

4

とっとりけん すいさんぎょう 鳥取県の水産業

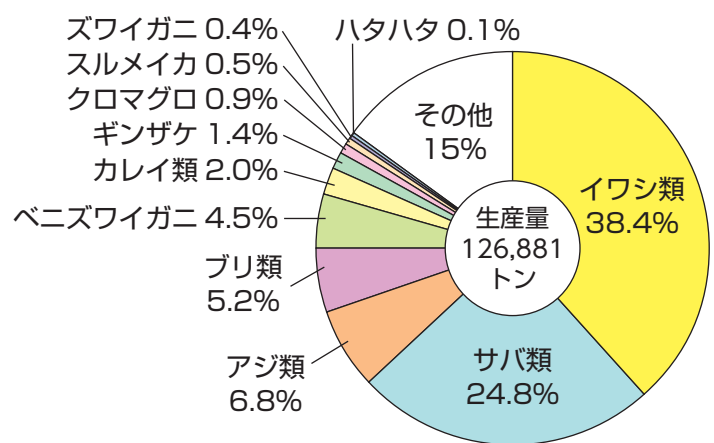
1 鳥取県の水産業の様子

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。



鳥取県で水あげされる魚種別漁獲量の割合
[2023年/鳥取県農林水産部水産振興課集計]



マアジ



クロマグロ



ハタハタ

えんがんぎょぎょう
沿岸漁業には、ぶり類、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。

日本人はさかなず
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ひつ
要ないろいろな栄養をとることができます。特に、とく
鳥取市民のかにの消費量はけんちょうしょざいち
県庁所在地の中でぜんこく
全国一です。

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はこ
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）

ぎょかい
鳥取市の魚貝類等の
いっせたい
一世帯あたり
こうにゅう
購入量
（全国県庁所在地別べつ
ランキング）

しゅ 種	るい 類	全国 じゅんい 順位
か	に	だい 第1位
い	わし	第1位
か	れい	第1位
い	か	第1位
か	き	第5位

〔2021-2023年平均／へいきん
総務省〕

2 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^{りょう}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^{しゅっか}に出荷されています。

境漁港の主な漁獲物^{おも ぎょかくぶつ}の水あげ量と全国順位^{たんに}（単位：トン）

種 ^{しゅ} 類 ^{るい}	境 港	全 国	割 ^{わり} 合 ^{あい}	全国順位
ベニズワイガニ	4,633	9,060	51%	第1位
ブリ類	10,975	69,868	16%	第1位
クロマグロ ^{せい} （生せん）	1,075	4,786	22%	第2位
ウルメイワシ	8,190	48,048	17%	第2位
マアジ	11,375	89,346	13%	第3位
サバ類	18,040	262,390	7%	第4位

〔2022年/農林水産省^{のうりんすいさんしやう}〕 ※鳥取県外^{ぎよせん}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^{せいちやう}したオスを「松葉がに」^{まつば}、脱皮^{だっぴ}して間もないオスを「わか松葉がに」^ま、メスを「親がに」^{おや}とよんでいます。

鳥取県では昔^{むかし}から松葉がにを食べています。江戸時代^{えどじだい}の古い記録^{ふる きろく}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」^きとして決められました。この日の前後は、松葉がに^{かん}に関するさまざまなイベント^{ひら}が開かれます。

鳥取県のズワイガニの漁獲量は、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、自分たちでもきまりを作って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増しよく場の効果などあって、2023年（令和5年）は、510トンの漁獲量となりました。



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

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

国で決められた漁期

漁業者がみんなで決めた漁期

〔2023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栄えのりっぱなかには「五輝星」のタグを付けて売り、鳥取の高品質なカニとして宣伝しています。令和元年の初競りでは1匹500万円の世界最高値（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^{かつどう}

県内ではさまざまな漁業が行われています。また、地元^{じもと}でとれた魚を地元で食べる地産地消^{ちさんちしょう}の取り組みも行われています。

おきあいそこ 沖合底びきあみ漁業



ふくろのようなあみで海底^{かい}を引っ張り^ひ、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^{とお}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 網師野さん（鳥取市）の話



