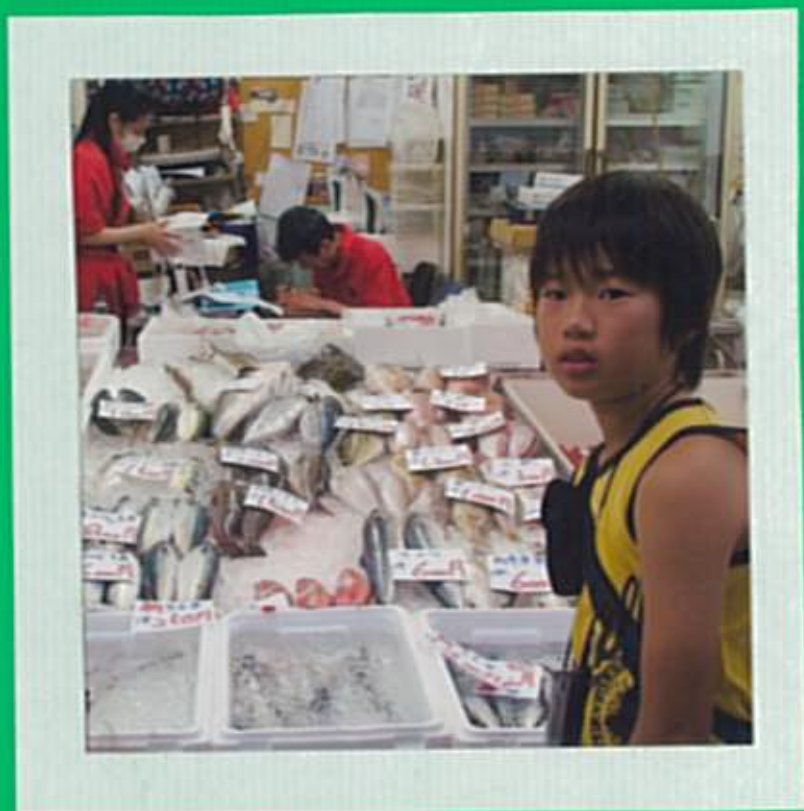


がんばろう!日本の漁業



5-2 船曳 翔真

はじめに

3月11日 東日本大震災がおこり、大きな津波で多くの人々の命が失われました。震災後、父は医療支援で宮城県宮城県の南三陸町へ行きました。民家や病院や役場も流され、流されたがれきりで、道さえもわからなくなるほどだったと言っていました。この震災震災によって1万7000人あまりの住民のうち、1200人のかたが亡くなったそうです。

父が帰って来る時に、南三陸町のかたに「三陸わかめを2袋 お土産にくださいました。震災前に加工して、被害をまぬかれて、残っていたそうです。父が大事に持ち帰ってきたわかめを、家族みんなで「被災者のかたがたは、食べ物がありませんのに、わかめを分けて下さって、本当にありがたいね」と感謝しながら、いただきました。菌ごたえがあり、とてもおいしいわかめでした。東北沿岸部は、日本有数のワカメの産地です。カキの養殖でも有名ですが、しかし、この震災により



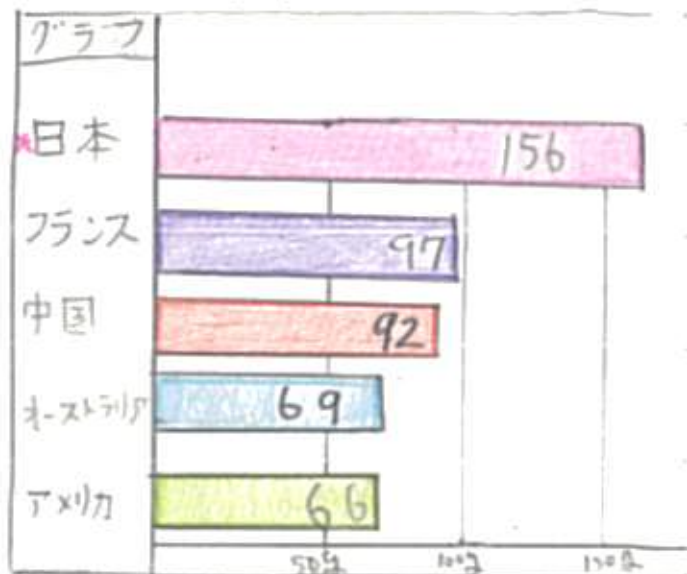
多くの漁港が壊滅的な被害をうけました。  
しかし少しずつ魚を再開している様子や養  
殖を又、一からはじめようと準備しているかたたちの姿を  
テレビで見ました。

僕は、ワカメも魚も大好きです。なので東北地  
方の漁港が復興してほしいと願っています。  
僕は、各地の漁港について、日本の漁業につい  
て、そして、おいしい魚が僕たちの食卓にと  
どくまでの流れについて、調べてみたいと思います。



