

# 4 とつ とり けん すい さん ぎょう 鳥取県の水産業

## 1 鳥取県の水産業の様子

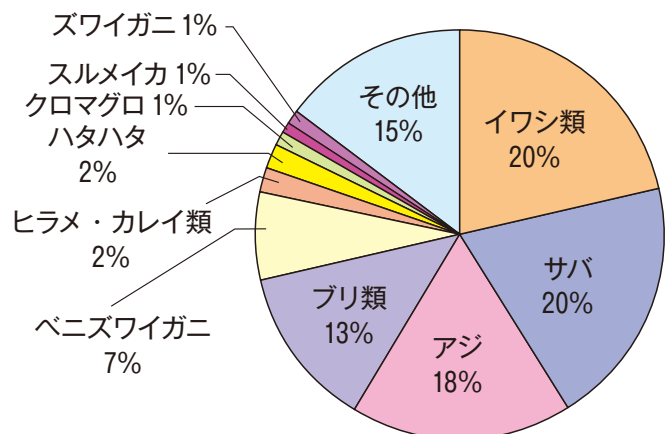
鳥取県の海岸線は、長さが約130キロメートルあります。その多くが砂浜の海岸です。

各地で漁船による漁業がさかんに行われ、イワシ類、アジ、サバ、ブリ類、カレイ類、クロマグロ、ハタハタ、ベニズワイガニ、ズワイガニなどをたくさんとっています。

鳥取県の主な漁かく物とその漁かく量順位

しゅ るい 種 類	ぜんこく 全国順位
ベニズワイガニ	第1位
マ ア ジ	第2位
ハ タ ハ タ	第2位
ズ ワ イ ガ ニ	第3位
ク ロ マ グ ロ	第3位
カ レ イ 類	第5位

[2015年/農林水産省]



鳥取県の魚種別漁かく量の割合  
[2016年/鳥取県農林水産部水産課 (推定値)]



マアジ



クロマグロ



ハタハタ

鳥取県の漁業は、数日から数週間漁をする「おき合<sup>あい</sup>漁業」と日帰りで漁をする「えん岸漁業」に分かれます。

おき合漁業にはサバ、イワシなどをとる「大<sup>だい</sup>中<sup>ちゆう</sup>型<sup>がた</sup>まきあみ漁業」、ズワイガニ、ハタハタなどをとる「おき合<sup>そこ</sup>底<sup>そこ</sup>びきあみ漁業」、ベニズワイガニをとる「かにかご漁業」、スルメイカをとる「いかつり漁業」があります。

えん岸漁業には、ブリ類、タイ類などをとる「さしあみ」、ヒラメやメイトガレイなどをとる「小型底<sup>せう</sup>びきあみ漁業」、ケンサキイカ(白いか)などをとる「いかつり漁業」などがあります。

日本人は魚<sup>さ</sup>好きで、海からとったものをたくさん食べています。特に、鳥取市民のカニの消費量<sup>しょうひ</sup>は県庁所在地の中で全国一です。魚を食べることによって、元気にくらすために必要ないろいろな<sup>えいよう</sup>栄養をとることができます。

県内で水あげされた魚などは、まず水あげされた<sup>みなと</sup>港の市場でセリが行われ、その後、スーパーマーケットなどのお店に運ばれて売られます。



ズワイガニ (松葉がに)



ブリ



ケンサキイカ (白いか)

鳥取県の魚貝類等の1世帯あたり<sup>ぎょかい</sup>購入量<sup>こうにゆう</sup>  
(全国<sup>ざい</sup>県庁所在地別ランキング)

種 類	全国順位
か に	第1位
か れ い	第1位
い わ し	第1位
い か	第3位
ぶ り 類	第5位

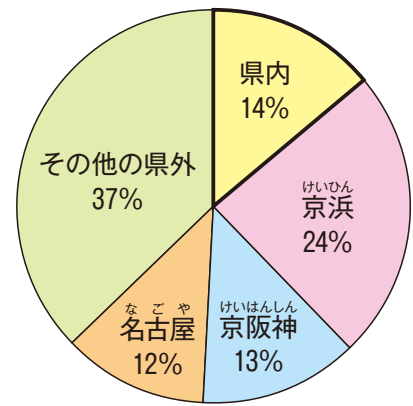
[2014~2016年平均/総務省<sup>そうむ</sup>]

