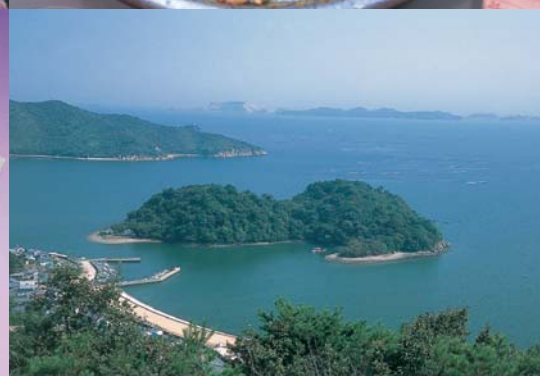




2005 兵庫の水産



財団法人
兵庫県水産振興基金



財団法人兵庫県水産振興基金理事長
兵庫県知事 井戸 敏三

ごあいさつ

北は日本海、南は瀬戸内海を経て太平洋を臨む兵庫県は、総延長約800kmにも及ぶ変化に富んだ海岸線を有し、古来から多彩な漁業が営まれてきました。

全国に名高い日本海の松葉ガニや瀬戸内海の明石鯛はもとより、ノリ、シラス、ハタハタの生産量は全国1位、イカナゴ、タコ、アナゴ、ホタルイカなども全国上位を占めるなど、兵庫県は全国有数の漁業生産県です。

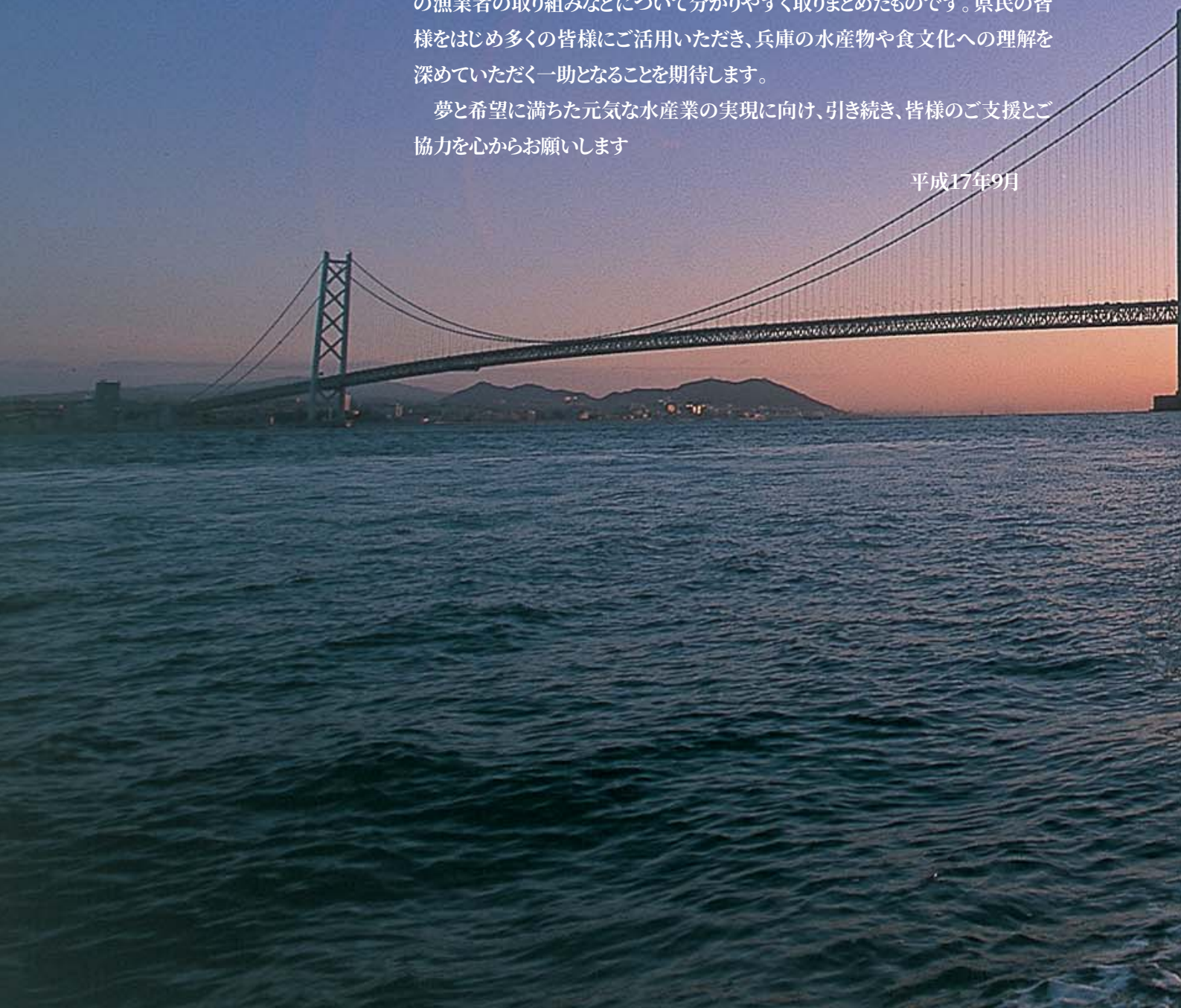
こうした豊富な海の幸を生かして、はもすき、かにすき、鯛そうめん、イカナゴのくぎ煮など、兵庫ならではの食文化が育まれてきました。そしてまた、魚を中心とする日本型食生活は、栄養バランスにも優れ、私たちの日々の健康を支えているのです。

豊かな海を守り、水産物を安定的に供給していくためには、森・川・海のつながりや自然が本来持つ力を回復・再生していくことが何よりも大切です。このため、漁業者の力を合わせて、森づくりや海浜の清掃、天然資源の適切な管理などに取り組んでいます。

この冊子は、兵庫の水産の魅力をお伝えするとともに、豊かな海を守るための漁業者の取り組みなどについて分かりやすく取りまとめたものです。県民の皆様をはじめ多くの皆様にご活用いただき、兵庫の水産物や食文化への理解を深めていただく一助となることを期待します。

