

豊かな漁場で 今日から釣り名人!

ねん がつ にち なまえ

問題1 山陰が人気の漁場な理由は??

問題2 山と海の関係を考えてみよう!

問題3 日本周辺の海流を書き込んでみよう！



- ①
- ②
- ③
- ④

問題4 地域の海が持つ問題を考えてみよう。

島根県の

市魚図鑑



写真：海士町役場提供

シイラ(地方名:まんさく)

旬の季節:夏(7~9月)

漁法:シイラ漬け漁法

美味しい食べ方:刺身・沖づくり・ホイル焼き

20℃以上の表層域に生息、透明度が良く塩分濃度の高い海域を好む、回遊魚。

サバ

旬の季節:秋(10~11月)

漁法:まき網・定置網

美味しい食べ方:

酢サバ・味噌煮・塩焼き・すき焼き

隠岐のすき焼きはサバを使い、えり焼と呼ばれている。



写真：海士町役場提供



トビウオ(地方名:アゴ)

旬の季節:春(6月)

漁法:刺し網・定置網・まき網・すくい網

美味しい食べ方:

お造り・フライ・干物・つみれ汁・なめろう
さつま揚げ

山陰では「あごだし」と呼ばれる出汁に使われている。太平洋側ではカツオを出汁として使う。

アカムツ(地方名:ノドグロ)

旬の季節:夏(8~9月)

漁法:沖合い底引き網

美味しい食べ方:

煮つけ・焼き・刺身・土鍋ノドグロ飯

テニスプレーヤーの錦織圭選手が、この魚を美味しいとほめたので、一躍有名になった。



写真：海士町役場提供

キジハタ(アカミズ・アコウ)

旬の季節:春夏(6~9月)

漁法:釣り・刺し網

美味しい食べ方:刺身・煮つけ・焼き

高級魚の上に超がつく高級魚で、美味しい魚として関西や北九州で特に人気が高い魚である。



写真：海士町役場提供

アジ

旬の季節：春夏

漁法：まき網・定置網

美味しい食べ方：

フライ・刺身・焼き・干物

隠岐では防波堤からも簡単に釣りを楽しむことができ、最も手軽な魚である。

カサゴ(地方名:ボッカ)

旬の季節：初夏～冬／漁法：釣り

美味しい食べ方：お造り・煮つけ

海岸付近の大きな岩の下で釣ることができる。1mほどの竹の先に10cmくらいの針糸をつけて楽しむ釣りは「ボッカ釣り」と呼ばれる伝統的な遊び。



写真：海士町役場提供



写真：海士町役場提供

マハタ(地方名:カナ)

旬の季節：晚秋～晚春

漁法：定置網

美味しい食べ方：汁物、煮物、ソテー

体に七本の褐色の帯があり、成長とともに不鮮明になる。おいしさは超高級魚のキジハタに負けない。

カワハギ

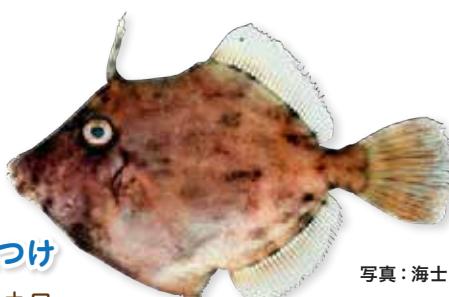
旬の季節：秋冬(11～2月)

漁法：定置網

美味しい食べ方：

鍋物・刺身・アラのみそ汁・煮つけ

口が突き出ている形をした種類のカワハギをウマヅラと呼ぶ。



写真：海士町役場提供

ヒラメ

旬の季節：秋冬(11～12月)

漁法：釣り

美味しい食べ方：刺身・焼き・煮つけ

隠岐の西ノ島の防波堤で、1mを越える大物のヒラメが釣られている。陸からの釣りでは日本一の大きさである。



写真：海士町役場提供

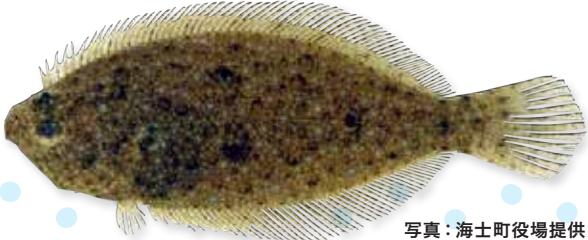
マダイ

旬の季節：秋(11月)

漁法：延縄・定置網

美味しい食べ方：潮汁・刺身・煮物・焼き

隠岐の島前は日本一のマダイの釣りのポイントと言われている。



写真：海士町役場提供

ヒラマサ

旬の季節:冬から初夏

漁法:刺し網・定置網・釣り

美味しい食べ方:

