

# 水産 の ぶら

令和8年度 島根県

しま ね うみ さかな  
**島根の海と魚**



①



②



③



⑦



⑧



⑪



⑫



⑬



⑱



⑳



㉓



㉔



㉖



㉗

魚さかなの名前なまえを  
 書かいてみよう。  
 何種類なんしゅるいわかるかな？



こうつ 江津

はまた 浜田

ますた 益田

こた うらびょうし  
 ★答えは裏表紙にあるよ

※表紙の写真是アユです。

# しまねのうみとさかな



4

5

6



さいごう  
西郷



9

うらごう  
浦郷

あま  
海士

ちぶ  
知夫

10



13

14

15



16



19

20

21



だいしゃ  
大社

ひらた  
平田

えども  
恵曇

しまね  
島根

25

おおた  
大田

あいのせき  
美保関



28

29

30

しまねけんめんせきやく  
島根県の面積は約6,708km<sup>2</sup>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  
水域は、排他的経済水域(EEZ)といい、その海域の資源は沿岸国  
が管理することとなっています。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

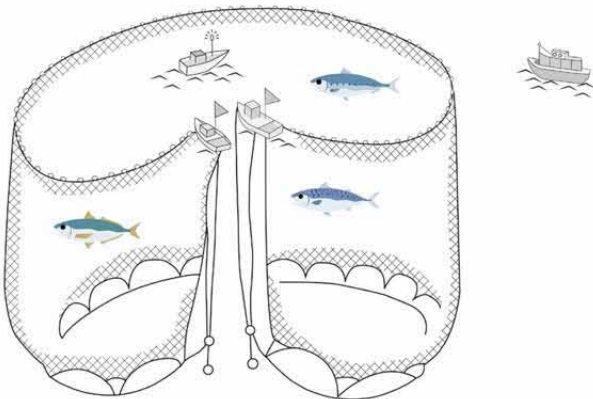


# しまねけん おもぎよぎょう 島根県の主な漁業

## 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、獲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。



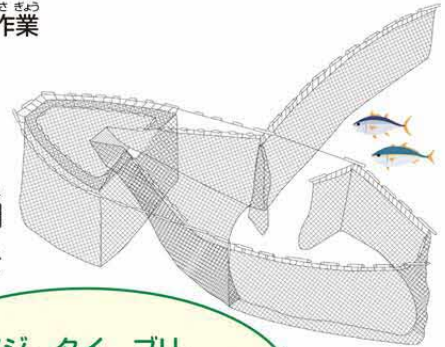
沖合底びき網漁業の操業



船上での選別作業

## 定置漁業 ていちぎょぎょう

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、箱の形をした大きな網に魚を  
 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



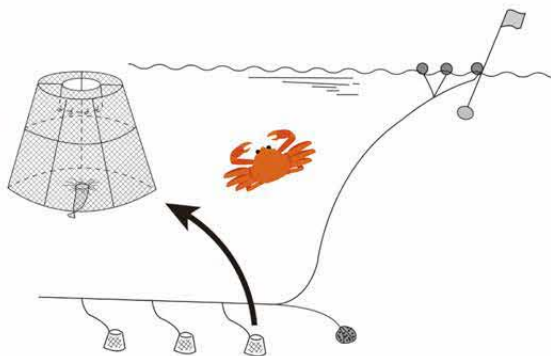
陸上での選別作業



## 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、エッチュウバイ(白バイ)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

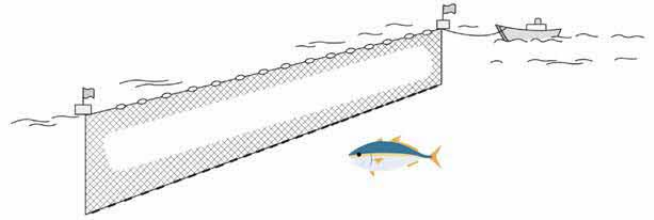


一本釣り漁業

## さし網漁業 さしあみぎょぎょう

さかな およ けいろ あみ し か さかな あみ  
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。