夢と希望に満ちた元気な水産業の実現に向け、引き続き、皆様のご支援とご協力を心から願います

平成17年9月





目 次

兵庫県の水産業.....	2
主な漁業（日本海）.....	4
主な漁業（瀬戸内海）.....	6
養殖業.....	8
水産加工業.....	9
未来への施策.....	10
海・川・森のつながり.....	12
兵庫県の海の幸、川の幸.....	14
資料編.....	16

兵庫県の水産業

兵庫県の自然

兵庫県は、日本海と瀬戸内海に面し、「日本の縮図」と言われています。県土は、中国山地から続く山々により北部と南部に分かれています。

気候や自然は北部と南部で大きく異なっています。北部は冬の積雪で特徴付けられ、南部は温暖で比較的乾燥しています。

変化に富んだ自然に育まれ、北の魚も南の魚も、新鮮で美味しいものが揃います。



日本海

海岸に山が^{せま}通り、断崖絶壁が多く見られます。この地形的な特徴と冬の厳しい波浪により、浅場は河口や湾内に限られています。

水深200m以深は、水温が低温で安定しており、ズワイガニやアカガレイなどの冷水性の魚介類が^{せいそく}棲息しています。



余部鉄橋（香美町）



はさかり岩（豊岡市）

瀬戸内海

比較的浅くて変化に富んだ地形、鹿之瀬^(※)や河口から広がる砂洲、海峡付近の速い流れなどによって引き起こされる様々な作用が組み合わさり、魚介類が豊富な海域です。

しかし、大阪湾や播磨灘の沿岸では、高度経済成長期以降、海岸の埋立てや護岸工事が急速に進み、漁業に深刻な影響を与えています。

(※) 播磨灘東部にある大規模な砂の瀬



須磨海岸（神戸市）



生島（赤穂市）

漁業の変遷

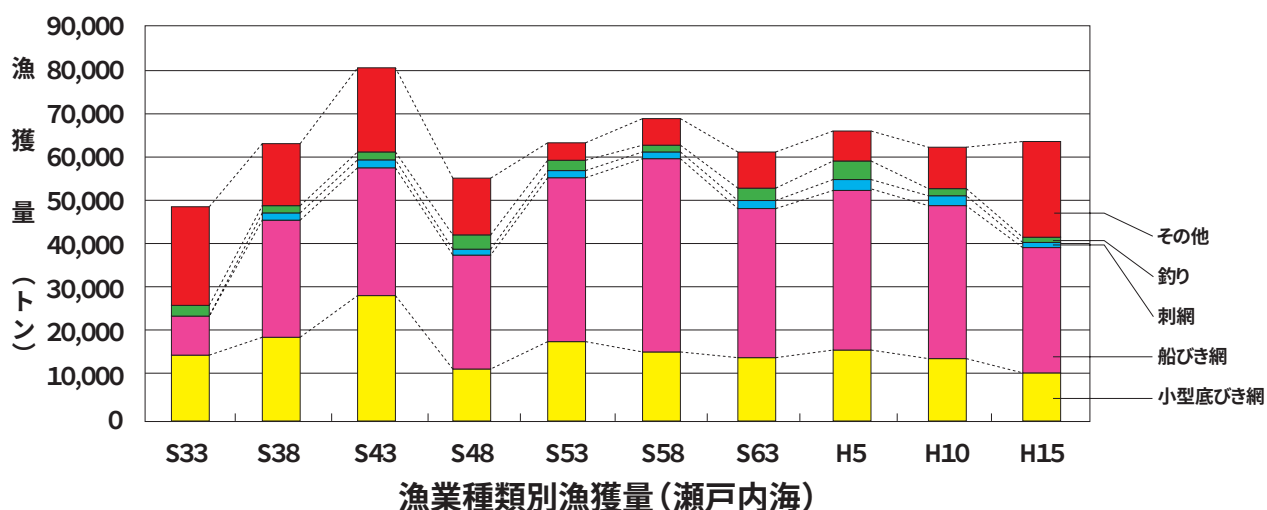
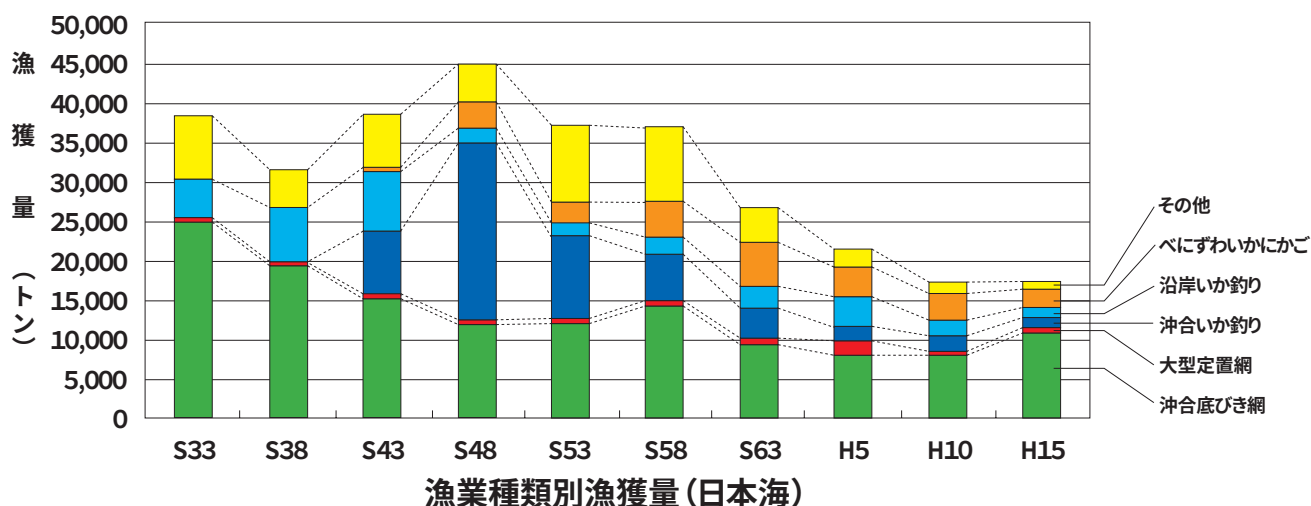
日本海

動力船の登場とともに、沖合底びき網漁業やいか釣り漁業が盛んとなり、兵庫県沖から朝鮮半島近海、大和堆^{やまとたい}へと漁場開発を積極的に進めました。大量に水揚げされたカレイやニギス等を利用して、塩干品などを製造する水産加工業が発展しました。

