

# 4

## とっとりけん すいさんぎょう 鳥取県の水産業

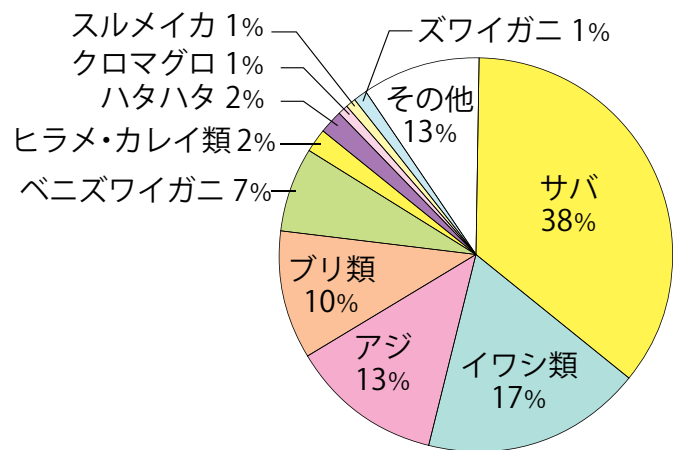
### 1 鳥取県の水産業の様子

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。

鳥取県の漁業は、数日から数週間漁をする「おき合漁業」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「大中型まきあみ漁業」、ズワイガニ、ハタハタなどをとる「おき合底びきあみ漁業」、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。



鳥取県の魚種別漁かく量の割合  
[2018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

えん岸漁業には、ブリ類、タイ類などをとる「さしあみ漁業」、ヒラメやメイタガレイなどをとる「こがたそこ小型底びきあみ漁業」、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はしょうひ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えいよういろいろな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、まず水あげされたみなと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）

鳥取市の魚貝類等の一帯あたり購入量ぎょかい  
こうにゆう  
 （全国県庁所ざい地別ランキング）

種 類	全国順位
か に	第 1 位
いわし	第 1 位
かれい	第 2 位
い か	第 3 位
か き	第 3 位

〔2016～2018年平均 / そうむしょう総務省〕

## 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、ベニズワイガニ、ブリ類の水あげ量が<sup>ぜんこく</sup>全国で第1位です。

毎日、<sup>とっとりけん</sup>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<sup>しゅつか</sup>県外に出荷されています。

境漁港の主な漁かく物の水あげ量と<sup>ぜんこくじゅんい</sup>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	7,295	12,456	59%	第1位
ブ リ 類	14,541	94,109	15%	第1位
クロマグロ（生せん）	1,038	4,283	24%	第2位
マ ア ジ	17,880	124,374	14%	第3位
マ イ ワ シ	42,063	458,906	9%	第3位
サ バ 類	25,794	489,731	5%	第6位

〔2017年 / <sup>のうりんすいさんしょう</sup>農林水産省〕 ※<sup>ぎよせん</sup>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

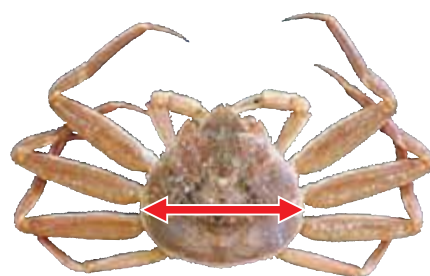
鳥取県で水あげされるズワイガニは、<sup>せいちょう</sup>成長したオスを「松葉がに」、だっぴして間もないオスを「わか松葉がに」、メスを「親がに」とよんでいます。

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<sup>きろく</sup>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<sup>かん</sup>関するさまざまなイベントが<sup>ひら</sup>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<sup>かこ</sup>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トンにまで減りました<sup>へ</sup>。

その後、とる大きさや漁の期間<sup>きかん</sup>が国の法律<sup>りつ</sup>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<sup>ふ</sup>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<sup>どりょく</sup>や、ズワイガニ増しよく場のこう果<sup>そう</sup>などもあって、平成30年度<sup>へいせい</sup>は899トンの漁獲量でした。



甲幅

漁かくできる大きさ（自主きせい）

松葉がに：甲幅10.5cm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<sup>りょうき</sup>

時期	11月 6日	12月	1月	2月	3月 20日
松葉がに					
わか松葉がに					
親がに					



国で定められた漁期

漁業者がみんなで決めた漁期

〔2019年 / 鳥取県農林水産部〕

鳥取県産の松葉がにの中でも、甲幅<sup>こうはば</sup>13.5cm以上、重さ1.2kg以上で専門の目きき人にみとめられた見ばえのりっぱなかにには、「五輝星」のタグ<sup>いつきほし</sup>を付けて売り、鳥取の高品質<sup>ひんしつ</sup>なカニを宣伝しています。

令和元年の初競り<sup>はつせ</sup>では1ぴき500万円の世界最高値で競り落とされました。



トップブランド「五輝星」のタグがついた松葉がに

### 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、地元で漁かくなされたものを地元で食べる<sup>ちさんちしょう</sup>地産地消の取り組みも行われています。

#### おき合<sup>そこ</sup>底びきあみ漁業



ふくろのようなあみで海底を引っ張り、松葉がに、ハタハタ、カレイなどをとる漁業です。

#### さしあみ漁業



魚の通るところにあみをしかけ、かかった魚をとる漁業です。ハマチ、サワラ、タイ、アジなどをとります。

#### あじの<sup>とっとり</sup>網師野さん(鳥取市)の話



魚をたくさんとる方法を考えて、ねらいどおりにたくさんとれた時はとてもうれしいです。船員が多いので船長の責任は重大です。チームワークと安全を第一に漁業をしています。