# 日本人はなぜ魚を食べてきたのだろうか？

日本は水産業がとてさかんな国です。右のグラフや表を見ると、日本人の魚の消費量は世界の中でもとて多く、漁獲量も多い方だということが分かります。

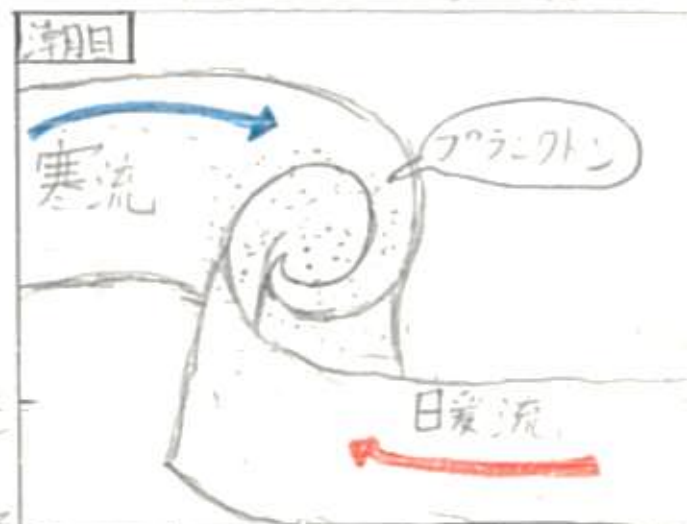


表

国	漁獲量 (1000トン)
中国	1516
ペルー	738
インド	496
アメリカ	436
日本	426
インド	411
ウリ	394
ロシア	339

主な国々の漁獲量

○日本は、周りをすべて海に囲れた島国です。日本の近海には、寒流の十島海流と、暖流の日本海流がぶつかる「潮目」や、深さ200mまでの浅い海底が広がる「大陸たな」が九州の南西に広がっています。