漁獲量は、昭和40年代半ばから50年代初期までは4万トン程度でした。しかし、昭和60年代以降、いか釣り漁業と沖合底びき網漁業の漁獲量は大幅に減少し、現在では2万トン前後で推移しています。

平成15年の漁獲量は約1.8万トン、水揚げ金額は約92億円です。現在でも、沖合底びき網漁業を始めとする沖合漁業が盛んな地域で、水揚げされるものの多くが塩干品やボイル製品などに加工されています。

(※) 日本海のほぼ中央部に位置する大規模な瀬



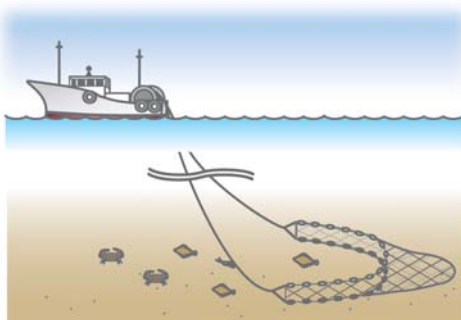
主な漁業

日本海

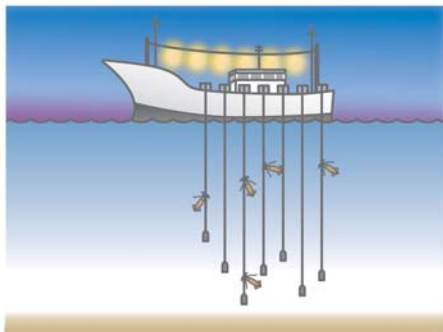
沖合に棲む冷水性の魚介類や回遊性の魚を獲る漁法が発達しました。

沖合底びき網漁業

30～95トンの大型船を使用します。漁期は9月から翌年5月です。水深100～500mの海域でズワイガニ、カレイ類、ハタハタなどを漁獲しています。最近では春先のホタルイカも有名です。



いかつり漁業



主に10トン未満の漁船で行われています。春のスルメイカに始まり、梅雨明けからのシロイカ（ケンサキイカ等）、夏以降のアカイカ（ソデイカ）へと対象を変えながら続きます。

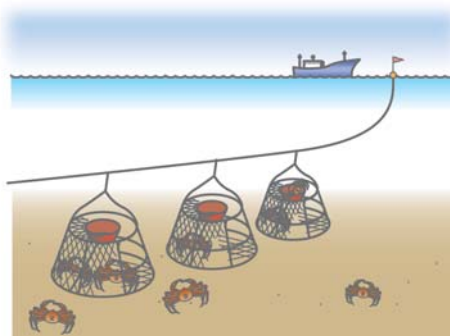
最近、活けイカの流通が始まりました。

べにずわいがにかご漁業

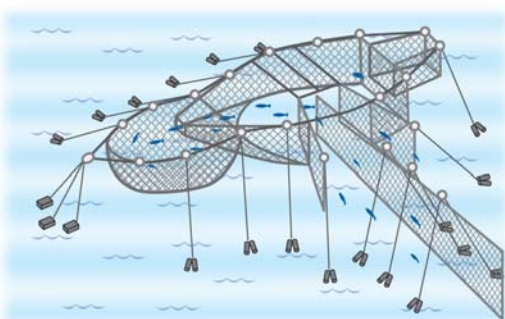
主に19トン級の漁船を使用します。漁期は9月から翌年6月^(※)です。隠岐沖合等の水深800～1000mの海域が主な漁場です。陸揚げされたカニはすぐに茹でられ、主にカニ缶等の加工原料として利用されます。

