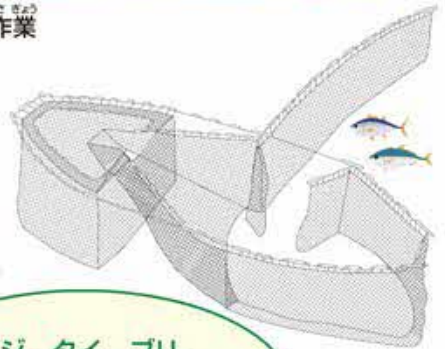
沖合底びき網漁業の操業



船上での選別作業

定置網漁業 ていぢあみぎょぎょう

水深50mまでの海岸近くの魚の通り道に壁のように網を設置し、この網に沿って、魚を箱の形をした網に誘い込んで漁獲します。



アジ、タイ、ブリ、イカなど沿岸を泳いでいる色々な魚がとれるんだよ。



定置網漁業の操業



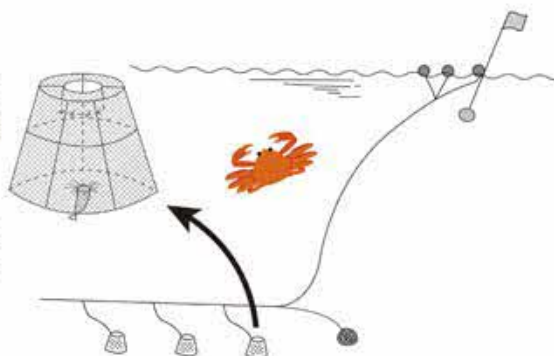
陸上での選別作業



かご漁業 かごぎょぎょう

えさを入れたかごをロープに一定間隔で付け、海底に沈めてかごに入るカニ類や貝類などを漁獲します。

ズワイガニ(松葉ガニ)は水深200~300m、ベニズワイガニは水深1,000~1,500m、パイは水深180~250mで操業しています。



ズワイガニかご漁業の操業



ズワイガニ

釣り・はえなわ漁業 つり・はえなわぎょぎょう

タイ、ヒラメ、イカ、ブリ、メバル、アマダイなどを糸と釣り針で釣る漁法です。

一本釣りでは釣り針は1本から20本ぐらいですが、はえなわ漁業では、全部で500本にもなります。

タイやヒラメ、キジハタなどは生きたまま出荷することもあります。



はえなわ漁業



アマダイの出荷

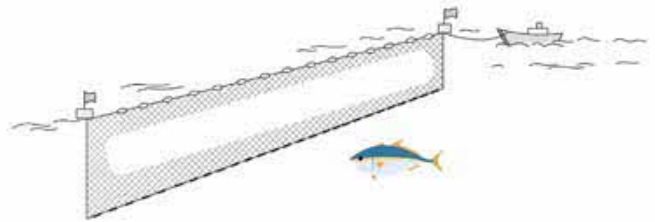


一本釣り漁業

さし網漁業 さしあみぎょぎょう

魚が泳ぐ経路に網を仕掛け、魚を網の目に刺したりからませたりして漁獲します。

県内の沿岸ではほとんどの地域で操業されており、ブリ、トビウオ、アマダイ、キス、ヒラメなどをとっています。



さし網の水揚げ

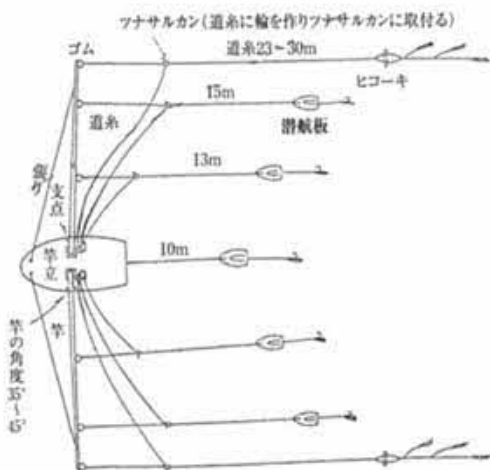


さし網で漁獲されたブリ

ひきなわ釣り漁業 ひきなわづりぎょぎょう

船から竿を出し、その先に擬餌針(ルアー)をつけ、魚を釣ります。