**潮目** \*寒流と暖流がぶつかるため、寒流の魚も暖流の魚も両方とれる

\*潮目では2つの海流がぶつかり、海中にうずがでるので、海中の栄養分が海面にわきあがって、魚のえさとなるプランクトンがたくさん発生する

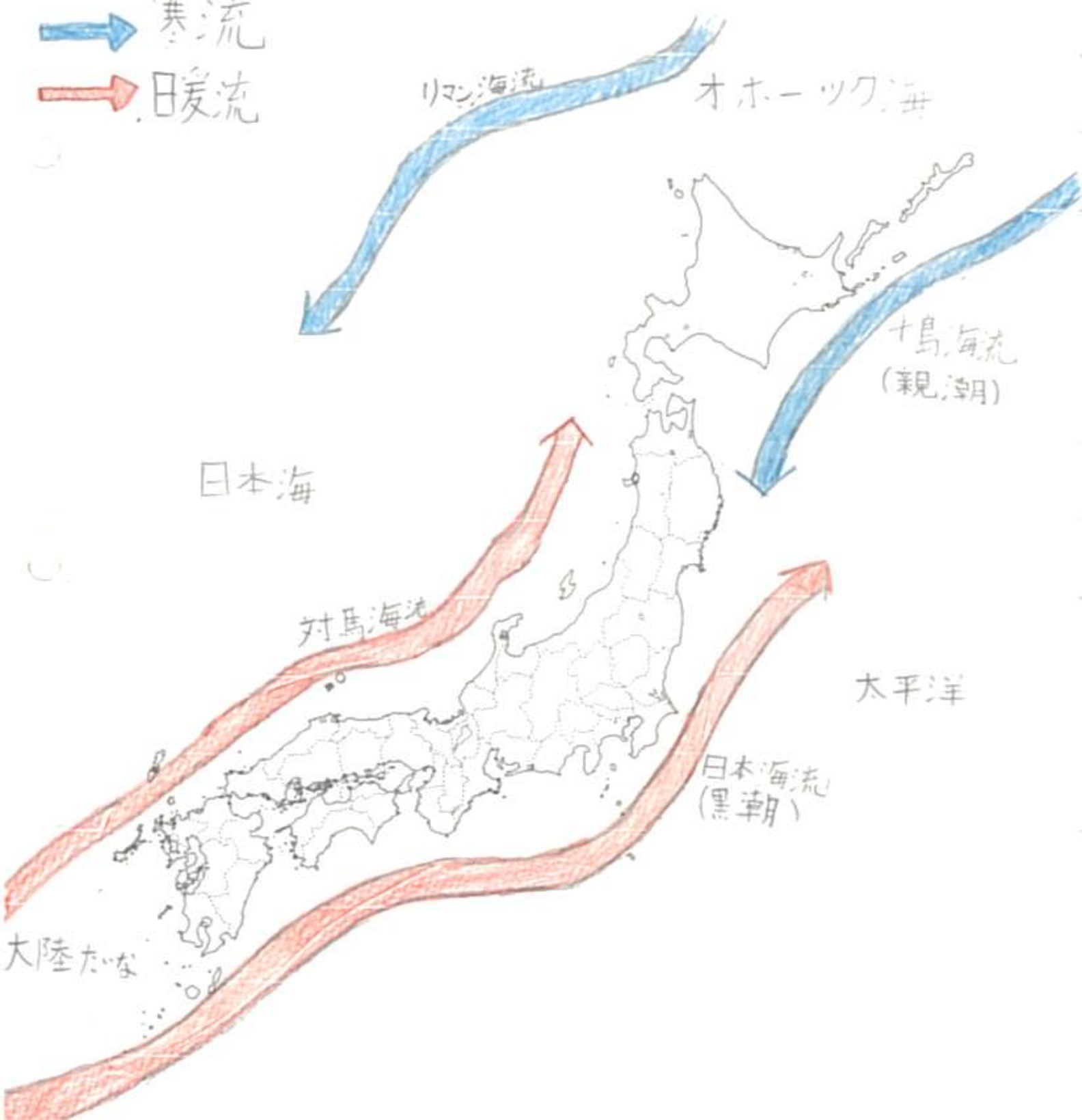


**大陸だな**★大陸だなは、浅いため 日光が海底  
までよくとどくのでプランクトンが多いのです。  
潮目・大陸だなは魚のえさとなる「プランクトン」が  
多いため、魚が集まる良い魚場になっています。  
つまり、日本付近には、良い魚場があるた  
め、魚をとる漁業がさかんになりました。  
また、昔の日本は、四本足の重カ物の肉を食べる  
ことを禁示していた仏教のえいきょうが強か  
たので、主に、魚介類からたんぱく質をとるよ  
うになったのです。

# 魚たちは、どんなところにいるのだろうか？

魚には、日暖かい海(水温 $10^{\circ}\text{C}$ 以上)にいる「暖流魚」と寒い海(水温 $10^{\circ}\text{C}$ 未満)にいる「寒流魚」がいます。

→ 寒流  
→ 暖流



# 寒流魚



さんま(約40cm)

秋が旬の魚です。細長い体特徴  
ちやうで漢字では「秋刀魚」と書きます。



にしん(約30cm)

北海道で古くからたくさんとられてきた  
魚です。たまごは「かすのこと」と呼ばれています。



ほっけ(約40cm)

北海道でよく食べられている魚です。  
関東地方ではほとんどが干物で  
売られています。



すけとうたら(約70cm)

加工してかまぼこななどの原料に  
なります。「たらこ」はすけとうたらのた  
まごです。



さけ(約1m)

秋になると、産卵のため  
に生まれた川に帰ってきます。  
たまごは「いくら」です。



# 暖流魚



**いわし**(約25cm)

日本で多くとられている魚の一つです。養殖魚や家畜のえさとしても利用されています。



**あじ**(約40cm)

いわしやあじとともに広く食べられている魚です。春から夏にかけて旬をむかえます。



**さば**(約45cm)

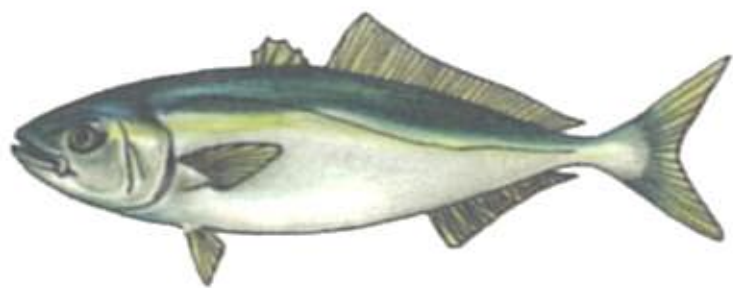
体が青くかがやいて、見えることから、あじとともに「青魚」や「光りもの」とよばれます。