## 2 ぎよぎょう 漁業のさかんなところ

### ① クローズアップ！ さかいぎょこう 境漁港

境漁港は、クロマグロ、マアジなどの水あげ量が全国で第1位です。

毎日、鳥取県の人が食べる魚の量よりたくさんの魚が水あげされているので、その多くは県外に出荷されています。



境港での生せん食用向け魚かい類の出荷割合  
[2005年/農林水産省]

境漁港の主な漁かく物の水あげ量と全国順位 (単位：トン)

種類	境港	全国	割合	全国順位
ベニズワイガニ	8,912	15,147	59%	第1位
クロマグロ(生せん)	1,365	3,590	38%	第1位
ウルメイワシ	13,239	72,409	18%	第1位
マアジ	35,027	125,115	28%	第1位
ブリ類	11,166	108,435	10%	第2位
マイワシ	40,132	198,088	20%	第2位

[2013年/農林水産省] ※鳥取県外の漁船による水あげもふくむ

### ② クローズアップ！ まつば 松葉がに

鳥取県で水あげされるズワイガニは、成長したオスを「松葉がに」、だっぴして間もないオスを「わか松葉がに」、メスを「親がに」とよんでいます。

鳥取県では昔から松葉がにを食べており、江戸時代の古い記録に11月に食べたことがのっていたことなどから、11月の第4土曜日が鳥取県「松葉がにの日」として決められました。この日の前後は、松葉がにに関するさまざまなイベントが開かれます。

鳥取県のズワイガニの漁かく量は、昭和38年に、過去最高の5,280トンを記録しました。しかし、とりすぎによって量が少なくなり、平成3年には309トンまで減りました。

その後、とる大きさや漁の期間が国の法律で決められました。漁業者は法律で決められたことを守り、みずからも決まりを作ってズワイガニの量が増えるように努力しています。

こうした努力や、ズワイガニぞうしよく場のこう果などもあって、平成4年からとれる量が増えてきています。



甲幅

漁かくできる大きさ（自主きせい）

松葉がに：甲幅 9.5cm以上

わか松葉がに：甲幅10.5cm以上

親がに：甲幅 7cm以上

ズワイガニの漁期

時期	11月 6日	12月	1月	2月	3月 20日
松葉がに	[Yellow bar from 11/6 to 3/20]				
わか松葉がに			20日		28日
親がに	[Yellow bar from 11/6 to 12/31]		31日		

□ 国で決められた漁期

■ 漁業者がみんなで決めた漁期

[2017年/鳥取県農林水産部]

鳥取県産の松葉がにの中でも、甲幅13.5cm以上、重さ1.2kg以上で専門の目きき人に認められた見ばえのりっぱなかには、「五輝星」のタグを付けて、鳥取の高品質なカニをPRしています。



トップブランド「五輝星」のタグが付いた松葉がに



### ③クローズアップ！<sup>ぎょぎょう</sup>漁業活動

県内ではさまざまな漁業が行われています。また、地元で漁かくされたものを地元で食べる地産地消の取り組みも行われています。

#### <sup>おおちゅうがた</sup>大中小型まきあみ漁業



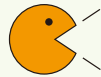
あみ船1せき，ひ船2せき，  
運ぱん船2せきの計5せきで  
船だんを組みます。

浜さんはあみ船の船長です。

#### <sup>そこ</sup>おき合底びきあみ漁業



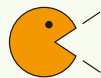
8人が漁船(95トン)に乗りこ  
み，2～5日間船をあやつり  
ます。



#### 浜さん<sup>さかいみなと</sup>(境港市)の話



あみ船は，長さ1km，  
深さ200mの大きなあみ  
を使い，アジ，サバなど  
を漁かくします。魚を探  
すためにじょうほうを集めることが大  
切です。また，海ではじこがないよう  
船長として細心の注意をはらっていま  
す。



#### 生越さん<sup>いわみ</sup>(岩美町)の話



ふくろのようなあみで  
海底を引っぱり，松葉が  
に，ハタハタ，カレイ，  
エビなどをとります。と  
る魚に合わせてあみの種類をかえ，魚  
のいそうなところを考えます。ねらい  
どおりにたくさんとれるとうれしいで  
す。