小さな魚を餌にしている、ブリ、マグロ、シイラ、ヒラメなどの大きな魚を釣ります。



ブリ



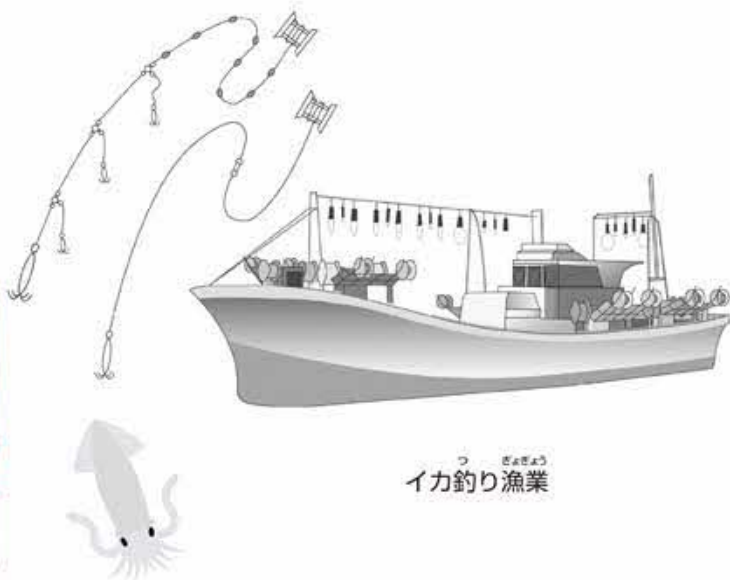
クロマグロ

イカ釣り漁業 いかつりぎょぎょう

イカ釣りは夜間に集魚灯で明るくし、その光に集まってくるスルメイカやケンサキイカ、ヤリイカなどのイカ類を釣り上げる漁法です。県内各地の沿岸域で数トン~19トンの漁船を使用して操業しています。



イカ釣り漁業



イカ釣り漁業

採介藻漁業 さいかいそうぎょぎょう

海岸近くの浅いところで、アワビ、サザエ、ウニ、ワカメ、モズク等を船の上からやすでついたり、潜って取ります。

資源保護のため、アワビは10月と11月、サザエは5月と6月など、産卵期には採ってはいけない決まりになっています。



素潜り漁



かなぎ漁



アワビ



サザエ

養殖業 ようしょくぎょう

網や釣りで魚を漁獲するのと違い、稚魚や稚貝を生簀やかごに入れて、大きく育てます。

島根県ではワカメ、イワガキなどを養殖しています。



◀ホタテ殻に付着したイワガキ稚貝



イワガキ養殖



イワガキ出荷作業

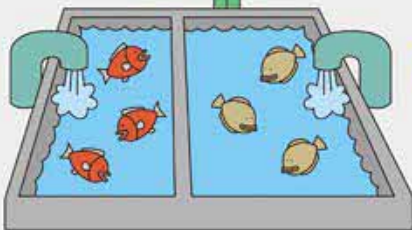


ワカメ

さい ばい ぎょ ぎょう 栽培漁業

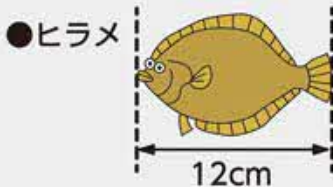
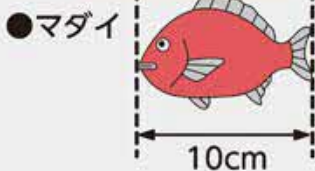
さいばいぎょぎょう しぜん うみ さかな し たまご ちぎょ じき
栽培漁業とは、自然の海では魚たちがたくさん死んでしまう卵から稚魚の時期に、
ひと て すいそう だいじ そだ す てき ぼしよ ほうりゅう おお
人の手によって水槽などで大事に育てて、住むのに適した場所に放流し、大きく
そだ と ぎょぎょう
育ててから捕る漁業のことです。