けんない えんかん ちいき そう  
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、ヒラメなどを獲っています。



あみ みす あ  
さし網の水揚げ



あみ びよ かく  
さし網で漁獲されたブリ

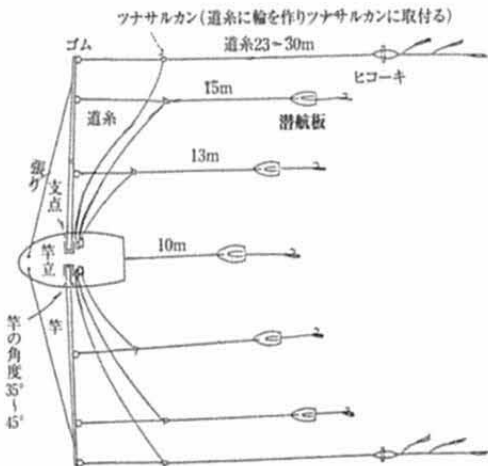
## ひきなわ釣り漁業 ひきなわづりぎょぎょう

ふね さお だ さき ぎ じ ばり  
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



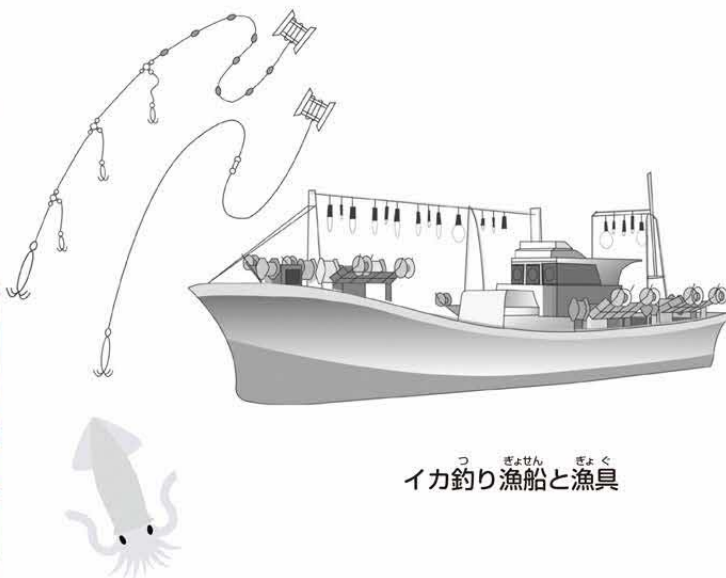
クロマグロ

## 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。



イカ釣り漁業の漁火



イカ釣り漁船と漁具

## 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、潜って獲ります。

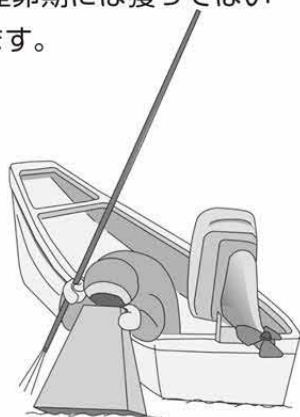
資源保護のため、アワビは10月と11月、サザエは5月と6月など、産卵期には獲ってはいけない決まりになっています。



アワビ



素潜り漁



かなぎ漁



サザエ

## 養殖業 ようしょくぎょう

あみ つ さかな ぎょかく ちが ちぎょ ちがい  
網や釣りで魚を漁獲するのと違い、稚魚や稚貝  
いけす やかごにいれて、おお そだ  
を生簀やかごに入れて、大きく育てます。