#### てらだ<sup>ことうら</sup>寺田さん(琴浦町)の話



魚の動きは速いので、レーダーとけいけんをいかして、魚の動きをよそくしてあみをしかけます。魚が多いところにはたくさん<sup>ぎよせん</sup>の漁船が<sup>あつ</sup>集まるので、ぶつかったり、あみが絡まったりしないように注意が必要です。

## ていち 定置あみ漁業



海に魚をさそいこむかたちの大きなあみをしかけておいて、魚が入ったら引き上げます。

## じよせい りょうし 女性の漁師のかつやく



せんすいぎぎょう  
潜水漁業では女性の漁師もいます。これからのかつやくが期待されています。

## ないすいめん 内水面漁業



内水面漁業とは、川や湖でする漁業のことです。シジミやアユをとります。

## えんどう 遠藤さん（鳥取市）の話



魚がたくさん入ったあみはとても重いので、みんなで協力して引き上げます。地元の人たちに新鮮な魚を食べてもらうために、朝市を開いてはん売しています。

## かとう 加藤さん（鳥取市）の話



海に潜って、アワビやサザエをとっています。テレビで漁師さんが漁をしているところを見て、漁師になりたいと思いました。女性の仲間が増えるとうれしいです。

## もりした よなご 森下さん（米子市）の話



アユが増えて、釣り人にたくさん来てもらえるように、ちぎよ稚魚を育てて、川に放流しています。アユ以外に、サケ、ヤマメ、イワナなども放流しています。

## ④クローズアップ！<sup>よう</sup>養しよく業

<sup>とっとりけん</sup>鳥取県では<sup>ぎょぎょう</sup>とる漁業だけでなく、<sup>そだ</sup>魚を<sup>しゅつか</sup>育てて出荷する<sup>よう</sup>養しよく業もさかんです。

### さけ・ますの<sup>たんすい</sup>養しよく(淡水)



冷たい川の水や、わき水を利用して魚を育てます。ニジマス、ヤマメ、イワナなどを食用で出荷したり、放流したりします。

### ギンザケの<sup>かいすい</sup>養しよく(海水)



ギンザケは陸上の淡水の池で1年ほど育てたあと、海の生けす<sup>い</sup>で育てます。海に移すと、とても速く大きく成長します。

### <sup>おぐら</sup>小椋さん <sup>くらよし</sup>(倉吉市) の話



魚の世話は大変ですが、育てた魚を出荷してお客さんに<sup>よろこ</sup>喜んでもらえるとうれしいです。西日本で一番の<sup>よう</sup>養しよく場になることを目指しています。

海で<sup>ちぎよ</sup>養しよくするためのギンザケの稚魚もたくさん育てています。

### <sup>さかいみなと</sup>竹下さん <sup>しんさい</sup>(境港市) の話



<sup>しんさい</sup>東日本大震災の被災

地から境港市に移り、<sup>みほわん</sup>美保湾で<sup>よう</sup>養しよくを始めました。ギンザケは、

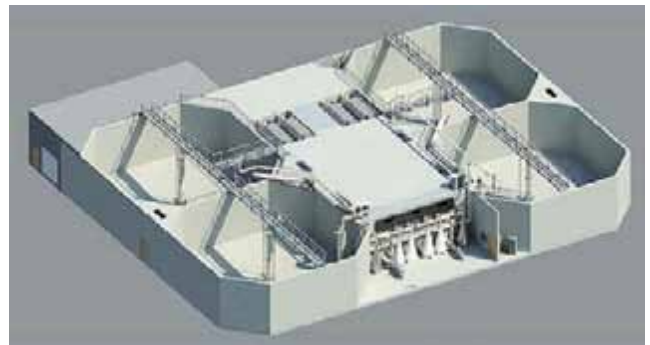
<sup>わしよく</sup>和食にも<sup>ようしよく</sup>洋食にも合う魚です。おいしいギンザケを<sup>たいりよう</sup>大量に出荷できるように<sup>さいしん</sup>最新の<sup>ぎしゅつ</sup>養しよく技術を<sup>けんきゅう</sup>研究しています。

## ⑤ クローズアップ! スマート水産業 すいさんぎょう

とっとりけん 鳥取県では さいせんたん 最先端の技術を利用した、今までにない形の新しい陸上養しよくがおこなわれています。

### じゅんかん 循環ろ過養しよくシステム (RAS) らす によるギンザケの養しよく

RASは、これまでの養しよくにくらべて、安全で効率よく安定的に育てることができる養しよく方法です。



RASの すいそう 水槽では、さんそ 循環水量、さんそ 酸素、さんそ 水温などをコンピュータで せいぎよ 制御し、魚が育つ かんきょう 最高の環境に保ちます。これにより魚はえさをよく食べ、早く大きく育ちます。魚のフンや食べ残したえさは、きかい 機械でろ過され、きれいな水になります。そのため使う水も少なく環境にもやさしいです。

また、しせつ 屋内の施設で むきん 無菌の環境で育てられるため、安全でおいしい魚を育てることができます。また、かんけい 季節に関係なく一年中 しゅっか 出荷ができます。



はぎわら 萩原さん ことうら (琴浦町) の話



画期的なRASで育てたギンザケは「とっとり琴浦グランサーモン」の名前でスーパーなどに なら 並んでいます。ぜひ食べてみてください。