4 鳥取県の水産業

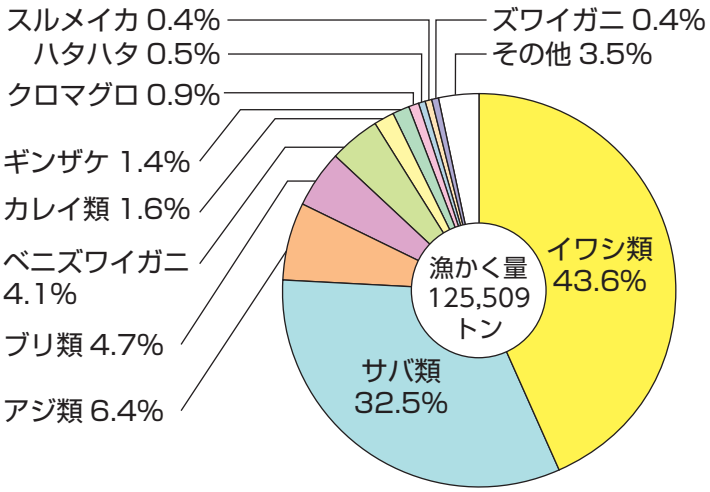
1　鳥取県の水産業の様子

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，サバ，アジ，ブリ類，ベニズワイガニ，カレイ類，ギンザケ，クロマグロ，ハタハタ，スルメイカ，ズワイガニなどがたくさんとれます。

鳥取県の漁業は，数日から数週間漁をする「沖合漁業」と日帰りで漁をする「沿岸漁業」に分かれます。

沖合漁業には，イワシ，サバなどをとる「大中型まきあみ漁業」，ズワイガニ，ハタハタなどをとる「沖合底びきあみ漁業」，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。



鳥取県における魚種別漁かく量の割合
［2024年/鳥取県農林水産部水産振興課集計］


マイワシ


クロマグロ


ハタハタ

沿岸漁業には，ブリ類，タイ類などをとる「さしあみ漁業」，ヒラメやカレイ類などをとる「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。魚を食べることにより，元気にくらすために必要ないろいろな栄養をとることができます。特に，鳥取市民のカニの消費量は県庁所在地の中で全国一です。

県内で漁かくされた魚などは，まず漁かくされた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）

鳥取市の魚介類等の一世帯あたり購入量
（全国県庁所在地別ランキング）

種類	全国順位
かに	第1位
いわし	第1位
かれい	第1位
いか	第1位
しじみ	第5位

〔2022-2024年平均／総務省〕

ひとことメモ

魚などをとることを『漁かく』と言います。テレビなどで，このことばが出てきたら思いうかべてみましょう。

2　漁業のさかんなところ

①クローズアップ！境漁港

境漁港は，ベニズワイガニ，サバ類の漁かく量が全国で第１位です。

鳥取県の人が食べる魚の量よりたくさんの魚が漁かくされているので，その多くは県外に出荷されています。

境漁港の主な魚介類の漁かく量と全国順位（単位：トン）

種　類	境　港	全　国	割　合	全国順位
ベニズワイガニ	5,742	10,646	54%	第1位
サバ類	34,382	234,238	15%	第1位
クロマグロ（生鮮）	1,099	4,862	23%	第2位
マアジ	6,904	75,237	9%	第3位
ブリ類	5,658	66,453	9%	第3位
マイワシ	45,645	648,264	7%	第4位

〔2023年/農林水産省〕　※鳥取県外の漁船で漁かくされた魚介類をふくむ

②クローズアップ！松葉がに

鳥取県で漁かくされるズワイガニは，成長したオスを「松葉がに」，脱皮して間もないオスを「若松葉がに」，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います。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土曜日を鳥取県「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，１９６３年（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，１９９１年（平成３年）には３０９トンまでへりました。その後，漁かくできる大きさや期間が国の法律で決められました。さらに漁業者は法律で決められたこと以上のきまりを自分たちで作り，ズワイガニの量がふえるように努力しています。こうした努力やズワイガニの住みかをつくる取り組みの効果などもあって，２０２４年（令和６年）は，５３８トンの漁かく量となりました。