さいばいぎょぎょう
栽培漁業センターなどの
種苗生産機関

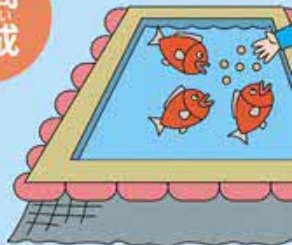


しゅひょうせいさん
種苗生産
●ヒラメ ●マダイ ●アワビ ●イワガキ

ほうりゅう
放流サイズ



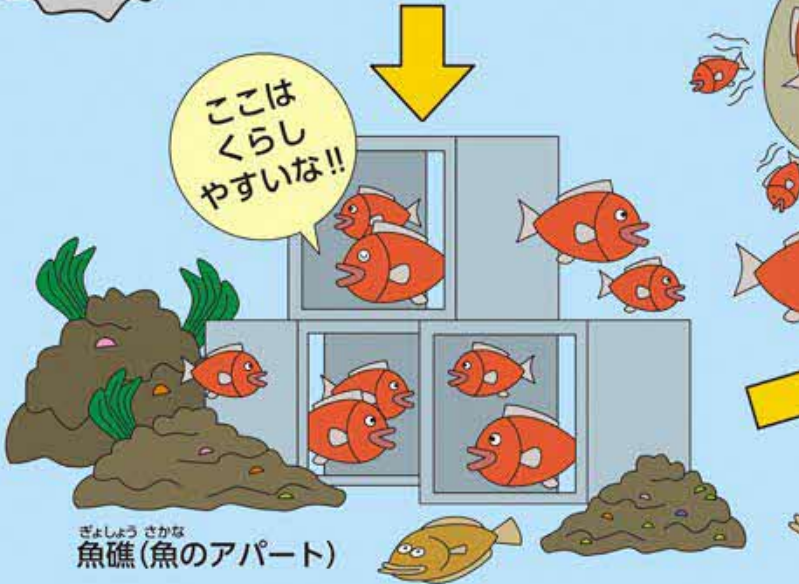
ちゅうかん
中間
いくせい
育成



ほうりゅう
放流

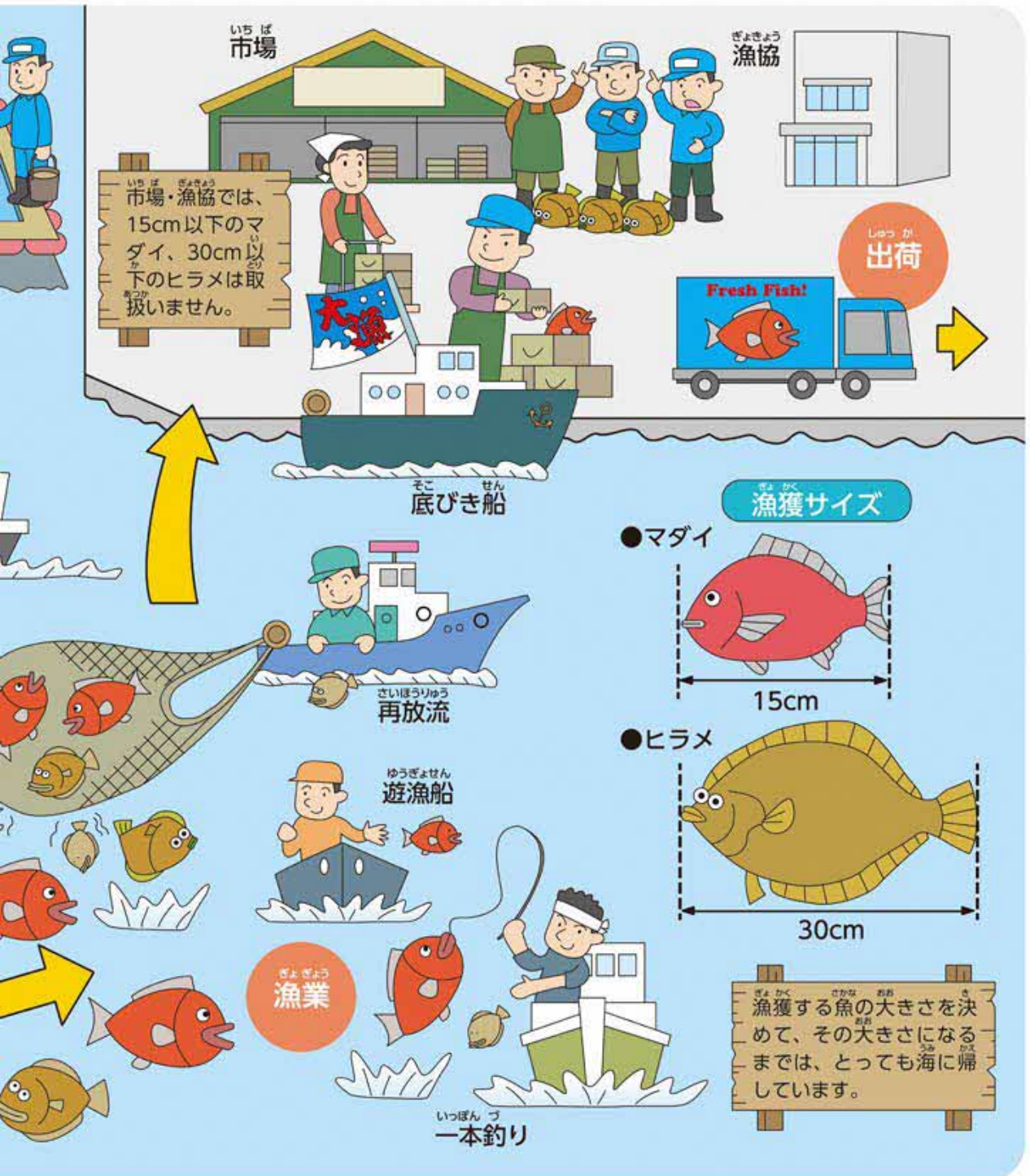


ここは
くらし
やすいな!!