しまねけん  
島根県ではワカメ、イワガキ、サルボウガイな  
ようしょく  
どを養殖しています。



◀ ホタテ殻に付着した  
イワガキ稚貝



ようしょく  
イワガキ養殖



しゅつか ぎょぎょう  
イワガキ出荷作業

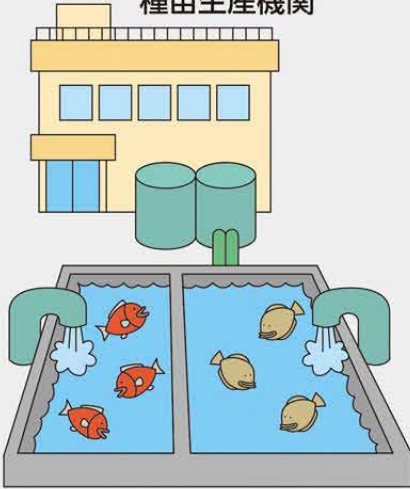


ようしょく  
ワカメ養殖

# さい ばい ぎょ ぎょう 栽培漁業

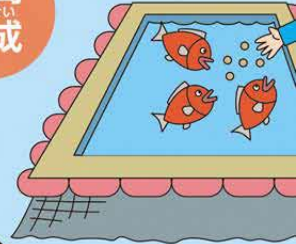
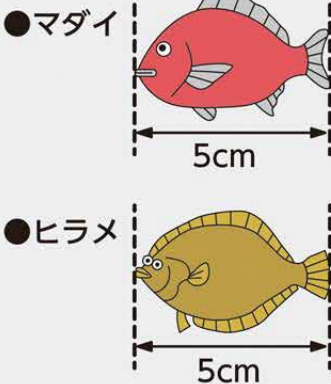
さいばいぎょぎょう せいぜん うみ さかな し たまご ちぎょ じき  
栽培漁業とは、自然の海では魚たちがたくさん死んでしまう卵から稚魚の時期に、  
ひと て すいそう たいじ そだ す てき ぼしよ ほうりゅう おお  
人の手によって水槽などで大事に育てて、住むのに適した場所に放流し、大きく  
そだ と ぎょぎょう  
育ててから獲る漁業のことです。