刺身・つみれ汁・揚げ物・煮物

夏はブリが美味しいが、この魚がブリに代わり美味しい夏の刺身の代表格となる。



写真:海士町役場提供



写真:海士町役場提供

ブリ

旬の季節:冬(12~2月)

漁法:定置網・釣り

美味しい食べ方:照り焼き・ブリしゃぶ・煮つけ

出世魚といい、大きくなるにつれ呼び方が変わる(ヤズ→ハマチ→マルゴ→ブリ)

キダイ(地方名:レンコダイ)

旬の季節:初夏(6~7月)

漁法:延縄・釣り

美味しい食べ方:

塩焼き・吸い物・煮つけ・刺身

隱岐では、夏になるとはえ縄漁でこの魚を盛んに獲っている。ピンク色が鮮やかで見た目もとても美しい鯛である。



メダイ(地方名:だるま)

旬の季節:夏

漁法:定置網

美味しい食べ方:刺身・鍋物・水炊き

とれたてのものは体表を粘液がまとわりついている。料理はこの粘液を取り去ってから。

イサキ

旬の季節:6月~7月

漁法:定置網・釣り

美味しい食べ方:塩焼き・刺身・煮つけ

産卵期にあたる6~7月は梅雨イサキとも言い、脂がのって最も美味しい季節となる。



写真:海士町役場提供



写真:海士町役場提供

メジナ(地方名:クロヤ)

旬の季節:冬

漁法:定置網・釣り

美味しい食べ方:煮つけ・刺身・塩焼き

定置網では、秋から冬にかけてはまとまって獲れることがある。夏は磯臭さがあるので流通しても安いが、秋冬は主に海藻を食べるようになるので臭みが消え美味しいくなる。

ケンサキイカ(地方名:白いか)

旬の季節:夏秋(7~11月)

漁法:漁火イカ釣り・定置網

美味しい食べ方:刺身・干物(スルメ)

夜に船の上でとても明るいランプをつけて、光に集まってくるイカを釣る漁が主流である。



マイカ(地方名:シマメイカ・スルメイカ)

旬の季節:冬(12~3月)

漁法:定置網

美味しい食べ方:干物(スルメ)・丸焼き・煮つけ・いかめし

肉厚のイカなので一夜干し(隠岐ではしいしひと呼ぶ)に最適。回遊するイカで、産卵のため冬に山陰沖に戻ってきたスルメイカは丸々と太り、肝臓を使った塩からが良く作られている。

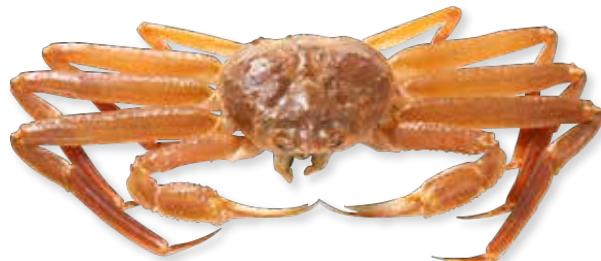
ズワイガニ(地方名:マツバガニ)

旬の季節:冬(2~3月)

漁法:カゴ

美味しい食べ方:刺身・ゆでガニ・焼きガニ・鍋

山陰地方や北陸地方では底引き網漁で獲っているが、隠岐ではカニかご漁で獲っている。



エッチュウバイ (地方名:白バイ)

旬の季節:夏秋(7~9月)

漁法:底引き網

美味しい食べ方:煮つけ・焼き

島根県の年間漁獲量は日本海側では1位であり、島根の隠れた名産品と言える。隠岐は島後のみ漁をしている。



サザエ

旬の季節:通年(5~6月禁漁期間)

漁法:素潜り・かなぎ・刺し網

美味しい食べ方:

つぼ焼き・サザエご飯・刺身

隠岐では、「かなぎ漁」という、長い竹の先につけた三又の槍で船の上から箱眼鏡を使って獲る漁業が盛んにおこなわれている。



アワビ

旬の季節:通年(10~11月禁漁期間)

漁法:素潜り・かなぎ

美味しい食べ方:刺身・酒蒸し・ステーキ

隠岐のアワビは、700年頃から朝廷に献上されるくらいに高級品として扱われてきた歴史がある。江戸時代には中国に盛んに輸出されていた。



イワガキ

旬の季節:春

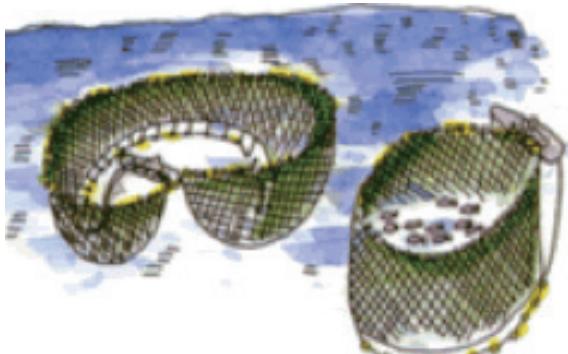
漁法:養殖

美味しい食べ方:
刺身・フライ・焼き

隠岐や松江では盛んに養殖している。出荷するまでに3年かかる。(マガキの養殖は1年で出荷できる。)