し げん かん り がた ぎょ ぎょう 資源管理型漁業

資源管理型漁業とは、魚たちを減らさないようにし、計画的に獲る漁業のことをいいます。
 例えば、禁漁期間を設定して、漁業を行わないとか、産卵場であるような場所を禁漁区として設定し、その場所では、一切漁業を行わないとか、小さい魚は逃してあげるなどがあります。



水産物の流通

すいさんぶつ の りゅうつう

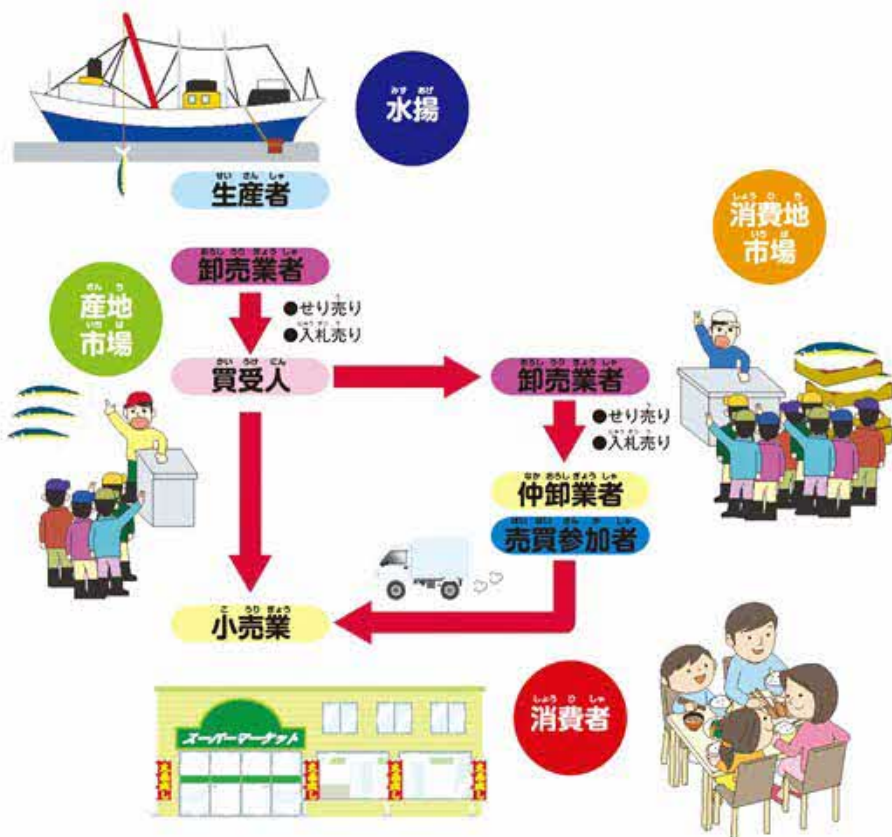
島根でとれた魚が家庭に届くまでには、いろいろなルートがあります。
 島根県内だけでなく、東京や大阪、広島などの市場にも出荷されます。
 また、島根県でとれない魚は反対に東京や大阪の市場から運ばれてきます。