**かつお**(約90cm)

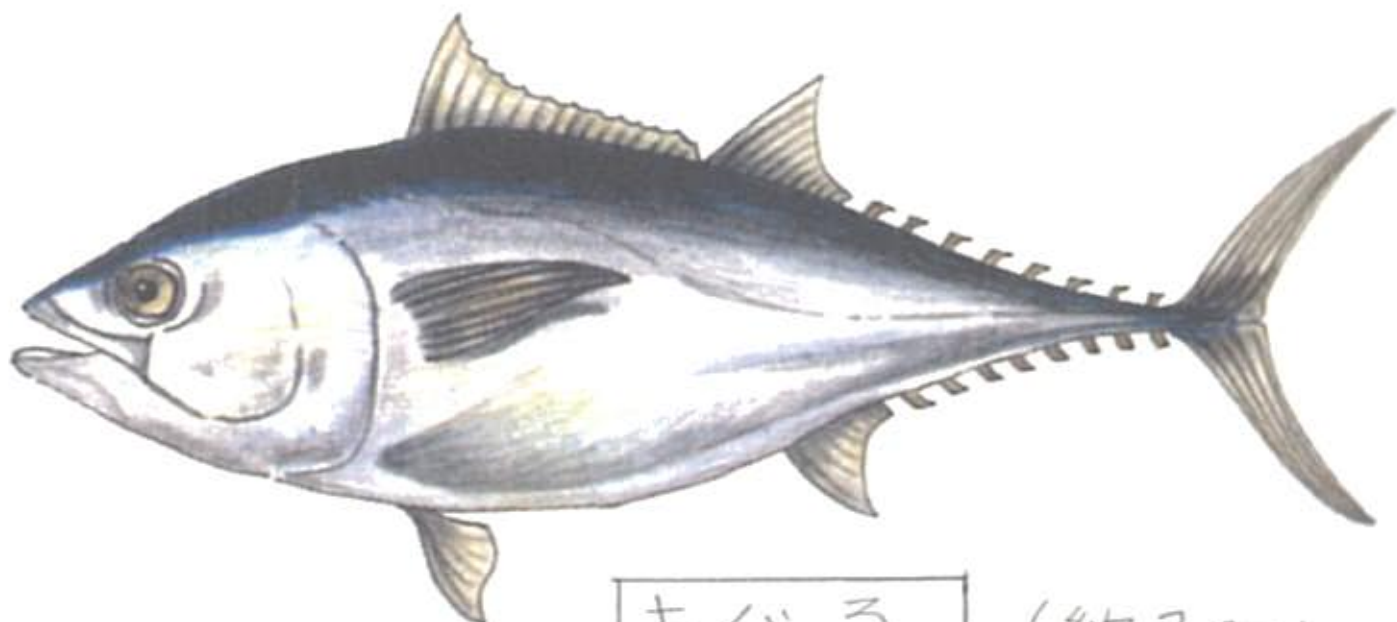
日本海流にのってきます。水あげされるとおなかにしまもようがでできます。





ふり (約1m)

冬が旬の魚です。西日本を中心に、養殖業もさかんに行われています。

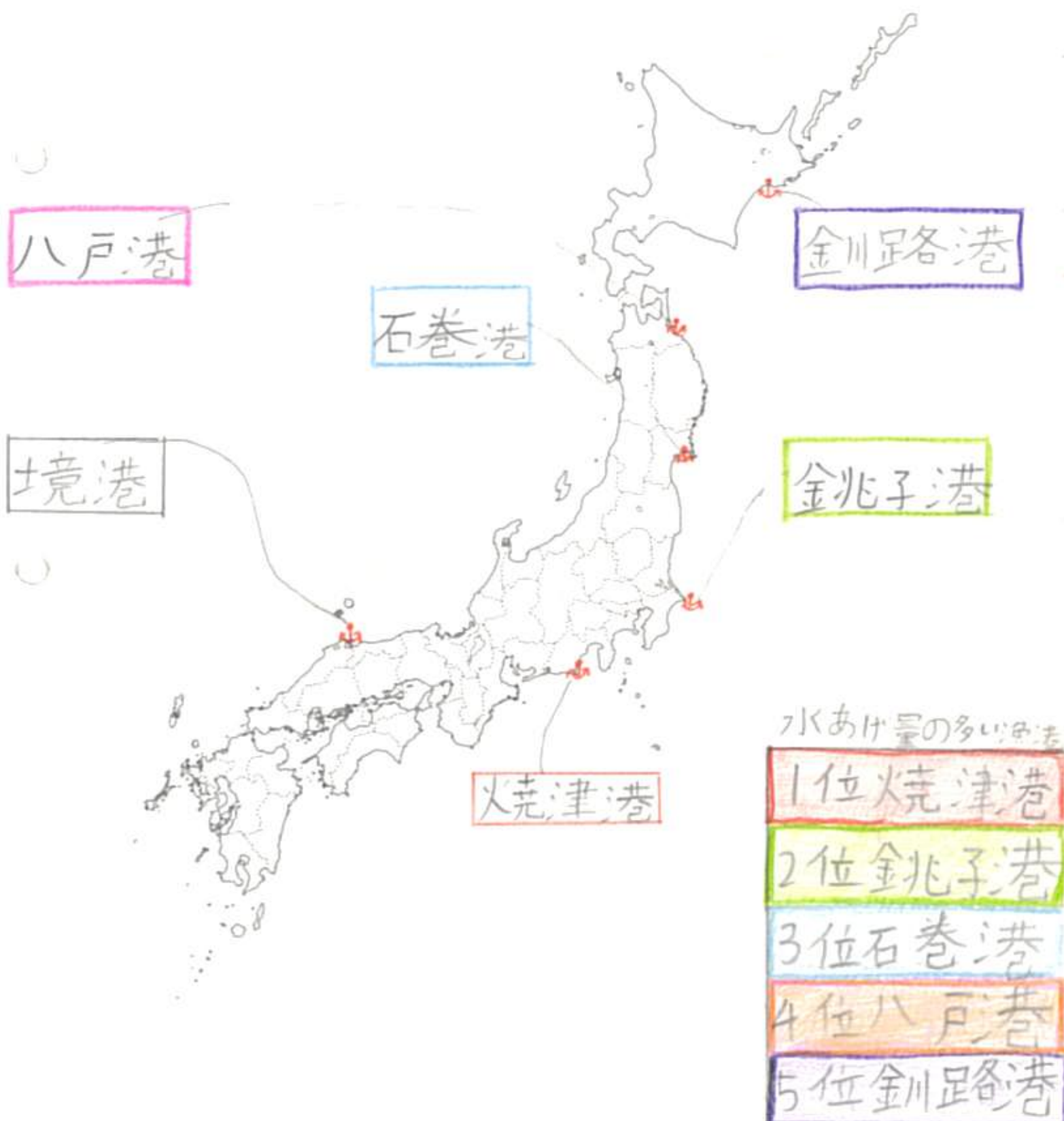


まぐろ (約3m)