島根県の

漁法図鑑



画像：島根県水産課提供

魚 まき網漁業

夜間の集魚灯に集まってくる、イワシ、アジ、サバなどの魚の群を、網で巻いて漁獲する。網の形からきんちゃく網とも呼ばれており、網をたぐる網船、魚の群を探し集魚灯で集める灯船、漁獲した魚を港まで運ぶ運搬船で船団をつくり操業している。島根県の漁業の中でこの漁法による漁獲が最も多く、全体の80%以上を占めている。

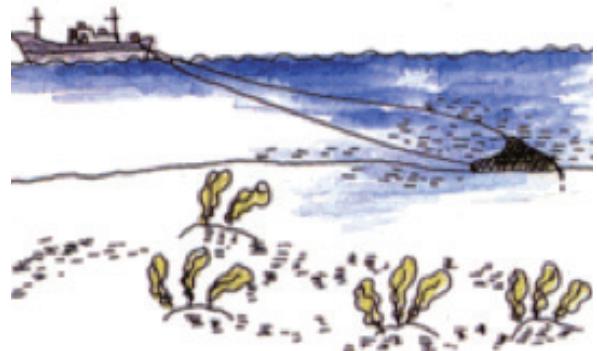
魚 底引き網漁業

海底の魚を網でひいて漁獲する。大きく分けて小型底びき網と沖合底びき網の2種類がある。底びき網漁業では主にカレイ、ヒラメ、タイ、ニギス、イカなどを漁獲している。

小型底びき網は1隻で操業し、菱形の形に投網して網を曳き、かけまわしと呼ばれる。9~14トンの漁船で主に浜田~隠岐の水深80~200mの海域で操業する。

沖合底びき網は2隻で網をひくため2そうびきとも呼ばれる。

60~90トンの船で操業し2そうで片側約1200mの長さのロープで網をひく。沖合底びき網の漁場は九州~隠岐島周辺の海域である。



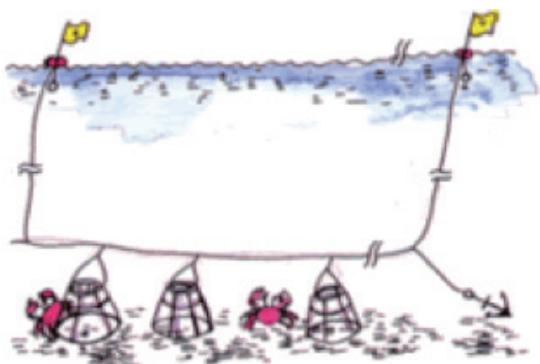
画像：島根県水産課提供

魚 定置網(大敷網)漁業

海岸近くの魚の通り道に網を垣根のように設置し、回遊魚を待ち受けて漁獲する。回遊してくる魚は通り道に網があると、その網に沿って沖の方へ泳いでゆき、身網の中に入って出られなくなる。イワシ、アジ、タイ、ブリ、イカなど沿岸を回遊してくる色々な魚がとれる。



画像：島根県水産課提供



画像：島根県水産課提供

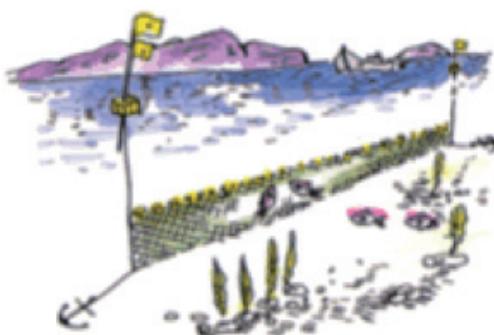
かにかご漁業

50～135トンの漁船を使用し、餌を入れたかごをロープに一定間隔で付け、海底に沈めて中に入るカニ類を漁獲する。漁場は隠岐島周辺およびその北方海域で、ズワイガニは水深200～300m、ベニズワイガニは水深1,000～1,500mで操業される。漁期はズワイガニかご漁が11月下旬～2月、ベニズワイガニかごが9～6月となっている。ベニズワイガニは全国でも1位の生産量がある。