産地市場の様子

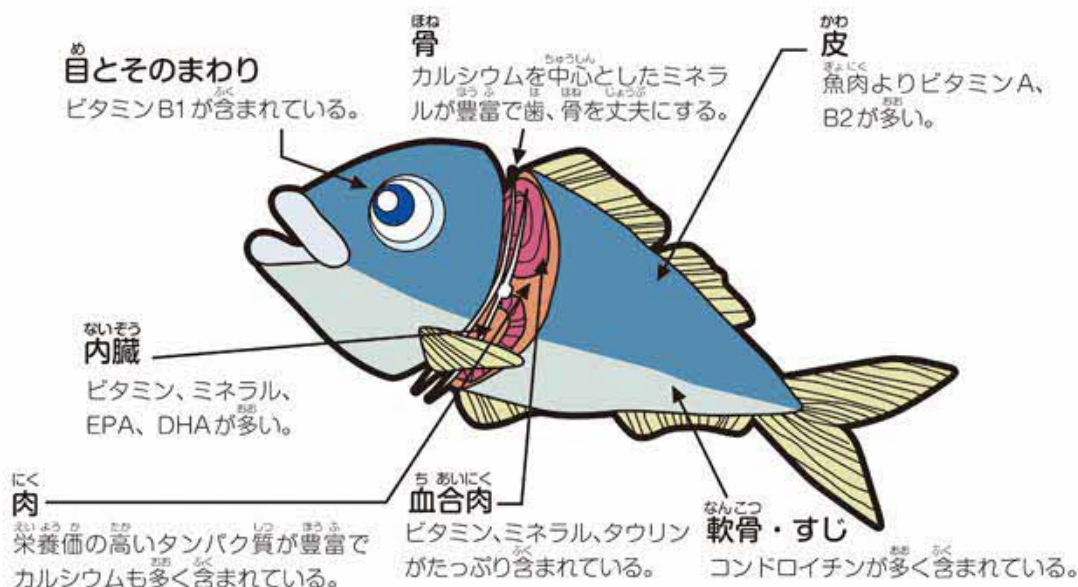


せり売りの様子



魚の栄養と料理

さかなのえいようとりょうり



必須アミノ酸	タンパク質をかたちづくる約20種類のアミノ酸のうち体の中でつくることのできない9種類のアミノ酸のこと。魚介類にはこのアミノ酸がバランスよく含まれている。
EPA DHA	EPA(エイコサペンタエン酸)、DHA(ドコサヘキサエン酸)ともに背の青い魚に多く含まれる不飽和脂肪酸で、血液をサラサラにしたり、脳を活発にする働きがある。
タウリン	えびやいかなどに含まれるうま味成分で、血清コレステロールの上昇を抑える働きや、視力回復、高血圧予防の効果があるとされる。
コンドロイチン	軟骨に多く含まれている。
ビタミン	魚の各部分に豊富に含まれ、体の調子を整える役割を果たす。内臓や目のまわり、血合肉に多く含まれている。
ミネラル	少しの量でも大切な役割を果たす栄養成分。カルシウムは、小魚や小えびに多く含まれ、骨や歯を丈夫にし、イライラを防ぐ働きがある。貧血を防ぐ鉄分は赤身の魚に多く含まれ、カリウム、亜鉛、銅は貝類に多く含まれる。

いろいろな魚料理



赤貝(サルポウガイ)の煮つけ



サワラの刺身



イワシのにぎり寿司



アジのフライ



シジミ汁



ナマコ酢



ニギスの天ぷら



ノドグロの塩焼き



アジの干物



ワカメのしゃぶしゃぶ

水産加工品

すいさんかこうひん

ぎょかく さかな かいそう しょくひん かこう
漁獲された魚や海藻などはいろいろな食品に加工されています。

■ねり製品

せいはん
さかな み あじつ かこう
魚のすり身を味付けし、加工したもの。
あごのやき、かまぼこ、魚肉ソーセージ、ちくわなどがあります。



■乾製品

かんせいはん
ぎょかいるい また あじつ ほ
魚介類をそのまま、又は味付けして干したもの。
素干し、塩干、みりん干し、煮干しなどがあります。



■板ワカメ

いた
わかめを平たく板状に伸ばし、乾燥させたものを「板ワカメ」といい、しまねけんの特産品のひとつです。



■冷凍

れいとう
ぎょかいるい きゅうそく れいとう
魚介類を-30℃~-60℃で急速に冷凍したものの。
イワシ、アジ、サバなどが大量に漁獲されたときには、れいとう ほそん
冷凍して保存します。



ぎょ じょう 漁場づくり

ぎょじょうづくり

かいてい いわ も あ しゅうい たか すいしん あさ
海底で岩が盛り上がり、周囲より高く（水深が浅く）なった
ぶぶん せ しゅう よ さかな かく す ば
部分は「瀬」とか「礁」と呼ばれ、魚の隠れ場や住み場となる
ことから、よい ぎょじょう
漁場にもなっています。