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

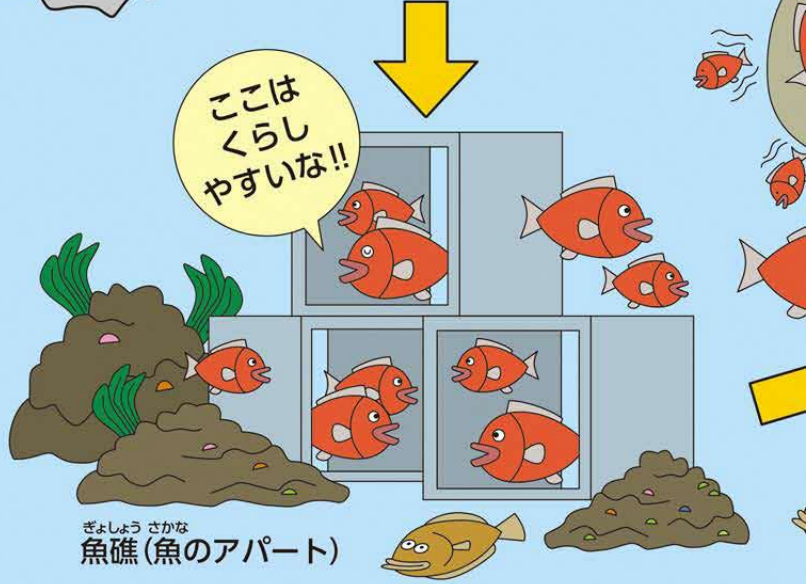


しゅひょうせいさん  
種苗生産  
●ヒラメ ●マダイ ●アワビ

ほうりゅう  
放流サイズ

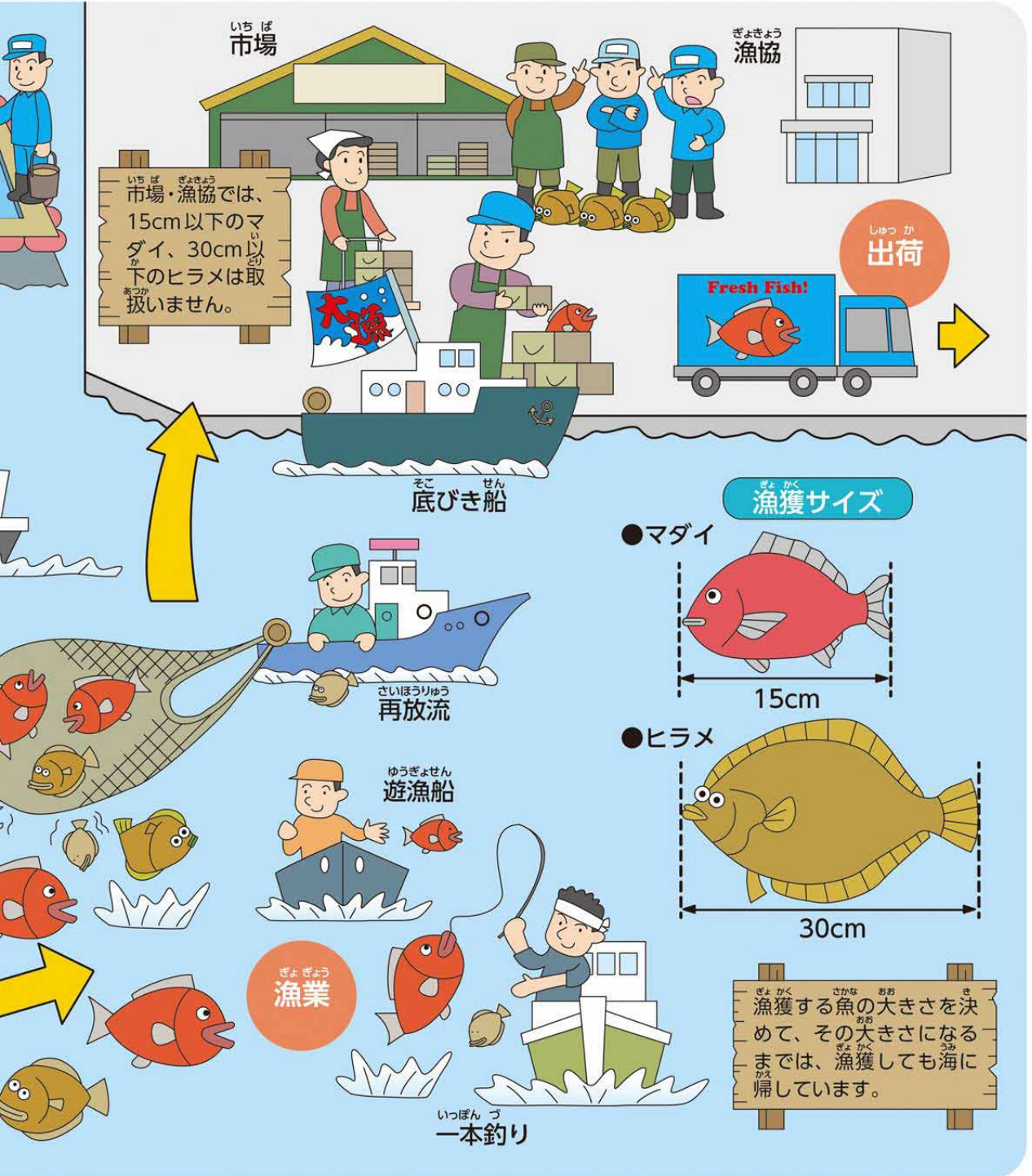


ここは  
くらし  
やすいな!!