体重は、300kgにもなります。海中を時速60km以上の速さで泳ぐと言われています。

# 日本の漁港

現在日本には、全国あわせて、3000近い数の漁港があります。主な漁港について調べてみました。



**火荒津港**……遠洋漁業の基地となっ  
ています。まぐろやかっおがた  
くさん水あげされます。

**鉤子港**……利根川の河口に  
ある漁港です。いわしの水  
あげが多いことで有名で  
す。あいも有名です。

**石巻港**……潮目に近い  
ため、水あげ量の多い  
漁港です。さばがよくと  
れます。

**八戸港**……潮目に近い  
ため、水あげ量の多い  
漁港です。いかがよくと  
れます。

**釧路港**……北洋漁業の  
基地として、かつては  
長い間、全国一の水あげ  
量をほこっていましたが  
近年、水あげ量がへって  
います。さんまや、すけ  
とうたらが有名です。

**境港**……日本海側  
および西日本有数の水  
あげ量をほこる漁港  
です。かにやあじが  
よくとれます。

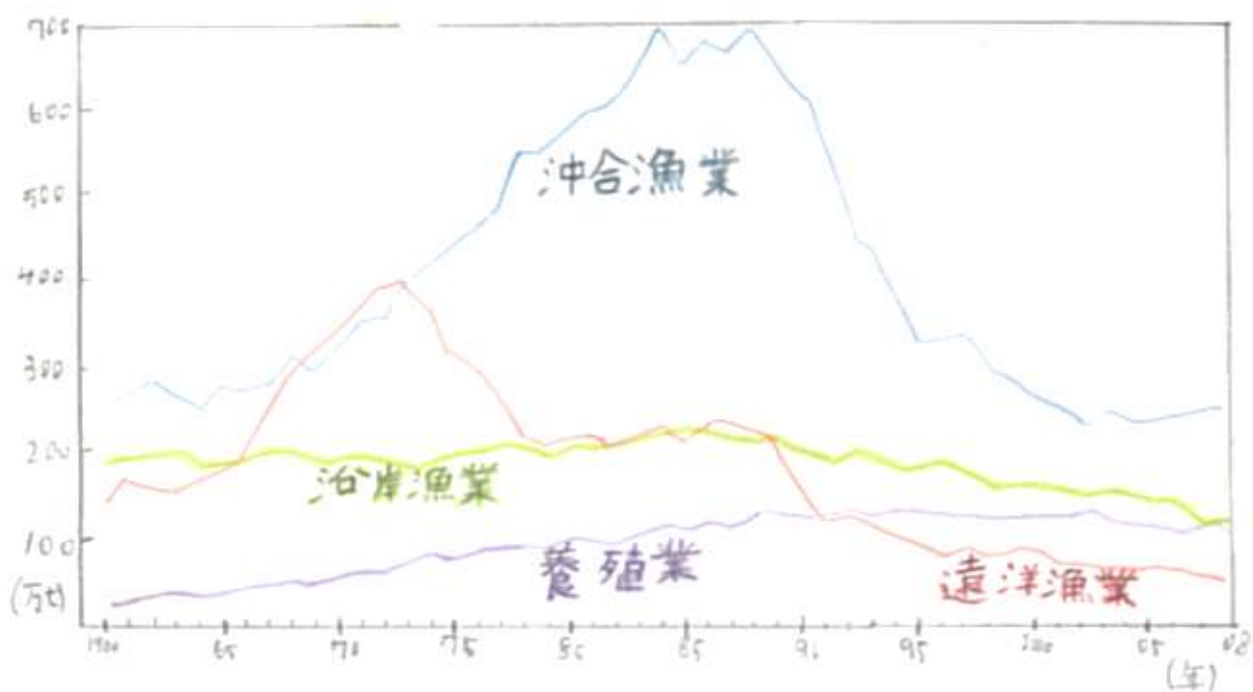
# 漁港にはどんな種類があるのだろうか？

日本の漁船は日本のまわりの海だけでなく、世界各地の海へ出かけ毎日たくさんの魚をとっています。魚をとる漁業には、3つの種類があります。

○ 沿岸漁業	日本のすぐ近くの海で、日帰りで魚をとる漁業です。小型の漁船が使われます。
○ 沖合漁業	日本の沖合い(海岸から200カ所=370kmのはん以内)の海で数日間かけて魚をとる漁業です。
○ 遠洋漁業	冷凍設備を備えた大型漁船で日本から遠くはなれた世界中の海へ出かけ数か月かけて魚をとる大きな漁業です。