最近は、「香住がに」として売り出しています。

^(※) 平成17年度から、資源回復のため6月の1ヶ月は休漁



大型定置網漁業

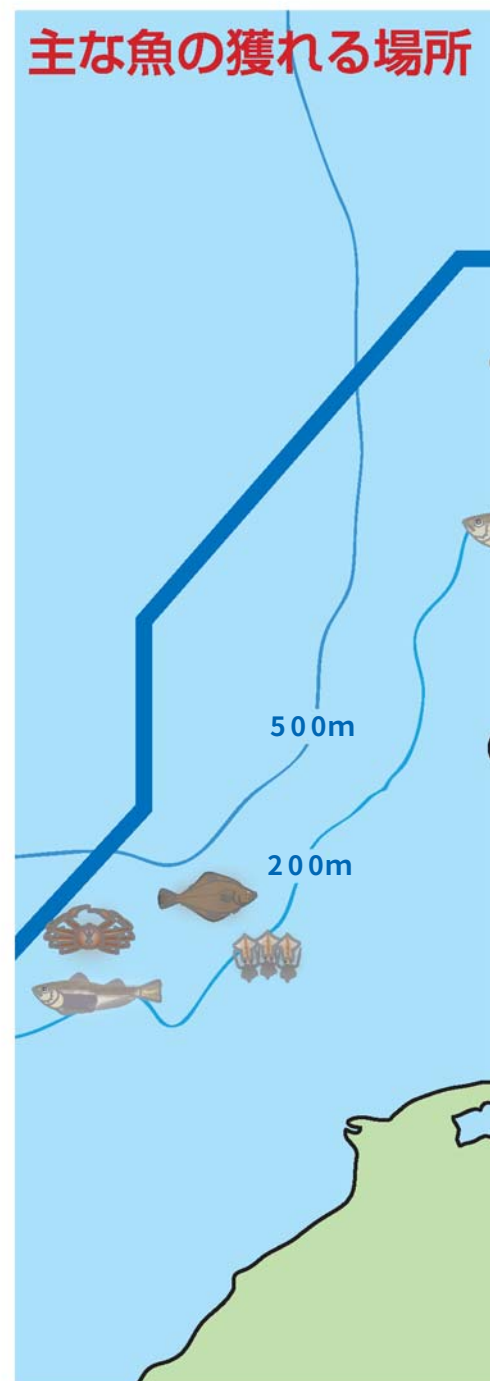


^{おおしきあみ}
大敷網ともいい、岸から延びる^{かきあみ}垣網は沖合に1km以上張り出しています。

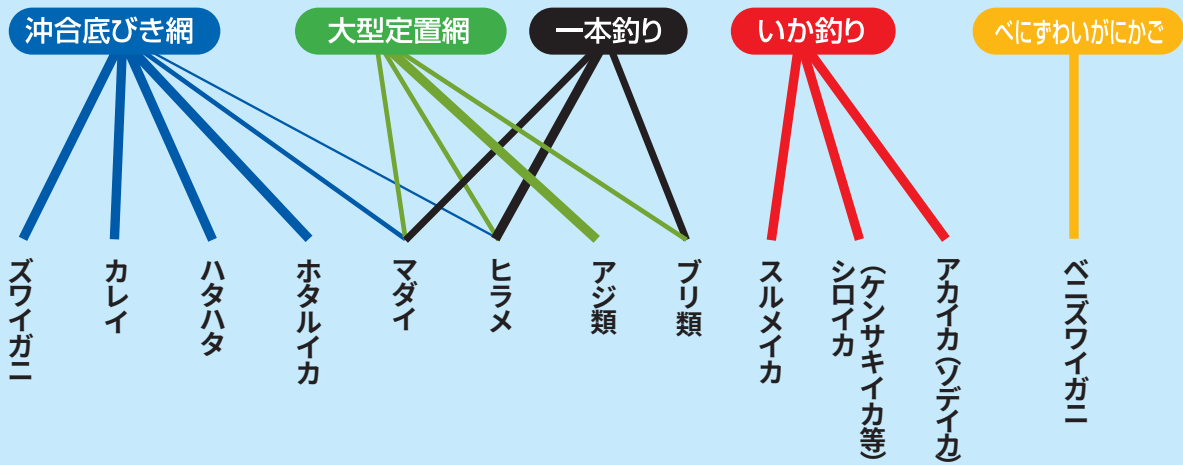
アジやブリ類などの回遊魚やタイを主な対象魚としています。

上空から見ると壮大な美しさです。

主な魚の獲れる場所

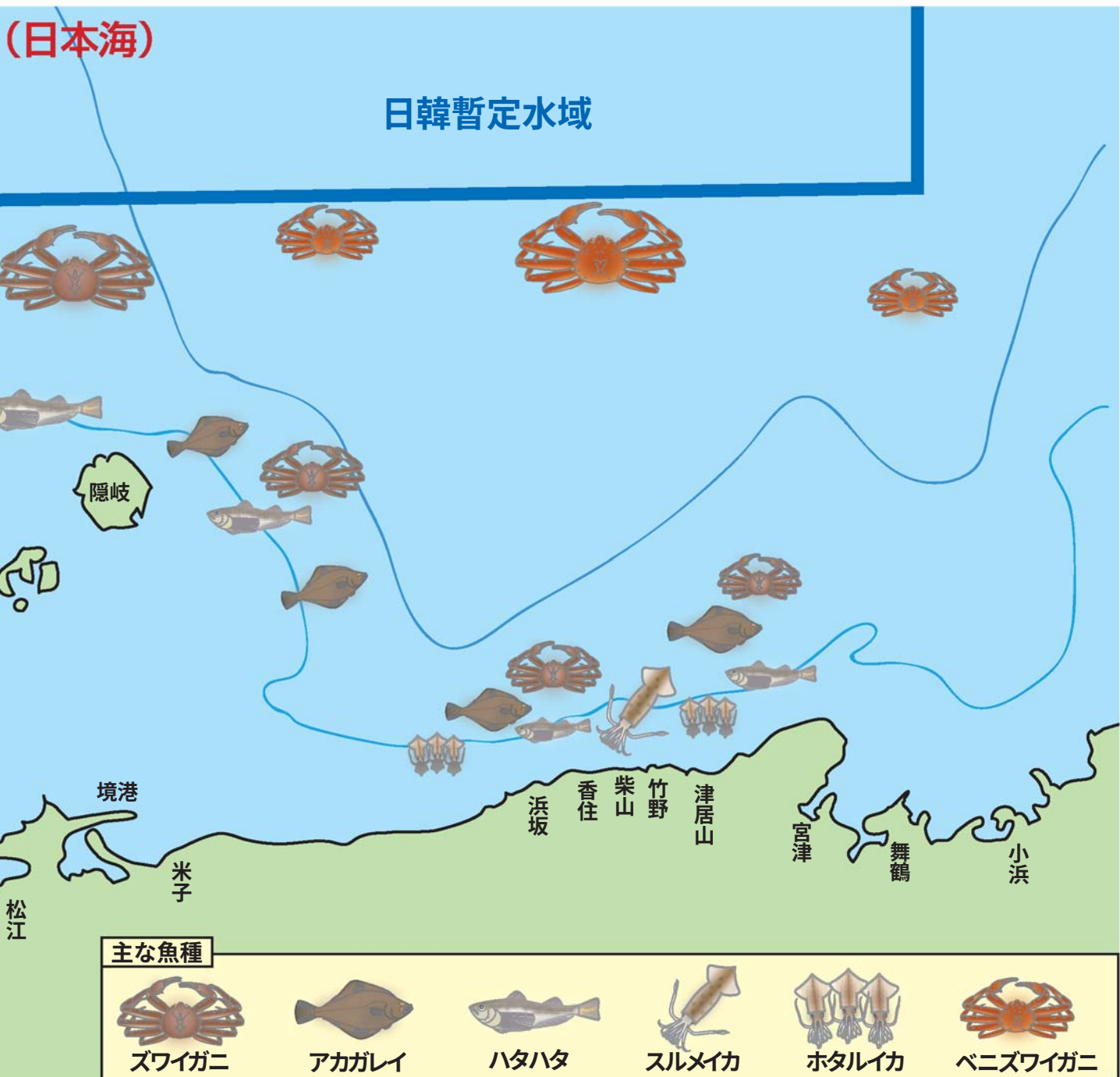


主な漁法と獲れる魚



(日本海)

日韓暫定水域



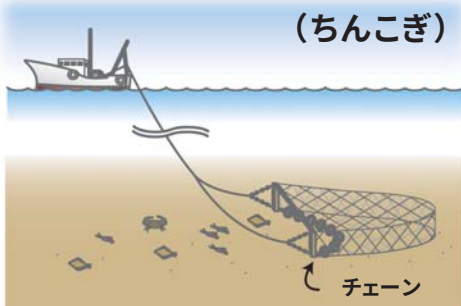
主な漁業

瀬戸内海

比較的浅い海と季節ごとに変わる多種多様な魚に合わせた漁法が発達しました。

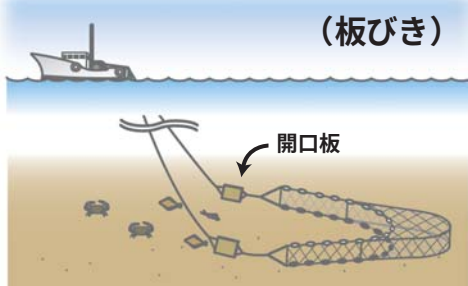
小型底びき網漁業

(ちんこぎ)