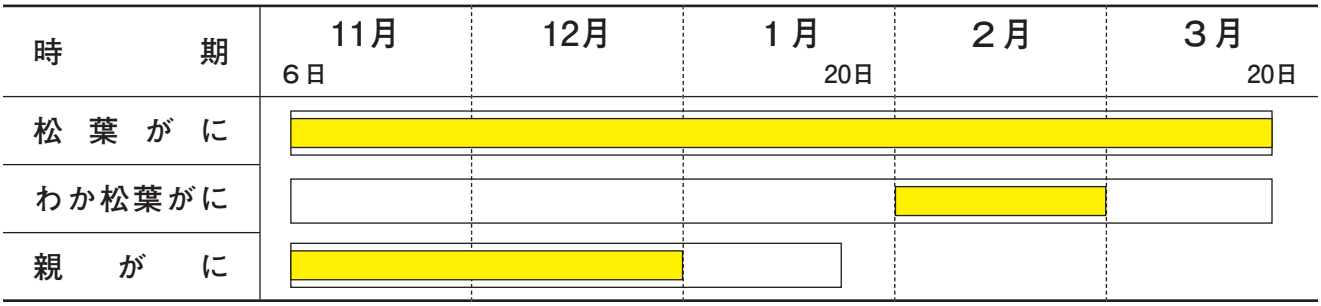


甲幅

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（漁の期間）



〔2024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，カニの品質を見わける専門家（目きき人）が認めた見栄えの良いりっぱなカニには「五輝星」のタグを付けて売り，鳥取の高品質なカニとしてせん伝しています。令和元年の初セリでは１匹５００万円の世界最高額（当時）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！漁業活動

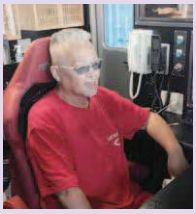
県内ではさまざまな漁業が行われています。また，地元でとれた魚を地元で食べる地産地消の取り組みも行われています。

沖合底びきあみ漁業



ふくろのようなあみで海底を引っ張り，ズワイガニ，ハタハタ，カレイなどをとる漁業です。

深澤さん（鳥取市）の話



みんなに喜んでもらうために，おいしい魚やカニをたくさんとっています。海に出れば危険なことがいっぱいあるので，事故がないように安全を第一に考え，無事に帰って来られるように気をつけています。

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。

寺田さん（琴浦町）の話



魚を探して見つけ，動きを予測し，たくさん魚がとれるようにがんばっています。何事もなく無事に漁業ができることが一番大切なので，まわりの船に気をつけながらあみをかけるように心がけています。

定置あみ漁業



大きなあみを海にしかけて，迷いこんだ魚を引き上げます。

遠藤さん（鳥取市）の話



魚が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。また，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。

潜水漁業



潜水漁業ではウェットスーツを着て海の中に潜り，貝や海藻などをとります。

今嶋さん（鳥取市）の話



岩場にいるイワガキやサザエ，ワカメなどをとっています。とりすぎていなくならないように，小さいものはとらず，できるだけ大きいものをとるようにしています。

内水面漁業



内水面漁業は，川や池で行う漁業のことです。シジミやフナなどをとります。

片山さん（鳥取市）の話



漁に使う道具を船で引っ張ってシジミをとっています。とったシジミは，その日のうちに大きさごとに分けて，市場に出荷しています。

④クローズアップ！養しょく業

鳥取県では，とる漁業だけでなく，魚を育てて出荷する養しょく業もさかんです。

養しょく(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。

養しょく(海水)



海の中をあみで囲った「生けす」で魚を育てています。漁かくから加工まで短い時間で行うことから，新鮮な魚を出荷することができます。

小椋さん（倉吉市）の話



魚の世話はたいへんですが，育てた魚を出荷してお客さんに喜んでもらえるとうれしいです。西日本を代表する養しょく場として，毎日，おいしい魚をつくることを考え，工夫をしながら育てています。