# 漁業の種類と漁獲量の変化



## 遠洋漁業がおとえた理由

★1970年代に **オイルショック** が起こったため、石油の値段が大きく上がりました。そのため、魚船の燃料も大きく値上がりしてしまいました。

★1977年、世界の国では、**200カイリ漁業専管水域** をもうけるようになりました。これは、「200カイリ」(約370km)のはんい内にある水産物や資源は、すべてその国のものとする」というきまりです。そのため、世界中のいろいろな国の海へ出かけ、自由に魚をとることができなくなったのです。

こうして遠洋漁業は、大きくおとろえるようになったのです。

また、沖合漁業の漁獲量も、1990年代から減っています。これは、沖合漁業の中心的な魚だったいわしの漁獲量が近年、大きく減っているためです。このほか、沿岸漁業も、日本の周辺の海がよこれ、赤潮などが発生するようになったため、漁獲量はのびなくなっています。

# いろいろな漁法

魚のとり方は、魚の種類によってちがいます。

## 糸網を使う漁法

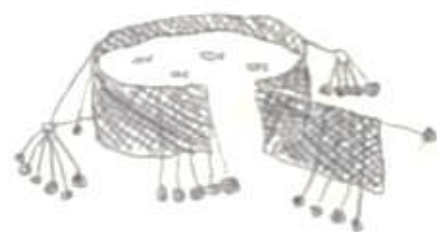
**まき網**……「魚群探知機」などで、魚の群れを探し、大きな網で群れごと魚をとります。主に沖合漁業で行われています。いわしのように群れで行動する時に使われます。



**底引き糸網**……大きなふくろ状の糸網を海底に下ろし、漁船で引いて、海底にいる魚をとります。主に沿岸漁業や沖合漁業で行われています。かれいやたいのように、海底にすむ魚をとるときに使われます。



**定置網**……魚の魚群れの通り道となっている海中に糸網をしかけ、魚をとります。主に沿岸漁業で行われています。さけのように、決まった時期に決まった場所を通る魚をとる時に使われます。



網を使った漁法では、一度にたくさんの魚をとることが  
できます。しかし、魚にきすがつきやすいという問題点があり  
ます。そこで、まぐろやかっおのように、高級な魚は、網を使  
わずにとることが多くなっています。

### 網を使わない漁法

**はえなわ**……長さ100km以上もある、長いなわからえさのつ



いた針をいくつも海中に、たらし、魚をと  
ります。主に遠洋漁業で行われています。  
まぐろなどの重い魚をとる時に使われ  
ます。

**一本づり**……漁船の両側から、漁師がいっせいに



づりさおを出し、ひきすつ、つり上げ  
ます。主に高級魚をとるために行われ  
ています。かっおをとる時に使われ  
ます。



# 育てる漁業の必要性

「200カイリ漁業専管水域」により、漁場がせまくなり、とれる魚の種類や量が少なくなつたため、対策をとらなければなりません。とくに、ただ魚をとるだけでは、魚が減るだけです。そこで今「とる漁業」から「育てる漁業」へと様々な試みがおこなわれています。