# 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

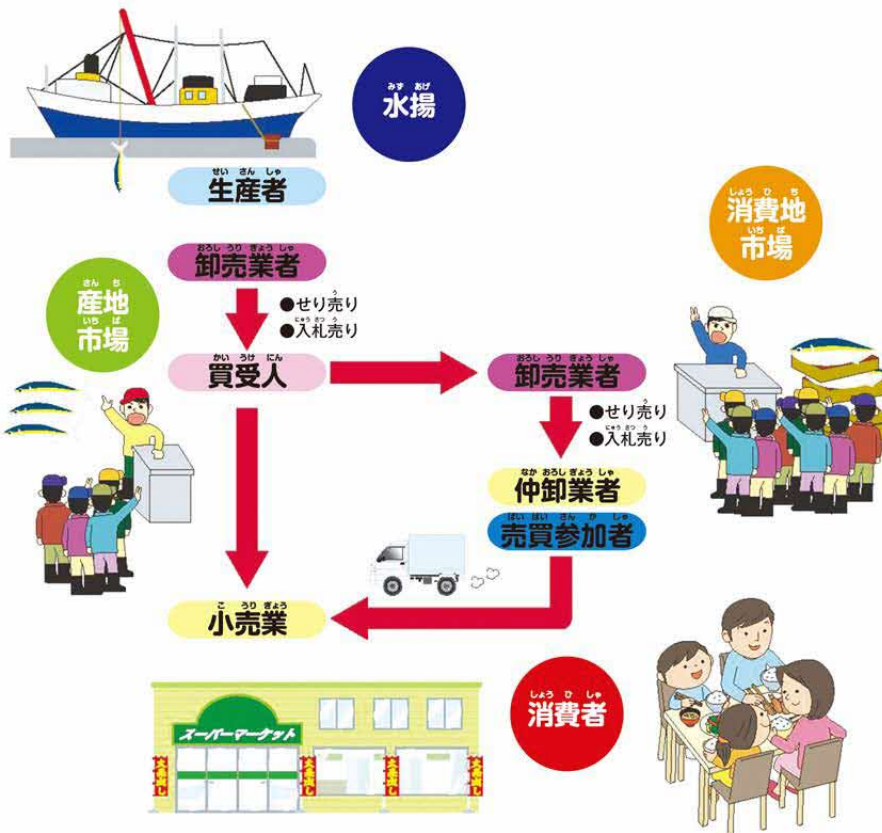
島根で獲れた魚が家庭に届くまでには、いろいろなルートがあります。  
 島根県内だけでなく、東京や大阪、広島などの市場にも出荷されます。  
 また、島根県で獲れない魚は反対に東京や大阪の市場から運ばれてきます。