## 地元食材の加工<sup>しょくざい</sup>



あごのくし天は、カルシウムもたっぷり、じまんの一品です。

## 京都からやってきた漁師さん<sup>りょうし</sup>



とし登志丸3.9トンで、さしあみ漁などを行い、アジとり名人とよばれています。

## ギンザケの養しよく<sup>よう</sup>



小さいころは陸上で1年ほど飼育し、その後、海に移して大きく成長させます。<sup>りくじょう</sup>



## 田中さん（琴浦町）の話<sup>ことうら</sup>



地元でとれた新鮮なトビウオ（地元であごとよばれる）のおいしさを子どもたちに知ってもらうため、加工して県内の保育所や小・中学校の給食へ出しています。<sup>しんせん</sup>  
<sup>ほ</sup>  
<sup>きゅうしょく</sup>



## 酒井さん（米子市）の話<sup>さかい</sup>



ある日、テレビでマグロつりを見て、こどものころ、漁師になりたかったことが強くよみがえりました。すぐに漁師になれるところをさがし、研しゅうをうけました。



## 鶴岡さん（境港市）の話<sup>つるおか</sup>



東日本大震災の被災地から境港市に移り、美保湾でギンザケ養しよくを始めました。ギンザケは、刺身、寿司のほか、洋食料理にもよく合うおいしい魚です。<sup>しんさい</sup>  
<sup>ひ</sup>  
<sup>みほ</sup>  
<sup>わん</sup>  
<sup>さしみ</sup> <sup>すし</sup> <sup>よう</sup>

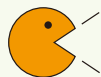
#### ④クローズアップ！これからの水産業

鳥取県の漁業のほとんどは、天然の魚貝類をとることによって成り立っています。漁業者は、これからもたくさんのおいしい魚貝類がとれるよう願いながら、さまざまな取り組みを行っています。

### さいばい漁業



たまごからふ化したばかりの時は死んでしまいやすいので、一定期間、人間が育てたあと、放流します。

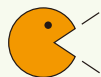
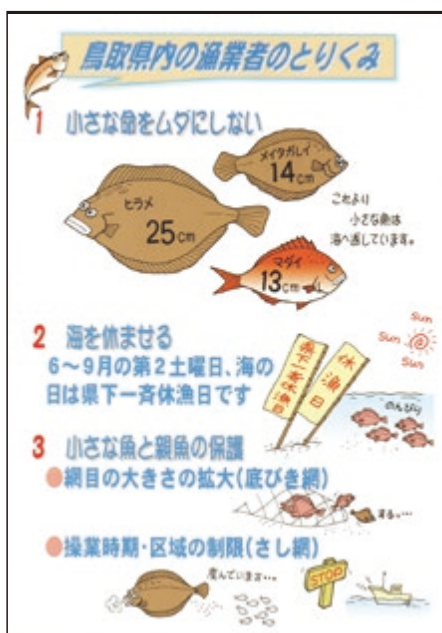


#### 井勝さん（琴浦町）の話



ヒラメやサザエ、アワビなどの放流をしています。放流する時は、えさが多い場所や、ヒトデなどのてきがない場所を選び、たくさん生き残るよう工夫しています。また、放流した後も、時々成長の様子を見にいたり、てきを取りのぞいたりして守っています。

### しげん管理型漁業



#### 中嶋さん（湯梨浜町）の話



小型底びきあみ漁などをしてしていますが、小さな魚を守るために、あみの目を大きくしたり、ふたたび放流したりしています。少しのがまんが、今後の大漁につながると思います。



## 海の森づくり



鳥取県さいばい漁業センターで生産した海そう（アラメ）のなえを3～5月ごろロープに付け、海中のブロックなどにまき付けます。

## 木を植える



「魚つき保安林」とは、水面にかげをつくったり、海に栄養分を与えたりすることにより、魚の生息とはんしよくを助ける林のことです。

### たぶち 田渕さん（鳥取市け たか 気高町）の話



近年、海のかんきょうも変わり海そうが減るにつれて、サザエやアワビ、イワガキなども減っているように感じます。海そうがたくさん生えたも場ばは魚や貝類の育つ場所となっており、海の大切な森です。このも場を少しでも増やしていくため、海そう（アラメ）の植え付けに取り組んでいます。

### あおや 遠藤さん（鳥取市青谷町）の話



なつどまり 夏泊は、昔ながらの「すもぐり漁」で有名な地域ちいきです。漁場近くの松林は「魚つき保安林」ですが、松がびょうきかれる病気であれてしまいました。そこで、林が元の働きを取りもどすように、仲間たちとなかまいっしょに木を植えています。