魚をたくさんとる方法^{ほう}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^{せんいん}が多いので船長の責任は重大です。チームワークと安全^{あんぜん}を第一^{だいいち}に漁業をしています。

てらだ 寺田さん（琴浦町）の話



魚の動きは速^{はや}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の漁船^{ぎょせん}が集^{あつ}まるので、ぶつかったり、あみがからまったりしないように注意^{ちゅうい}が必要です。

ていち ぎょぎょう 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、入った魚を引き上げます。

じょせい りょうし かつ 女性の漁師の活やく



潜水漁業では女性の漁師もいます。これからの活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、川や湖で行う漁業のことです。アユやシジミをとります。

えんどう とっとり 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 もぐ 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。女性の仲間がふ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



アユがふえて、釣り人にたくさん来てもらえるように、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！^{よう}養^{ぎょう}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^{しゅつか}養しょく業もさかんです。

さけ・ますの^{たんすい}養しょく(淡水)



^{つめ}冷たい川の水や、わき水^{りょう}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^{しょくよう}で出荷したり、放流したりします。

ニジマス(トラウトサーモン)^{りくじょう}の陸上養しょく



陸上^{すい}の水そう施設^{しせつ}に海水^{かい}をひき込み、ニジマスを育てています。天候^{てんこう}や季節^{きせつ}に関係^{かんけい}なく、一年中出荷することができます。

^{おぐら}小椋さん(倉吉市)^{くらよし}の話



魚^せの世話^わは大変^{たいへん}ですが、育てた魚を出荷^{しゅつか}してお客^{きやく}さんに喜^{よろこ}んでもらえるとうれしいです。西日本で一番の養しょく場になることをめざしています。

海で養しょくするためのギンザケ^{ちぎょ}の稚魚もたくさん育てています。

^{はぎわら}萩原さん(琴浦町)^{ことうら}の話



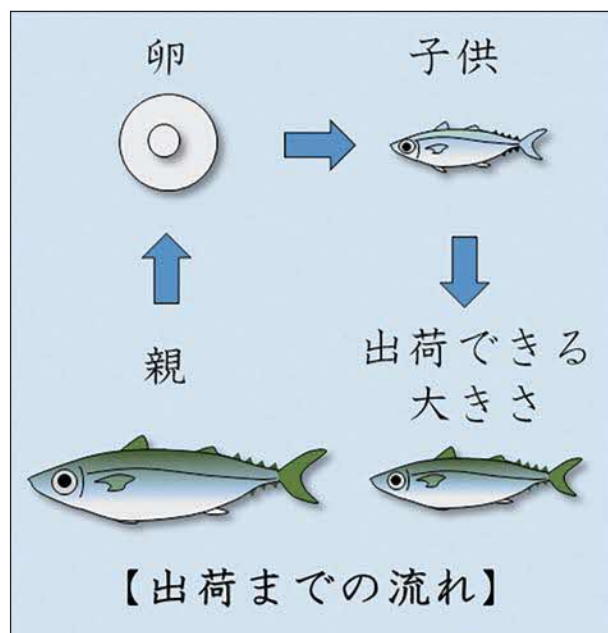
陸上養しょくで育てたニジマスは、無菌^{むきん}の施設^{しせつ}で育てているため、安全^{あんぜん}でおいしい魚になります。「とっとり琴浦^{ことうら}グランサーモン」の名前でスーパーなどに並^{なら}んでいます。ぜひ食べてみて下さい。

⑤クローズアップ！マサバの新たな陸上養しよくの取り組み

県内では最先端の技術を用いて、マサバの新たな陸上養しよくが行われています。

地下海水による陸上養しよく

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よくをしています。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で育てることで、食中毒の心配もなく、安心して生で食べることができます。



特殊な技術できれいな水に

特殊な技術で排水をきれいな水にします。きれいな水は再び水そうに戻してくり返し使えるため、新たに加える水をへらせます。これにより、最適な水温を保つことができ、効率的にたくさんのマサバを育てることができます。



平山さん（米子市）の話



おいしくて、安心して食べられるマサバを育てています。マサバにとって良いかんきょうで育てることが、なによりも大切です。