コンクリートや鉄でできた人工の魚礁を海底に設置し、天然
の「瀬」と同じような ぎょじょう
漁場をたくさん つく
っています。



ぎょじょう くみたて
魚礁の組立



ぎょじょう つみこみ
魚礁の積み込



ぎょじょう ちんげつ
魚礁の沈設



ぎょじょう あつ
魚礁に集まったイサキ



ぎょじょう たまご
魚礁にうみつけられたヤリイカの卵



ち 藻しょう かいそうるい り
藻場礁（海藻類を増やすためのブロックなど）の様子

ぎょ こう やく わり 漁港の役割

ぎょこうのやくわり



うらこうぎょこう
浦郷漁港



さいこうぎょこう
西郷漁港



わ えぎょこう
和江漁港



はまだぎょこう
浜田漁港



えともぎょこう
恵曇漁港



たいしゃぎょこう
大社漁港



みほのせきぎょこう
美保関漁港



うつぶるいぎょこう
十六島漁港

漁港は魚や貝などを消費地へ出荷する基地としての役割をはじめ、多くの重要な役割を果たしています。

1 防波堤などにより、津波や高波から漁船や漁村（建物、人命）を守ります。

2 漁船に燃料や水、氷、漁具などを積み込み、出漁の準備をします。



3 とれた魚や貝などを水揚げし、消費地へ出荷します。



4 このほか漁港には、市場や冷蔵庫、水産加工場、事務所など漁業に関係する多くの建物があるほか、運動広場などの住民がつるげる場所もあります。



ないすいめんぎょぎょう 内水面漁業

ないすいめんぎょぎょう

河川や湖で行われている漁業を内水面漁業と呼びます。

島根県には、広島県にまたがって流れる大河“江の川”をはじめ、中国山地の船通山に源を発する“斐伊川”、石見地方最大の清流“高津川”など全国的にみても美しい河川がたくさんあります。また、県東部にある“宍道湖”や“神西湖”は、淡水と海水が混じりあう汽水湖です。

島根県で最も多く漁獲されているのはヤマトシジミです。宍道湖、神西湖の他、神戸川河口域が漁場となっています。魚類では、アユ、フナなどの漁獲量が多いです。

島根県ではヤマトシジミの他にも、多種多様な魚介類が漁獲されます。その中で代表的な7種類(スズキ、モロゲエビ(ヨシエビ)、ウナギ、アマサギ(ワカサギ)、シラウオ、コイ、シジミ)を宍道湖七珍と呼び、独特な郷土料理として豊かな食文化を育んできました。7種類の頭文字をとって通称「スモウアシコシ」と呼んでいます。



島根県の内水面漁業漁獲量

単位:トン

県計	わかさぎ	あゆ	こい	ふな	うなぎ	しじみ	えび類	その他
4,254	-	16	0	21	9	4,171	2	35

出典:農林水産省 令和3年漁業・養殖業生産統計



宍道湖のシジミ漁



河川での投網漁

資料のページ

2021(令和3)年漁業・養殖業生産量(都道府県別ベスト10)

順位	海 面(単位:トン)					順位	内 水 面(単位:トン)						
	生産量合計*		漁 業		養 殖 業		生産量合計		漁 業		養 殖 業		
	全 国	4,163,074	全 国	3,236,480	全 国		926,594	全 国	51,758	全 国	18,904	全 国	32,854
1	北海道	1,018,914	北海道	910,347	北海道	108,567	1	鹿児島県	8,837	北海道	5,310	鹿児島県	8,837
2	茨城県	299,686	茨城県	299,686	広島県	95,143	2	愛知県	6,713	島根県	4,254	愛知県	6,712
3	長崎県	270,736	静岡県	249,515	宮城県	83,040	3	北海道	5,404	青森県	2,887	宮崎県	3,933
4	宮城県	267,356	長崎県	247,359	青森県	79,884	4	島根県	4,263	茨城県	2,382	静岡県	2,575
5	静岡県	251,671	宮城県	184,316	愛媛県	65,682	5	宮崎県	3,968	滋賀県	788	長野県	1,322
6	青森県	146,751	三重県	107,377	兵庫県	59,336	6	茨城県	3,203	新潟県	318	岐阜県	1,137
7	愛媛県	142,307	千葉県	105,505	佐賀県	58,472	7	青森県	2,945	栃木県	304	福島県	1,130
8	三重県	128,011	宮崎県	101,029	熊本県	53,537	8	静岡県	2,575	鳥取県	283	山梨県	930
9	宮崎県	114,395	島根県	88,917	鹿児島県	49,299	9	岐阜県	1,408	岐阜県	271	茨城県	821
10	広島県	113,247	鳥取県	85,111	福岡県	46,879	10	長野県	1,364	秋田県	252	栃木県	722

出典:農林水産省 令和3年漁業・養殖業生産統計 ※島根県の海面生産量合計(89,250トン)は15位

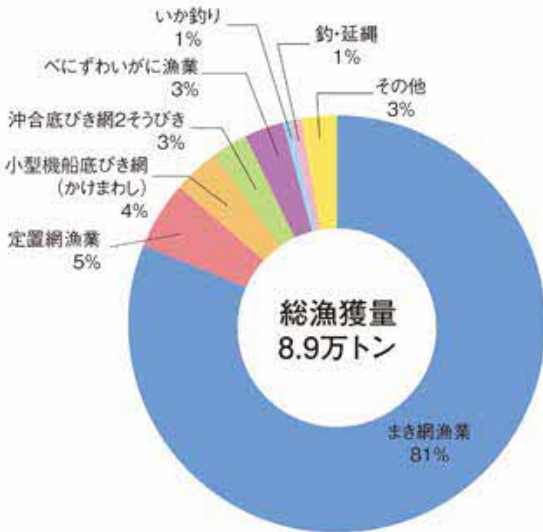
2021(令和3)年漁獲量の全国順位に見る島根県の主要魚介類

(単位:トン)