育てる漁業には、「養殖業」と「栽培漁業」の2種類があります。

**養殖業**... いけすなどを利用して魚が十分に大きくなるまで人工的に育てます。



海で稚魚(魚の赤ちゃん)をとります。最近では、ほかで育てられた稚魚を買うこともあります。



海に「いけす」を作り、その中で毎日えさをあたえながら、魚が大きくなるまで育てます。



1年ほど育て、大きくなったところでいけすから出し、魚市場へ送ります。

# 栽培漁業

人工的にたまごをふ化させ、稚魚になるまで育てた後、海や川に放流しています。



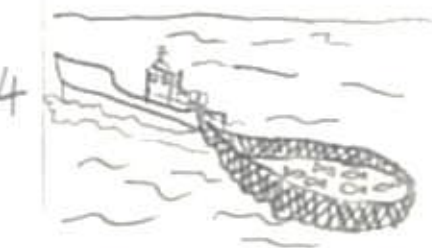
大きな水そうの中で親魚を育て、たまごを産ませ、そのたまごをふ化させます。



海に「いけす」を作り、4~7cmほどの大きさになるまで2~3ヵ月間、稚魚を育てます。

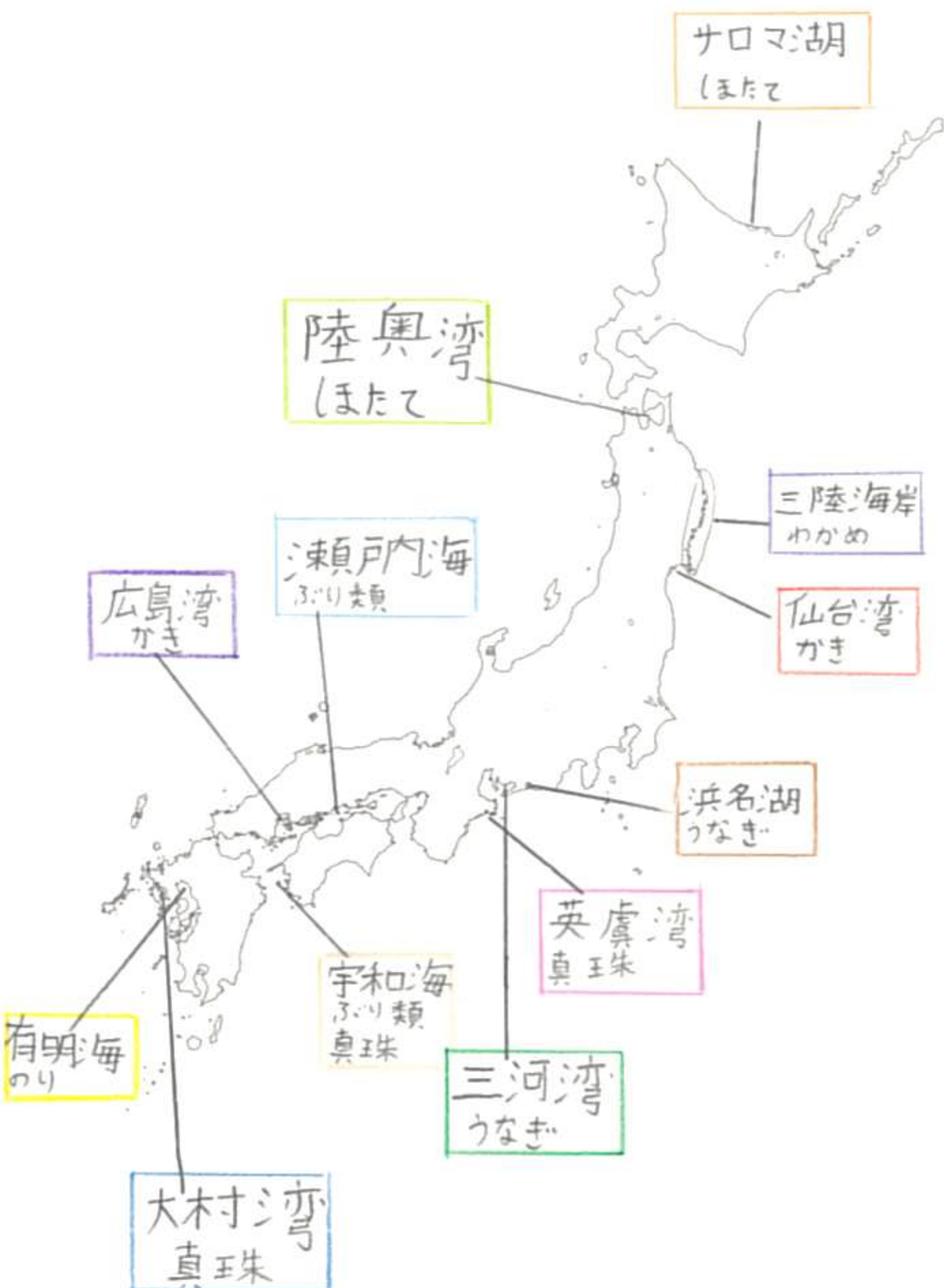


稚魚を海に放流します。放流された稚魚は、自然の海の中で大きく育ちます。



海に舟を出し、大きくなった魚をとります。

# 育てる漁業のさかなな地域



養殖業では、海面に「いけす」や「いかた」をうかべて、魚や貝などが育てられます。

養殖業のさかんな地域は、複雑に入り組んだ地形のリアス式海岸や陸地に向かって深く入りこんだ湾、湖などに多くみられます。

これらの地域は、ふたんは、波がおたづかなため、いけすや、いかたなどの施設を作りやすいのが、特ちょうです。



## 消費者の食卓へ

漁港でとれた魚は、どのようにして消費者に届けられるのかを調べました。

生産者から消費者にものがとどく過程のことを「流通」といいます。そして、現在、日本の流通の中心にあるのが「卸売市場」です。僕達の食卓にならぶ食料品の多くは、卸売市場をとおって、とどけられています。

生産者がとったり、作ったり、育てたりする魚、野菜、果実、肉などは、トラックや列車、船、飛行機など、さまざまの運送手段で卸売市場へ届けられ、卸売市場内で取引された後、各地の小売店へ運ばれていきます。

## 卸売市場のしくみ

卸売市場は、大きく分けて、「卸売業者」「中卸業者」「小売業者」によって成り立っています。

生産者... 魚や野菜・果物・肉などを  
とったり、作ったりする人



卸売業... 生産者からとどけられた大量の  
品物を仲卸業者に売りわたす人。



仲卸業者... 卸売業者から買った品物を小  
売業に売りわたす人



小売業... 仲卸業者や生産者から買った品  
物を消費者に売る人



消費者... 買った品物を食べる人。

## 水産物の流通

魚をはじめとする水産物の流通の特徴は、生産地と消費地の2カ所で卸売市場を通ることです。

生産者...生産者のとった水産物が港で水あげされます。

地方卸売市場...水あげされた水産物は、地方卸売市場で卸売業者から、仲卸業者に売られます。仲卸業者は、買った品物を消費地の中央卸売市場へ送ります。品物によっては缶詰などの加工業者、地方の小売店などへ送られることもあります。