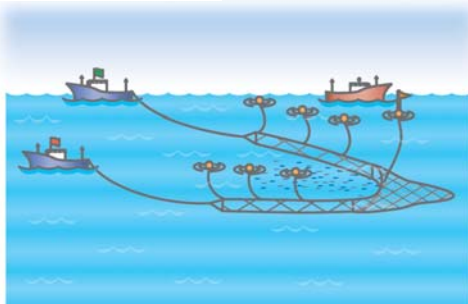


網を底につけて船で曳き、海底付近にいるカレイ類やエビ、アナゴやタコなどを獲っています。漁具や網を拡げる道具によって、板びき、ちんこぎ、まんが、石漕ぎなどの名前がついています。季節や地域によって漁具や獲る魚が変化します。

(板びき)



船びき網漁業



2隻の漁船で表中層を曳き、イカナゴの子(シンコ)やカタクチイワシの子(シラス)を漁獲します。

新鮮なうちに出荷・加工する必要があるため、漁獲物は運搬船により港へ急送されます。

釣り漁業

手釣り、ひきなわ釣りなど様々な漁法があります。沼島のアジ、大阪湾のタチウオ、海峡周辺のマダイなどが有名です。



小型底びき網

エビ類

ガザミ

主な魚の獲れる場所



主な魚種

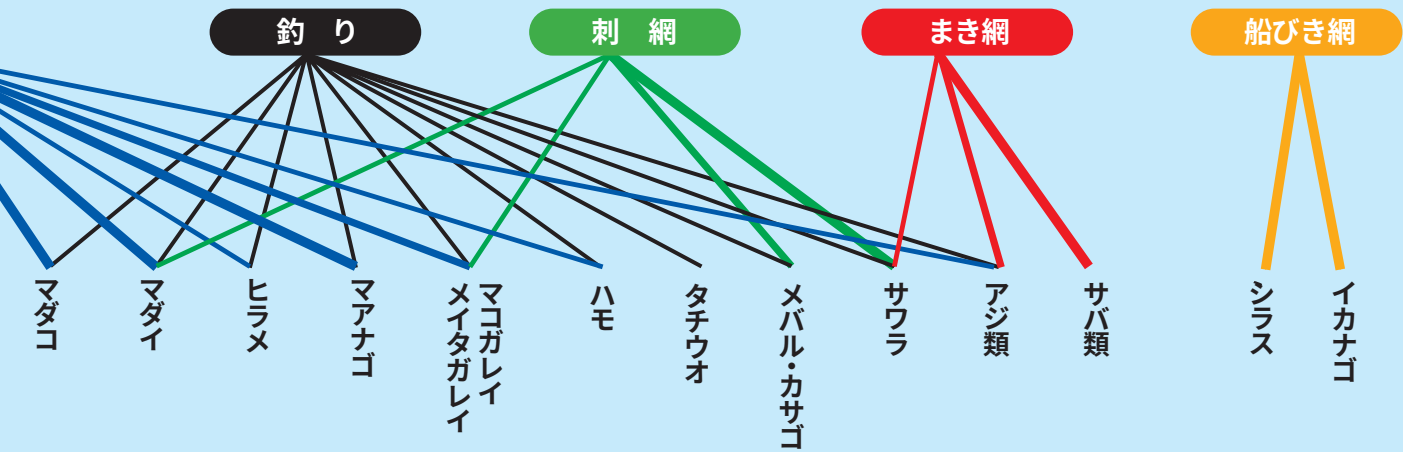


マダイ



マアナゴ

主な漁法と獲れる魚



養殖業

瀬戸内海では、戦後、ブリ類などの魚類養殖が盛んになりましたが、昭和50年代以降、赤潮被害の影響などで衰退しました。ノリやワカメの養殖は昭和40年代から盛んになり、ノリ養殖は日本一の生産をあげています。カキ養殖は、平成に入ってから本格的に始まりました。

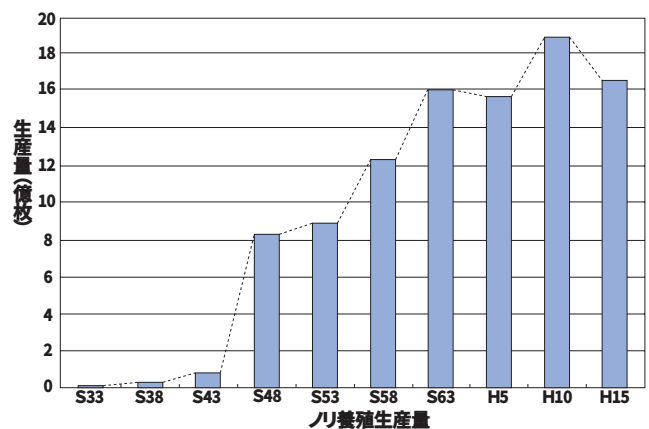
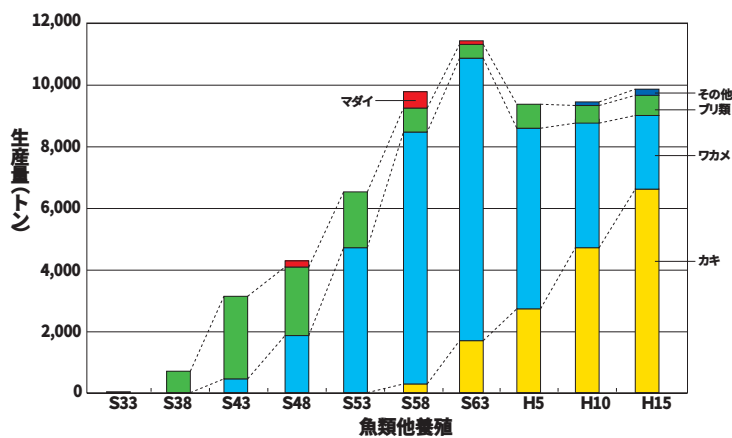
養殖業の平成15年の生産額は約185億円です。ノリ養殖は、約156億円、16.5億枚を生産しています。カキ養殖は約16億円、6.7千トンを生産するまでになりました。ワカメの生産量は約2.3千トンまで減少しました。