伊藤さん（境港市）の話



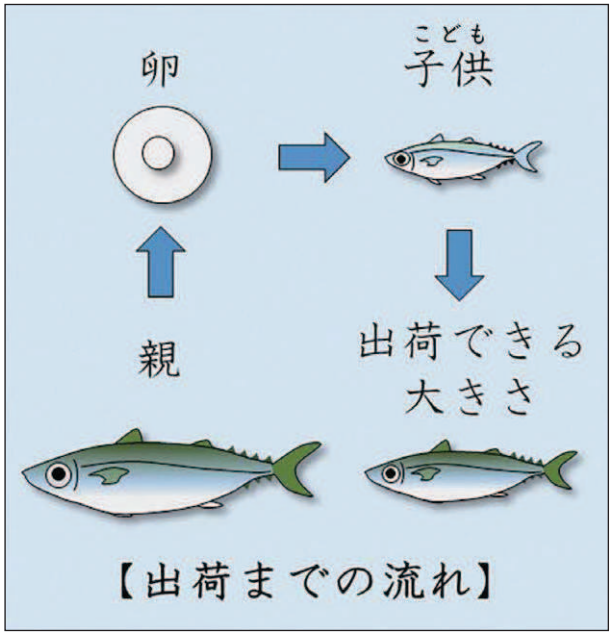
私の会社では，自然や働く人たちを大切にしながら，世界で認められるかんきょうにやさしい養しょく方法で，ギンザケを育てています。鳥取の海で元気に育ったおいしいサケをぜひ食べてみてください。

⑤クローズアップ！マサバの陸上養しょくの取り組み

県内では最先端の技術を用いて，陸上でマサバの養しょくが行われています。

地下海水による陸上養しょく

県内では地下からくみ上げた海水を使って，陸上でマサバの養しょくをしています。親から卵を取り出し，出荷できる大きさになるまで全て人の手で育てます。また，寄生虫のいない地下海水を使うことで，おいしい元気なマサバを育てることができます。



「かんきょう」と「えさ」にこだわった養しょく

岩美町の陸上養しょく施設では，太陽光発電パネルでつくられた電気を使って地下から水をくみ上げており，自然かんきょうにやさしい養しょくが行われています。また，えさに鳥取県産の梨などの果物や魚を混ぜることで，おいしいサバを育てています。



田島さん（岩美市）の話

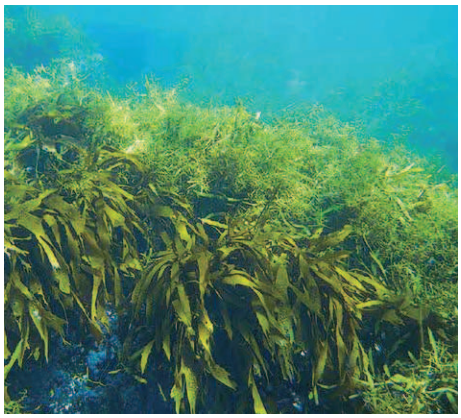


自然のエネルギーを使って，安心して食べられるマサバを育てています。こだわりのえさで育てたおいしいマサバを，ぜひ食べてみてください。

3　海のかんきょうを守る取り組み

海そうがたくさんはえている場所を「藻場」といいます。藻場は，魚などの生き物が豊かな海のかんきょうを守るためには大切です。そのため，鳥取県では藻場を守る取り組みをしています。

藻場の役割



藻場は，魚やイカなどが卵を産む場所や住みかになります。また，藻場の海そうは，アワビ，サザエなどのえさにもなります。

そのほか，藻場は，水をきれいにしたり，光合成によって酸素を作ったりして，海の中から私たちの生活を守っています。

藻場を守る取り組み

最近，海そうを食べてしまうムラサキウニがたくさんふえてきました。そのため，鳥取県の漁師さんたちは，ムラサキウニをとって数をへらしたり，アラメという海そうの苗を植えて育てることで，藻場を守る取り組みをしています。



海そう アラメ

中村さん（大山町）の話



海に潜ってアラメを育て，藻場を守っています。これからも，みんなで協力して藻場を残し，魚や貝，海そうなどの生き物が豊かな海を守っていきましょう。

●藻場の取り組みは，鳥取県漁業調整課のホームページ（ブルーカーボンの推進）でもPR動画でしょうかいしています。