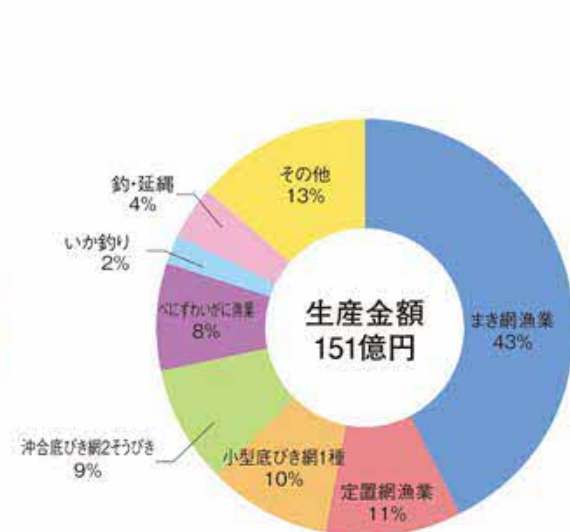
海域		1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	全国計
海 面	いわし類	茨城県	静岡県	宮城県	長崎県	千葉県	愛媛県	島根県	鳥取県	福島県	宮崎県	942,750
		215,902	79,106	70,003	60,876	53,067	45,739	44,547	42,649	38,687	34,358	
	ま あ じ	長崎県	島根県	宮崎県	石川県	愛媛県	鹿児島県	高知県	山口県	大分県	鳥取県	89,615
		45,650	10,436	4,018	2,757	2,529	2,312	2,300	2,062	1,918	1,727	
	さ ば 類	茨城県	長崎県	静岡県	三重県	北海道	宮城県	岩手県	千葉県	福島県	宮崎県	442,751
		73,800	71,198	48,815	39,370	29,213	26,774	26,187	24,892	13,723	13,687	
	ぶ り 類	北海道	千葉県	長崎県	島根県	岩手県	三重県	石川県	鳥取県	高知県	愛媛県	94,608
		13,971	11,604	10,750	8,414	5,181	4,834	4,796	4,046	3,639	2,701	
	ひらめ・ かれい類	北海道	鳥取県	兵庫県	島根県	青森県	宮城県	福島県	東京都	石川県	山口県	41,297
		21,066	2,339	2,089	2,003	1,510	1,373	1,288	1,286	880	754	
	たい類	長崎県	兵庫県	福岡県	愛媛県	山口県	島根県	愛知県	鹿児島県	香川県	広島県	24,289
		4,096	2,646	2,089	1,569	1,291	1,245	935	741	702	699	
	さわら類	福井県	京都府	石川県	島根県	福岡県	兵庫県	長崎県	愛媛県	三重県	山口県	14,337
	1,744	1,624	1,231	814	792	715	639	560	560	532		
あなご類	長崎県	島根県	宮城県	福岡県	茨城県	山口県	兵庫県	福島県	愛知県	千葉県	2,515	
	511	460	199	195	191	179	121	114	99	83		
ずわい が に	鳥取県	兵庫県	北海道	福井県	石川県	新潟県	島根県	京都府	山形県	富山県	2,544	
	626	588	364	354	195	172	111	49	38	22		
べ に ずわいがに	鳥取県	島根県	北海道	兵庫県	新潟県	秋田県	石川県	山形県	富山県	青森県	13,057	
	2,421	1,905	1,870	1,853	1,780	1,092	1,051	408	374	226		
内 水 面	しじみ	島根県	青森県	茨城県	北海道	鳥取県	宮城県	三重県	滋賀県	新潟県	東京都	9,001
		4,171	2,289	1,413	570	283	51	49	48	47	41	
	うなぎ	茨城県	島根県	岡山県	愛媛県	福岡県	大分県	滋賀県	高知県	東京都	熊本県	63
		14	9	8	6	6	4	3	3	2	2	
ふな	岡山県	滋賀県	新潟県	島根県	青森県	茨城県	千葉県	福岡県	神奈川県	東京都	377	
	167	77	60	21	11	10	9	6	3	3		
えび類	滋賀県	茨城県	北海道	青森県	岡山県	福岡県	島根県	千葉県	高知県	熊本県	118	
	40	37	17	7	6	5	2	1	1	0		