ノリ養殖業

瀬戸内海沿岸のほぼ全域で行われ、ノリ網を水面に浮かべる「浮き流し式」で生産されています。コンビニエンスストアなどで販売されている「おにぎり」用などに使用されています。

カキ養殖業

西播の相生市と赤穂市を中心に行われています。ホタテの貝殻に付けたカキを、イカダに吊って養殖します。



のり養殖:刈り取り風景



生カキ

ひと休み



兵庫の名物

すぐに頭に浮かぶのは、明石の鯛や鰯、高砂の穴子、但馬の松葉蟹(ズワイガニ)でしょうか。最近では、沼島の釣り鰻、西播の牡蠣、但馬の蛍烏賊もあります。

また、加工品では、いかなごのくぎ煮、鰯や鰯の干物などが有名です。

この他にもまだまだおいしいものが盛りだくさんです。探せば、思いもかけない発見があるかも知れません。

水産加工業

日本海

香美町を中心に、沖合底びき網漁業で漁獲されるカレイ類やハタハタなどを利用した塩干製品の生産が盛んで、地域の名産となっています。



ハタハタ・ニギス・カレイの干物

ズワイガニやベニズワイガニ、ホタルイカを利用したボイル製品の生産が行われています。



ボイルしたホタルイカ

瀬戸内海

船びき網漁業で漁獲されるイカナゴ新仔の釜揚げや、カタクチイワシ(シラス)のチリメンの生産が盛んです。



チリメンの天日干し

イカナゴ新仔の佃煮である「いかなごのくぎ煮」は、春の風物として定着しています。



いかなごのくぎ煮

ひと休み



海を知りたい。川を考えたい。

海や川のことを知るには、博物館や水族館が手軽で身近です。また、県の研究施設などで一般見学できる場所があります。主な施設を紹介します。(①～④の見学には事前の申し込みが必要です)

- | | | | |
|------------------------------|-----------|-----------------|---|
| ① 県立水産技術センター | 明石市二見町南二見 | 電話:078-941-8601 | http://agri.pref.hyogo.jp/ansiweb/web2/nougi/ |
| ② 同センター但馬水産技術センター | 香美町香住区 | 電話:0796-36-0395 | |
| ③ 同センター内水面漁業センター | 朝来市田路 | 電話:079-678-1701 | |
| ④ (財)ひよこ豊かな海づくり協会 但馬栽培漁業センター | 香美町香住区 | 電話:0796-36-1395 | |
| ⑤ 県立人と自然の博物館 | 三田市弥生が丘 | 電話:0795-59-2001 | http://hitohaku.jp/ |
| ⑥ 神戸市立須磨海浜水族園 | 神戸市須磨区 | 電話:078-731-7301 | http://kcva.or.jp/aquarium/ |
| ⑦ 姫路市立水族館 | 姫路市西延末 | 電話:0792-97-0321 | http://www.city.himeji.hyogo.jp/aqua/ |

未来への施策

水産業の役割は、魚をおいしく食べてもらえるよう、消費者に届け続けること。

「おいしさ」は、味はもちろん、安全性や値段なども含めて「安心して気分良く」食べることで生まれます。

海から食卓まで、水産物の安定した供給と安全性の確保に取り組んでいきます。

海・川・森の豊かさを守るため、漁業者による森づくりを進めています。

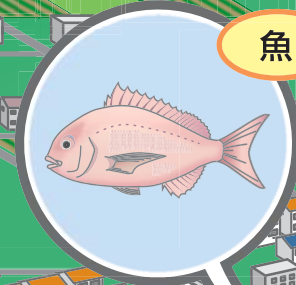
森づくり



流通



魚



経営の安定

安心して漁業を営み、魚を安定して供給するため、漁家と漁協の経営の合理化や後継者対策に取り組んでいきます。

施設の整備

衛生的で使いやすい漁村や漁港を整備し、安全でおいしい魚を消費者に届けます。

海から食卓までをサポートします!!

おいしいよ

魚をおいしく食べてもらうため、各地の伝統的な料理や季節にあった食べ方を発信していきます。

野菜

海洋環境の
保全

水質を調査したり、海底に溜まったゴミを持ち帰るなど、魚の暮らしやすい環境が保たれるように努力しています。

調査・研究

これからも漁業を続けていくため、海と魚が今どういう状況なのか、どうすれば改善できるのかを調査研究しています。その結果は漁業を末永く続けていくための方策の基礎となります。

栽培漁業

生態系のバランスを崩さずに魚や貝を殖やすため、人の手で育てた魚や貝の子供を放流しています。

資源管理

小さな魚は逃がします。卵を産もうとしている魚は保護します。漁業者の経験と調査・研究の成果を活かし、魚を殖やすために努力しています。

漁場整備

魚が殖えやすい海にするため、エサ場や隠れ家となる魚礁を設置しています。

海・川・森のつながり

～漁業は、海の生き物

漁業は、自然の海に生活する魚や貝を獲ることから始まります。

海の生き物が必要とする栄養や干潟をつくる土砂は、山で生まれ、川をとって海へ運ばれます。

汽水域や沿岸は、海と陸とが密接につながる非常に重要な場所です。

水産業を末永く続けていくためには、海・川・森と人が「いい関係」を築き、自然を守っていくことが大切です。

森は川に様々な影響を与えています。しっかりと張り巡らされた木々の根は、土壌を守ります。腐葉土の層は、植物に必要な**栄養塩類**を作り出すとともに、スポンジの役目を果たして、雨水を一時的に貯え、ゆっくりと川へ送り出します。

川では水辺林や森からの落ち葉や落下昆虫が、川の生物の大切なエサになっています。

また、木々がつくる木陰は、直射日光を遮り、川の水温を安定させます。

川は川の生き物の生活の場だけではありません。ホタルやトンボのように川と陸を利用する生物や、サケやウナギ等の川と海を行き来する魚の場でもあります。

そして、豊富な栄養を含んだ川は、**海へ**と恵みを供給します。

沿岸では、豊富な栄養と光を利用して生産（光合成）が盛んに行われます。普段は沖で生活している魚も、産卵・生育などの大切な時期を沿岸で過ごすことも多く、**干潟や藻場**はその代表例です。

