

# 大田の漁業に 新たな光

和江小底グループ(静岡町)



## 大田市の水産業

日本は、周りを海に囲まれ、世界でも有数の豊かな漁場を有しています。

なかでも日本海に面した島根県の水産業は重要な産業といえます。島根県の漁獲量は全国で10番目、12・9万トンが漁獲され、大田市ではそのうちの約8千トン、28億円が漁獲されています。

まき網漁業、一本釣り、採貝藻漁業など多くの漁業種が行われていますが、なかでも小型底びき網漁業は島根県を代表する漁業の一つで、県内55隻のうち47隻が大田市に所属し年間およそ5・2千トンが漁獲されています。

小型底びき網漁業とは、15トン未満の漁船に5〜6人が乗船し、水深200m程度までの海底で網をひく漁法で、カレイ、イカ、ニギス(沖イワシ)、ヒラメなど多くの魚種が水揚げされます。



「せり」の準備風景

午前2時頃に出港し、夕方帰港する日帰り操業で、獲れた魚はその日のうちに「せり」にかけられます。これは全国的にも珍しく、水揚げからすぐに「せり」にかけられる大田の魚は、鮮度がよいのが特徴です。

## 新たな取組み

全国的に漁業者の減少と高齢化が進み、燃油高騰に加え、魚価の低迷が続くなか、和江漁港の小型底びき網漁業を営む若手グループ(5隻10名)がこのほど島根県知事から「地域を引っ張る!農林水産業で頑張っ

## 漁獲量一位は?

「せり」の準備風景

ているリーダー」として表彰されました。

今回の新たな取組みは、船に網を揚げるためのロープを巻き上げる機械(ウイッチ)や漁具を軽量化するなど改造するともに、漁労従事者を6人から4人へ省人化することによってコストを削減し、作業スペースを拡大することで安全性を改善しました。また、地元仲卸業者と連携し、鮮度保持に取組む高品質な商品の販路の開拓の取り組みが評価を受けました。

リーダーの中村貴之さん(33歳)は、「魚価があがらない状況の中、経営は決して楽ではない。危険と隣り合わせなうえ体力的にも辛いこともあるが、仲間とともに取組み、今後も新鮮で美味しい魚をみなさんに食べてもらいたい」と意気込みを語っていただきました。