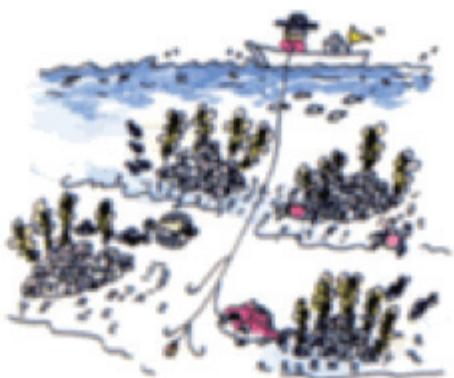
同じような操業形態で、水深180～250mのエッチュウバイ（巻き貝）を漁獲するばいかご漁業もある。ばいかごは主に小型底びき網の兼業として底びき網の休漁期の6～9月に操業される。

刺し網漁業

魚が回遊する道に、目に見えないような細い糸で編んだ網を仕掛け、魚を網の目に刺したりからませたりして漁獲する。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る。



画像：島根県水産課提供



画像：島根県水産課提供

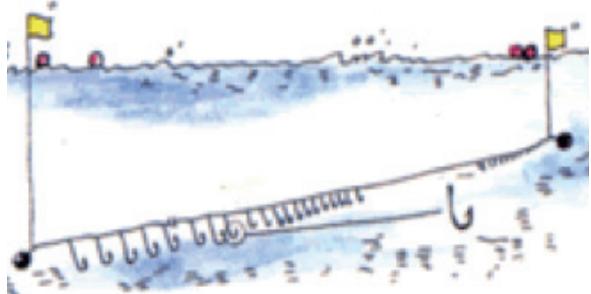
一本釣り漁業

一本釣り漁業は5トン前後の小型の漁船を使ってタイ、ヒラメ、ブリ、メバルなどを釣る漁法。沿岸の瀬（海底に隆起した岩礁）や人工魚礁で操業される。1本釣りでは釣り針は1本から50本ぐらいである。

はえ縄漁業

はえなわ（延縄）漁業は釣り漁業の1種で、幹縄に多数の枝縄を付け、この先端に釣り針をつけた漁具を横に長くのばして設置し、魚を漁獲する。

はえなわ漁業では、釣り針の数は全部で500本にもなる。はえなわ漁業では、タイ、アマダイ、フグ、カサゴ類などが漁獲される。



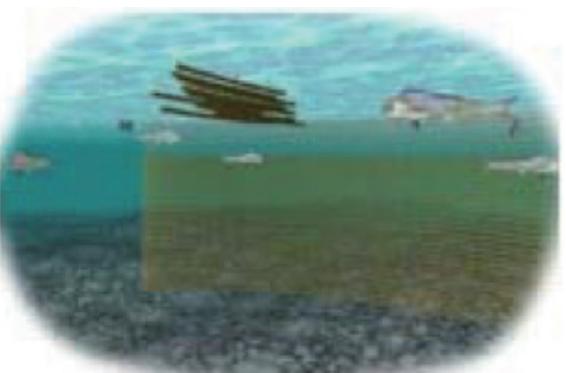
画像：島根県水産課提供



画像：島根県水産課提供

イカ釣り漁業

イカ釣りは夜間に集魚灯をたき、その光に集まってくるスルメイカやケンサキイカ、ヤリイカなどイカ類を釣り上げる漁法。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され、沿岸の中核的な漁業となっていいる。



画像：島根県水産課提供

シイラ漬け漁業

シイラ漬け漁は、シイラなどの回遊魚が海上の浮遊物に集まる習性を利用した漁法。竹を集めて作った「漬け（づけ）」と呼ばれる人工の浮遊物に標識を付けて海に浮かべ、その漬けに集まってきたシイラ・ハマチ・ヒラマサ等の回遊魚を網で囲んで漁獲する。

シイラ漬けは小型底びき網が休業する夏期に、操業される。

採貝藻漁業 (かなぎ漁)



画像：島根県水産課提供

海岸近くの浅いところで、アワビ、サザエ、ウニ、ワカメ、モズク等を獲る。

島根県では、船の上からのぞき眼鏡で獲物を探し、やすのような漁具で獲る「かなぎ漁」が主だが、地域によっては素潜りでアワビ・サザエ・ウニなどをとる素潜り漁も行われている。

魚 養殖漁業

海に行って網や釣りで魚を漁獲するのと違い、稚貝や稚魚などを網生け簀（いけす）やかごに入れて、餌をやり大きく育てる漁法。

養殖には波の静かな海域が必要なため、県内では主に隱岐島や島根半島などの内湾がある地域で行われている。県内では古くから行われているものとしてワカメ養殖がある。また、新たにイワガキ養殖が盛んに行われている。



画像：島根県水産課提供

魚 シジミ漁業

島根県の宍道湖は、日本有数のヤマトシジミの産地。

宍道湖では「じょれん」と呼ばれる長い熊手のような漁具を船の上から引いて湖底のシジミを漁獲する。宍道湖のシジミ漁業においては資源保護のため、じょれんの網目の大きさや1日の漁獲量、休漁日、禁漁区などの様々な取り決めを定めて操業している。



画像：島根県水産課提供