藻場や干潟は、海の生き物にとって栄養の貯蔵庫であるとともに、その浄化機能は海の環境を保つのに必要で、重要な場所です。

生き物は、見た目よりもはるかに複雑につながっています。そのつながりはお互いに関係をもった立体的な網のようなものです。この関係に特に依存する生き物もいます。ある一つのつながりに問題が生じると、多くの生き物に波紋のように影響が及びます。



が貯えた栄養を陸に戻すことによって、陸と海の間の物質循環を手助けしています。～



ところで

山が荒れると、大量の土砂流出や大水が起こりやすくなります。流れ出た大量の土砂は、藻場や岩場などを覆い、海底の様子を大きく変えてしまいます。大量の水は海水温を急に変化させます。このため、海の生物に大きな影響を与えます。

山や森の保水能力が下がると、水量が減って川の流れが細くなり、水温が上がります。川の生き物の分布は水温に制限されていることが多く、水辺の生物相に大きな影響を与えます。

自然環境に配慮しない海岸・河川改修は、水辺の環境を単純にし、自然が本来もっている力を奪います。環境が大きく変動すると、川や海の生態系は、非常にもろく不安定になってしまいます。

兵庫県の海の幸、川の幸

風土に培われた香り高い食文化が各地に伝えられています。

海の幸(瀬戸内海)

瀬戸内海では、鯛や、穴子に鯛など名の通ったものがたくさんあります。

季節や地域によって、その時の旬である魚を獲る工夫と素材に合わせた料理方法を考え出してきた成果です。



鯛そうめん 祝いの一品です。鯛と素麺という瀬戸内海の名物どうしが会って生まれた味です。



「兵庫のり」はおにぎりや手巻き寿司に最適です。



はもすき 骨きりした鱧と玉葱をだし汁で。

ひと休み



魚の旬とは？

「旬」という言葉をよく目にします。「旬」とはなんなのでしょうか？一番おいしい時期と一番よく獲れる時期の二つの説があります。多くの魚では、よく獲れるのは産卵の直前ですが、本当においしいのはその少し前、卵が出来る直前です。

海の幸(日本海)

日本海では、ずわい蟹^{がに}や赤鯿^{あかがれい}、鮓^{はたはた}に蛸^{ほたるいか}烏賊^{しるいか}など、冷たい海に棲む魚や白烏賊が豊富に水揚げされ、観光の目玉となっています。



ずわい蟹 焼き蟹、蟹すき、茹で蟹など、冬の味覚の王様です。



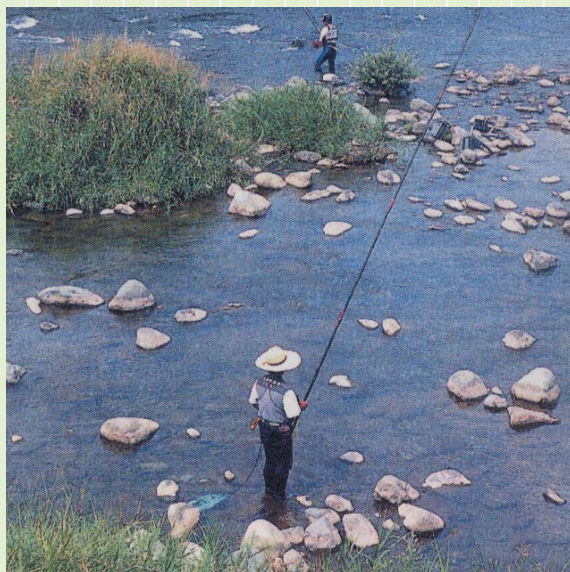
白烏賊 夏の味覚です。活けイカ料理を始めています。



蛸烏賊 料理百選で色々な食べ方を提案しています。

川の幸

鮎^{あゆ}が有名です。その他にもあまご^{やまめ}や山女魚^{さくらます}などの鱒類、藻屑蟹^{もくずがに}が名物となっています。しかし、川の味は山や川の環境悪化によって深刻な危機に瀕し、風前の灯となっています。