産地市場の様子

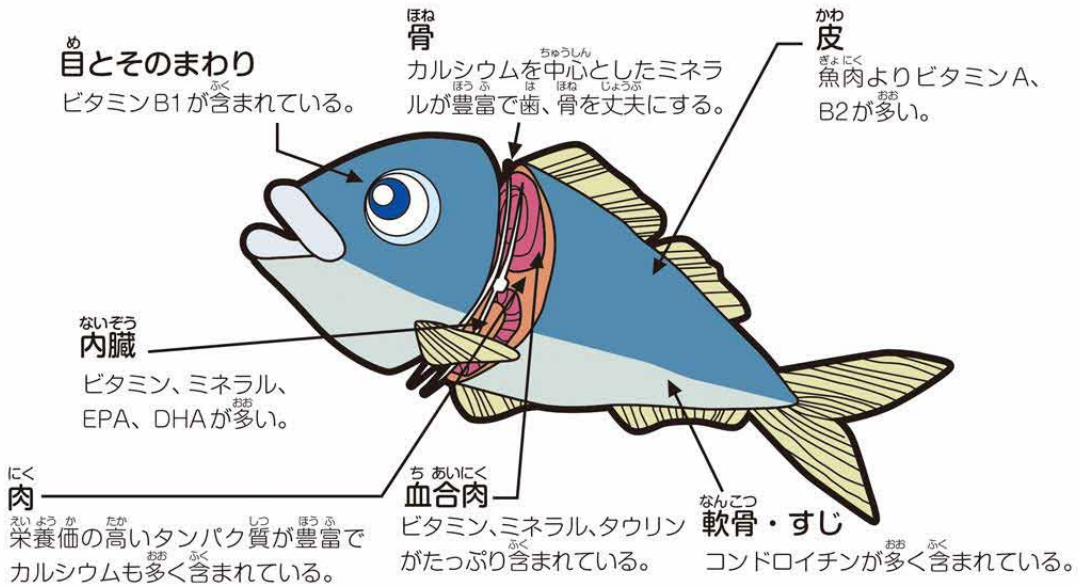


せり売りの様子



# 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

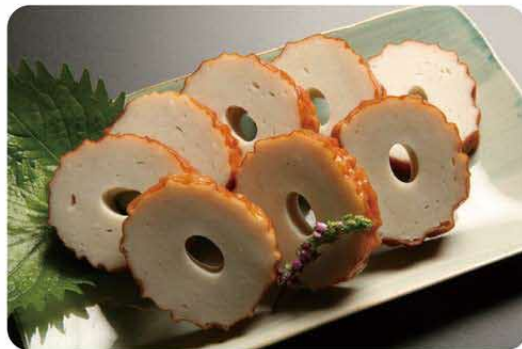
# すいさんかこうひん 水産加工品

すいさんかこうひん

ぎょかく さかな かいそう しょうひん 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

せいひん  
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

かんせいひん  
ぎょかいりい また あじつ ぼ  
魚介類をそのまま、又は味付けして干したものの。  
すぼ えんかん ぼ にぼ  
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 とくさんひん ひと  
島根県の特産品の一つです。



## ■冷凍

れいとう  
ぎょかいりい 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。  
たいりょう ろん ぎょかく  
イワシ、アジ、サバなどが大量に漁獲されたときには、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 せよ せよ よ しょう さかな かく ぼ す ぼ  
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  
ことから、良い漁場にもなっています。

てつ しょう じんこう ぎょじょう かいてい せつ ち てんねん  
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「せよ おな ぎょじょう  
の「瀬」と同じような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  
魚礁の積込



ぎょじょう ちんせつ  
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  
魚礁にうみつけれられたヤリイカの卵



もばしやう かいそうい ふ  
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** 獲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する多くの建物があるほか、運動広場などの住民がくつろ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。



## 島根県の主要な川・湖

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
4,688	-	22	0	5	3	4,647	0	11

出典:農林水産省 令和6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

## 2024(令和6)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	3,589,122	全 国	2786195	全 国		802,927	全 国	47,046	全 国	17915	全 国	29131
1	北海道	897,524	北海道	785,802	北海道	111,722	1	鹿児島県	7,254	北海道	5,223	鹿児島県	7,254
2	長崎県	319,707	長崎県	297,100	広島県	96,026	2	北海道	5,331	島根県	4,688	愛知県	5,246
3	茨城県	231,853	茨城県	231,853	愛媛県	67,747	3	愛知県	5,275	青森県	3,084	静岡県	3,180
4	宮城県	227,330	宮城県	164,547	宮城県	62,783	4	島根県	4,703	茨城県	1,701	宮崎県	2,853
5	静岡県	160,054	静岡県	157,665	兵庫県	59,835	5	静岡県	3,180	滋賀県	639	長野県	1,293
6	愛媛県	130,295	島根県	101,007	鹿児島県	47,725	6	青森県	3,172	岐阜県	331	岐阜県	1,222
7	広島県	113,701	鳥取県	89,922	佐賀県	44,315	7	宮崎県	2,879	三重県	297	山梨県	1,007
8	島根県	101,608	宮崎県	82,299	熊本県	43,240	8	茨城県	2,410	新潟県	256	福島県	963
9	岩手県	97,696	千葉県	79,828	青森県	34,114	9	岐阜県	1,553	鳥取県	216	栃木県	732
10	宮崎県	95,999	岩手県	73,500	福岡県	28,997	10	長野県	1,296	栃木県	180	茨城県	709