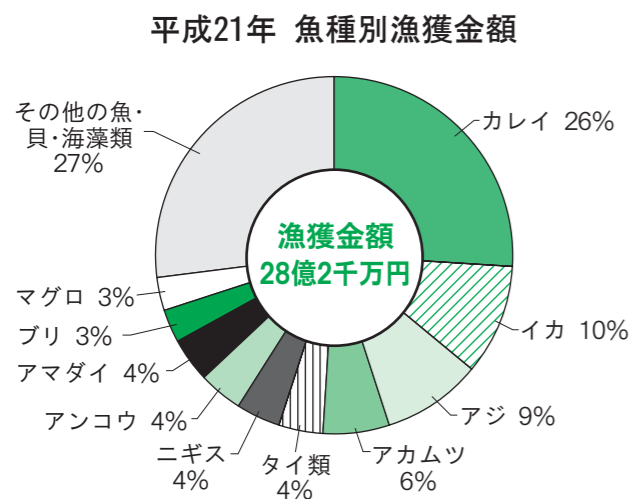
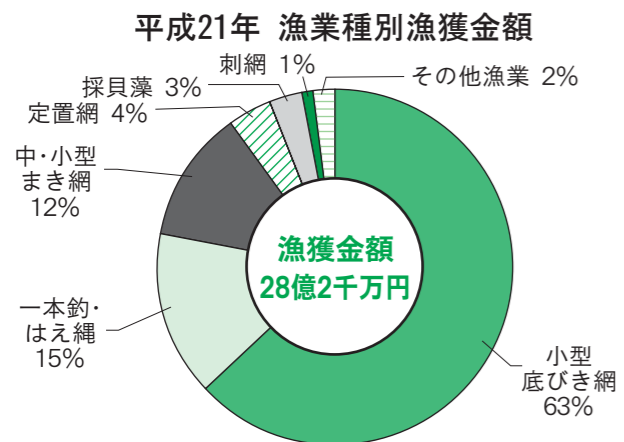
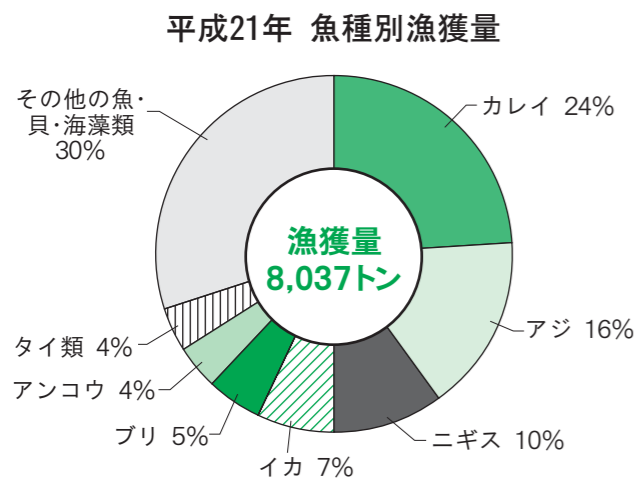
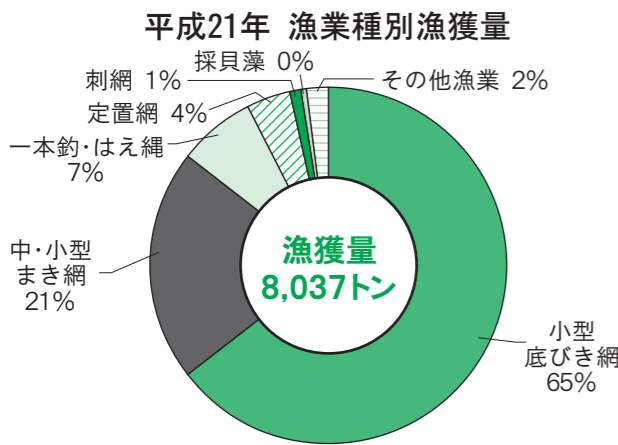
大田で多く水揚げされる

45年前は、およそ14kgでしたので魚を食べる量は減ってきているのです。

魚は肉に比べると料理に一手間余計にかかること、特有の臭いが苦手だということ、若い世代が増えてきたことも魚の消費量の減少の大きな理由といわれています。

漁業経営の安定も勿論ですが、日本人の大切な栄養源である魚食の普及を図ることは、非常に重要なことです。

現在、漁業協同組合JF



魚をご紹介します。一番多く獲れるのが「カレイ」です。これは主に小型底引き網漁業で漁獲されます。「カレイ」にはいくつかの種類があります。夏場を除き一年を通して漁獲されますが、2月頃は子持ちとなり脂がのって美味しいと言われます。



ニギス(沖いわし)

ちるのが早いと言われ、なかなか食えることができませんが刺身で食べると非常に美味しいと評判です。

## 魚食の普及拡大を

みなさん一年間でどのくらい魚を食べますか?平成21年度の水産白書によると一人当たりの鮮魚の年間購入量は、およそ10kgとされています。秋の食卓にならぶサンマ1匹が約130gとして年間約77匹を食べているという計算になります。

多いと感じますか?それとも少ないと感じますか?

しまねでは、魚食の普及を拡大するために、市内の幼稚園に出掛けて園児と一緒に魚の料理をし、魚の美味しさを実感してもらう取り組みをしています。

また、島根県や市と共同で、市場見学会や試食会を開催し、魚食の普及に努めています。

皆さまも、健康増進の観点からも、魚を食べる機会を増やしてみたいいかがですか?