中央卸売市場...明け方に行われる「せり」に間に合うように真夜中に、中央卸売市場に至り着。

卸売業者から仲卸業者に「せり」  
で取引されていきます。



小売業者…小売業者が卸売市場で品  
物を仕入れて、自分の店にならべ  
ます。



消費者



## まぐろが僕達の食卓にとどくまで

日本のまぐろ漁船は、赤道近くの太平洋上で、まぐろをとります。まぐろは、主に遠洋漁業でとられています。まぐろ漁船に乗りこんだ人たちは、日本を遠くはなれ、何か月もかけてまぐろをとります。まぐろの重さは、1匹平均200kgぐらいあります。大きい物だと400kg近くになります。とったまぐろは、船の中にあるマイナス60度の急速冷凍室で、頭から尾の先まで完全に冷凍され、日本に帰るまでの長い間、大セキに保管されます。まぐろは、しっかり冷凍すると、約2年間もの間、生のものと同じような新鮮な状態を保つことができるそうです。僕たちが一年中新鮮なまぐろを食べられるのも、このような冷凍技術が進歩したためなのです。

魚港に漁船が到着すると、漁船の冷凍庫からクレーンで陸に荷上げされます。



岸壁にまぐろがずらりと並べられ、一匹ずつ重さを測り、まぐろの種類別に分けられます。



整理された冷凍まぐろは冷凍庫に一時保管するため、トラックで運ばれていきます。



この冷凍まぐろは、翌日以降に、中央卸売市場に運び込まれ卸売市場によってせりにかけられます。



せりが終わると、せりおとされたまぐろは、仲卸業者の店に運ばれます。実際に、僕は築地市場を見学しました。



まぐろを台に  
乗せ電気のこぎ  
りでたて半分に  
切ります。



まぐろは体の部分によって値段がちがうので、  
さらに小さく切り分けられます。

この状態で魚屋さん、お寿司屋さんが買い、それ  
ぞれのお店に並べられ、僕たちの手元へとど  
くのです。



## まとめ

僕は日本の漁業について調べて、魚の流通についても学びました。

現在は冷凍技術が大きく進歩しているので、遠くの海でとれた魚でも、冷凍すれば新鮮なまま港に届けることができようになり、僕たちはいつで

も新鮮な魚を食べられるようになりました。

しかし、魚はとり続けているだけでは、いつかはいなくなってしまう。とりすぎと地球の気候の変化により、いわしはとれなくなってしまう。まぐろ好きな日本人が高い値

段で買うため、まぐろをとって日本人に売ろうとする人がふえ、まぐろを大量にとるようになったため、まぐろも急げきに減っているということも、魚市場の人に聞きました。又、工場や住宅からよごれた水が流され、海がよごれると、赤潮が発生し、水中のプランクトンが大量発生するので、水中の酸素が不足してしまい、魚は減ってしまいます。僕たちの家からも、出来る



だけ、汚れた水を出さないよう、お皿についての油分は、新聞紙でふきとってから、洗ったり、洗剤を使う量をへらすなど工夫したいと思います。又、魚が卵を産む時期や、稚魚やまだ十分に大きくなっていない魚は、とらないようにするなど、制限をもうけることも、必要だと思います。

これからの漁業は、魚をできるだけ減らさないように、守りながらとっていくことが大セオリーと感じました。「はじめに」でも書きましたが、南三陸町の漁師さん達は、今とても大変な思いをしています。おたがいに、且かけ合い、残った船や道具などを修理したりして、漁を再開出来るようにがんばっています。三陸産のわかめは、全国の養殖わかめの生産量の7割以上を占めていたといえます。僕は3月にいたいたおいしい三陸わかめを、又食べたいです。東北地方の漁港が復興できるますように。「がんばろう！日本の漁業」

# 参考文献 (目録図書館および自宅の本)

・「調べよう日本の水産業 1 海の自然と漁業」

・「調べよう日本の水産業 2 暮らしと漁業」

・「調べよう日本の水産業 3 漁業のいまこれから」

坂本一男 監修 岩崎書店

・「発見! おもしろ食シリーズ 調べてみよう! 食品の流通」

山岡 寛人 著 (草土文化)

・「探検発見 わたしたちの日本4」

「漁業からみる日本」

谷川 彰英 監修 小峰書店

・「日本の産業まるわかり大百科 3 水産業」

「かつお・魚・養殖漁業ほか」

梶井 貢 監修

・日本のすがた 2011

日本をもっと知るための社会科資料集

矢野恒太記念会 編集・発行

。日本国勢図会 2009年

矢野恒太記念会 編集・発行