出典:農林水産省 令和6年漁業・養殖業生産統計

## 2024(令和6)年漁獲量の全国順位に見る島根県の主要魚介類

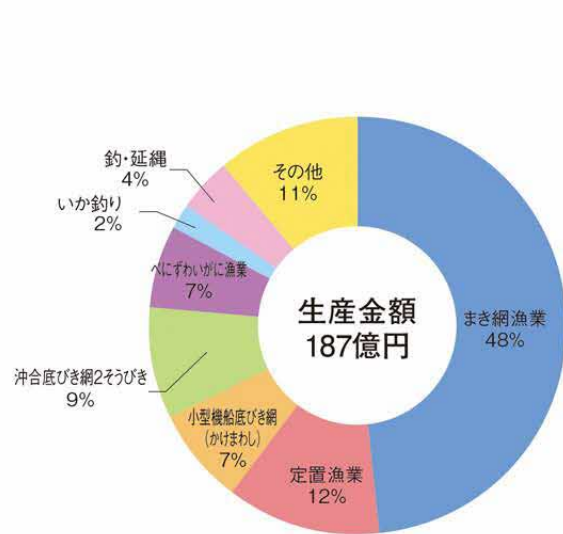
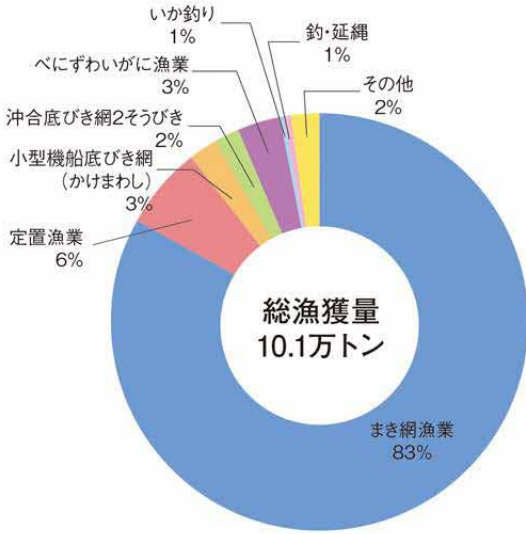
(単位:トン)

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	長崎県	千葉県	鳥取県	静岡県	宮城県	島根県	福島県	北海道	愛媛県		874,969
		211,723	103,983	53,451	51,446	46,882	46,075	43,502	39,385	36,118	31,714		
	ま あ じ	長崎県	島根県	宮崎県	愛媛県	三重県	高知県	鹿児島県	山口県	静岡県	大分県		92,282
		39,537	12,249	4,757	3,627	3,527	3,245	2,822	2,026	1,961	1,941		
	さ ば 類	長崎県	島根県	宮城県	岩手県	鳥取県	茨城県	愛媛県	北海道	静岡県	石川県		255,875
		94,444	27,601	24,836	11,896	11,578	11,384	9,246	8,879	8,635	7,998		
	ぶ り 類	北海道	長崎県	石川県	島根県	岩手県	福井県	三重県	千葉県	福岡県	青森県		81,404
		16,176	11,669	5,584	5,516	4,898	3,376	3,086	2,918	2,670	2,430		
	ひらめ・ かれい類	北海道	鳥取県	青森県	兵庫県	宮城県	島根県	福島県	福井県	東京都	石川県		37,241
		20,926	2,052	1,749	1,424	1,338	1,302	1,230	864	691	602		
	た い 類	長崎県	兵庫県	福岡県	山口県	愛媛県	島根県	愛知県	宮城県	香川県	鹿児島県		23,451
		3,726	2,520	1,899	1,486	1,358	1,173	875	849	774	687		
	さ わ ら 類	京都府	福井県	石川県	福岡県	長崎県	富山県	島根県	香川県	兵庫県	愛媛県		9,557
1,011		837	748	653	591	531	510	464	392	387			
あ な ご 類	島根県	長崎県	宮城県	山口県	愛媛県	茨城県	福岡県	福島県	兵庫県	岩手県		1,851	
	401	322	248	149	125	94	87	75	66	56			
あ ま だ い 類	山口県	長崎県	島根県	福岡県	徳島県	秋田県	新潟県	高知県	福井県	和歌山県		1,085	
	230	180	109	78	64	63	51	47	45	42			
べ に ずわいがに	島根県	鳥取県	北海道	兵庫県	新潟県	秋田県	山形県	富山県	青森県	宮城県		12,345	
	2,273	2,225	1,727	1,621	1,411	812	455	228	223	4			
内 水 面	し じ み	島根県	青森県	茨城県	北海道	三重県	鳥取県	宮城県	新潟県	愛知県	滋賀県		9,462
		4,647	2,730	960	406	294	216	66	62	29	24		
	う な ぎ	茨城県	岡山県	福岡県	愛媛県	島根県	高知県	滋賀県	青森県	東京都	大分県		53
ふ な	岡山県	新潟県	滋賀県	茨城県	青森県	千葉県	島根県	福岡県	東京都	神奈川県		248	
		117	47	44	9	5	5	5	5	2	2		