出典:農林水産省 令和3年漁業・養殖業生産統計 ※さば類は13位(10,677トン)

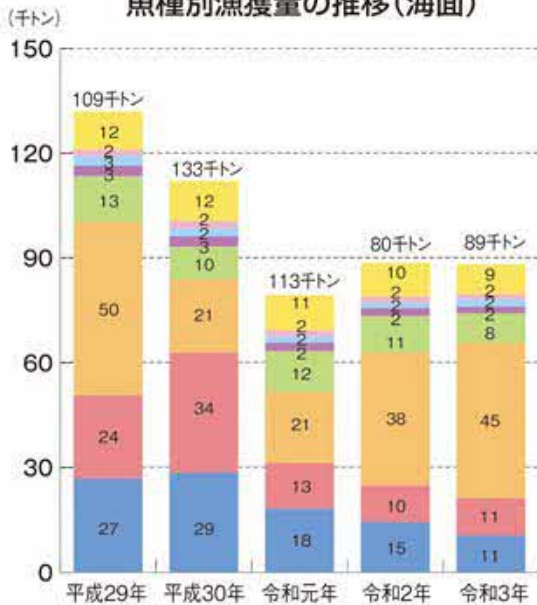
れい わ ねんぎょぎょうしゅるい べつ ぎょかくりょう わりあい かいめん
令和3年漁業種類別漁獲量の割合(海面)



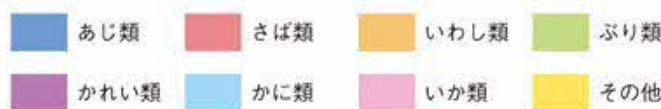
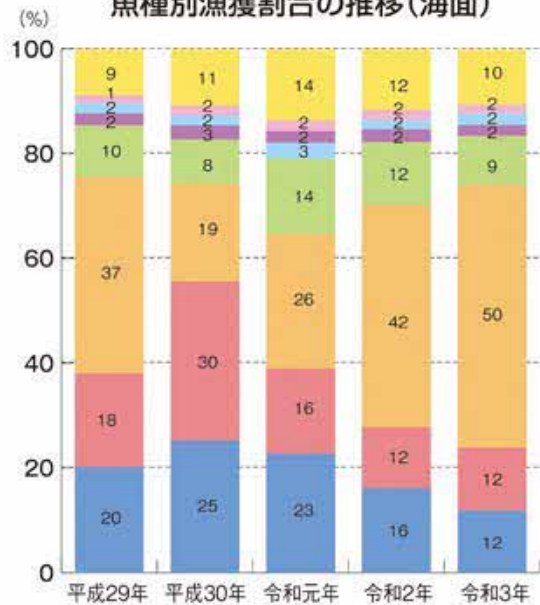
れい わ ねんぎょぎょうしゅるい べつ せいざん きんがく わりあい かいめん
令和3年漁業種類別生産金額の割合(海面)



ぎょしゅべつ ぎょかくりょう すいい かいめん
魚種別漁獲量の推移(海面)



ぎょしゅべつ ぎょかく わりあい すいい かいめん
魚種別漁獲割合の推移(海面)



出典：農林水産省 令和3年漁業・養殖業生産統計及び鳥根県水産技術センター 鳥根県漁業の動向

魚の上手な 食べ方



1ページクイズの答え

- ①アワビ ②サザエ ③スルメイカ ④ウスメバル(沖メバル) ⑤イワガキ ⑥ズワイガニ(松葉ガニ)
 ⑦マサバ ⑧メダイ(ダルマ) ⑨ケンサキイカ(白イカ) ⑩エッチュウバイ(白バイ) ⑪マアジ
 ⑫マダイ ⑬マアナゴ ⑭マナマコ ⑮ワカメ ⑯キシハタ(アカミス、アコウ) ⑰マイワシ ⑱シイラ
 ⑲ブリ ⑳アカアマダイ ㉑サワラ ㉒ムシガレイ(ミスガレイ) ㉓アカムツ(ノドグロ)
 ㉔トビウオ(アゴ) ㉕ヒラメ ㉖モクスガニ(ツガニ) ㉗アユ ㉘ニホンウナギ ㉙ヤマトシジミ
 ㉚サルボウガイ(赤貝)

このパンフレットについてのお問い合わせは下記にお寄せください

島根県沿岸漁業振興課

松江市殿町1番地 TEL0852-22-6293

出雲地区水産業普及員室

松江市東津田町1741-1 TEL0852-32-5703

石見地区水産業普及員室

浜田市片庭町254番地 TEL0855-29-5634

隠岐地区水産業普及員室

隠岐の島町港町塩口24番地 TEL08512-2-9668