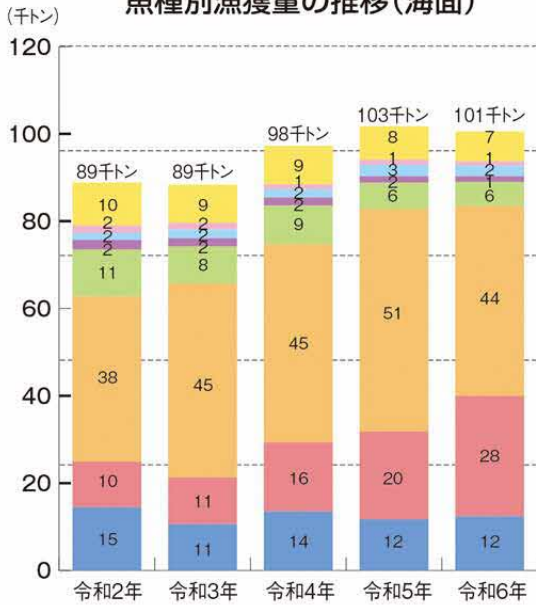
出典:農林水産省 令和6年漁業・養殖業生産統計

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6年漁業種別漁獲量の割合(海面)**

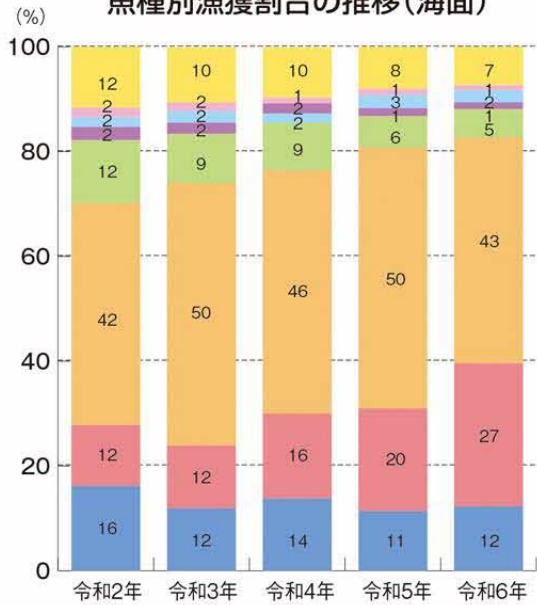
れい わ ねんぎょぎょうしゅるい べつ せいざん きんかく わりあい かいめん  
**令和6年漁業種別生産金額の割合(海面)**



ぎょしゅべつ ぎょかくりょう すいり 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 すいり 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6年漁業・養殖業生産統計及び島根県水産技術センター 島根県漁業の動向

# 魚の上手な 食べ方

①最初に魚の中心に  
切れ目を入れる



②背中側の身から食べる



③しっぽに向かって食べる



④お腹側の身を食べる



⑤背骨と頭を取りのぞく



⑥骨をお皿の端にまとめる



⑦下側の身を食べる



⑧きれいに完食



## 1ページクイズの答え

- ①クロアワビ 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クロマグロ(ヨコワ) 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キジハタ(アカミズ) ⑰マイワシ ⑱シイラ ⑲ブリ(ハマチ) ⑳アカアマダイ ㉑サワラ(サゴシ)  
 ㉒ムシガレイ(ミスガレイ) ㉓アカムツ(ノドグロ) ㉔ツクシトビウオ(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