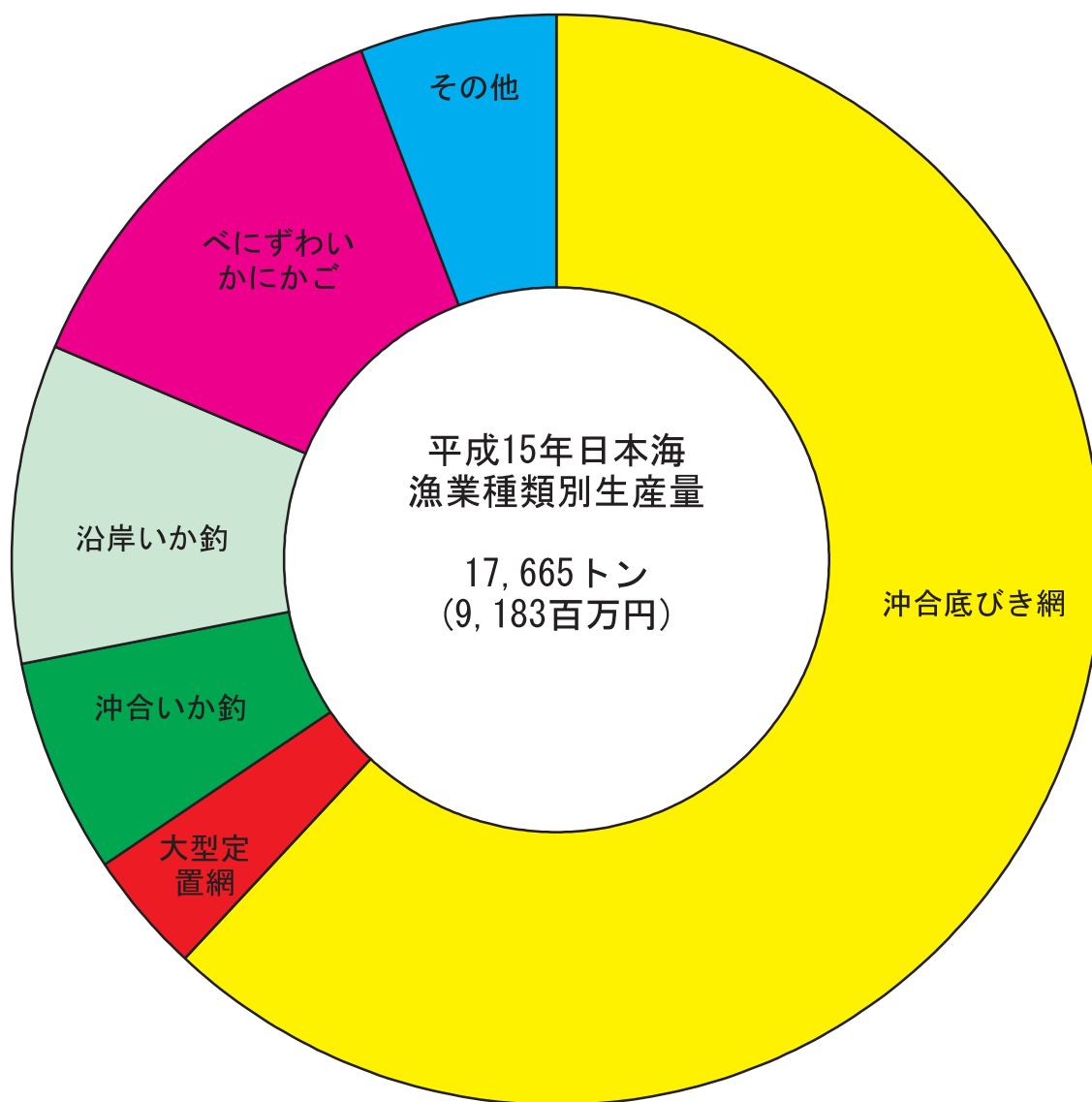
鮎 川の健康状態が味に出ます



山女魚 塩焼きが一番です

資料編

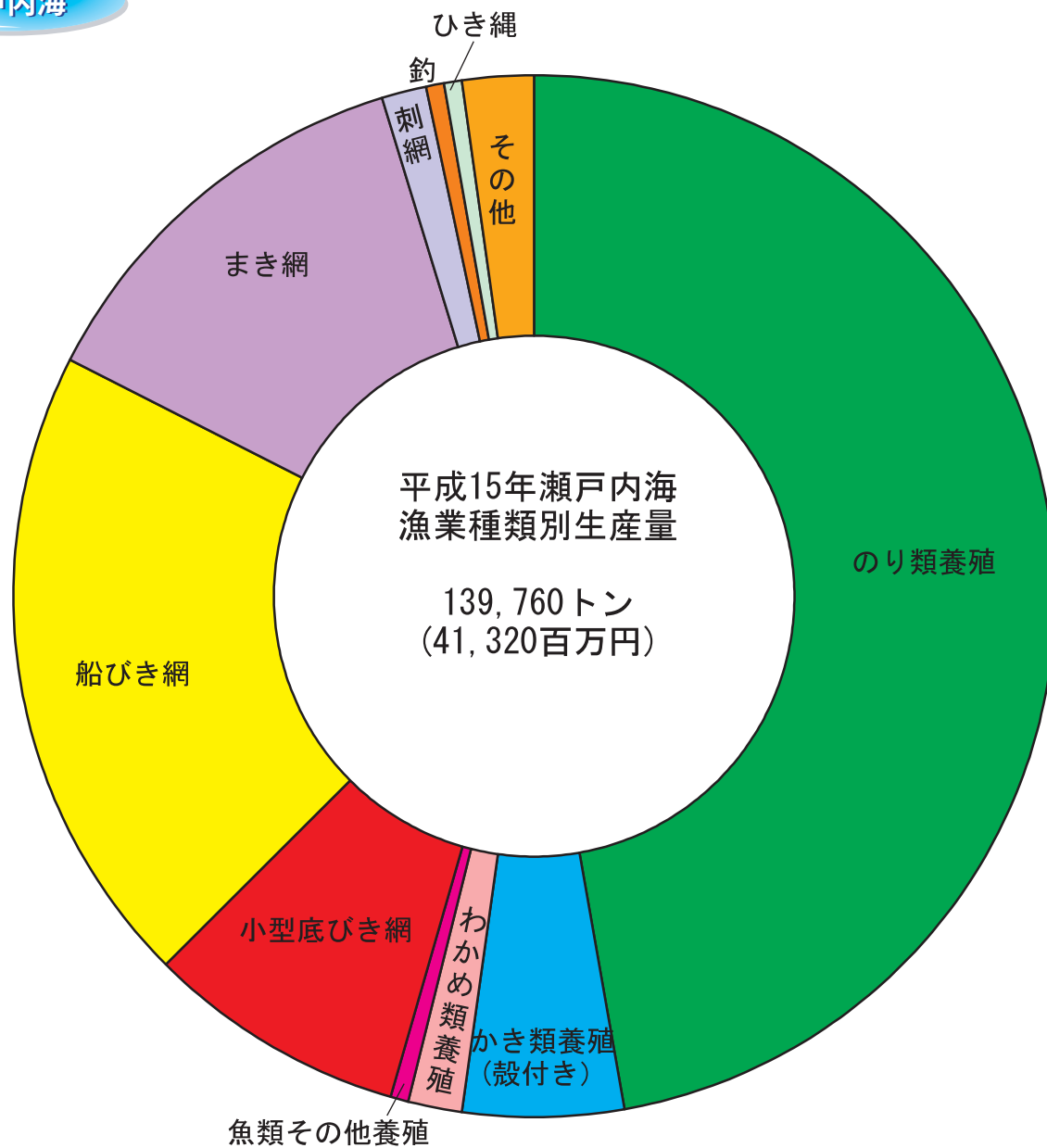
日本海



●平成15年 魚種別漁獲量の全国順位(日本海)

区 分	ズワイガニ	ハタハタ	ホタルイカ	ニギス類	ベニズワイガニ
全国順位	1位	1位	2位	3位	4位
全国漁獲量	5,454トン	15,395トン	7,165トン	4,495トン	18,041トン
兵庫県の割合	27%	21%	41%	14%	13%

瀬戸内海



●平成15年 魚種別漁獲量の全国順位(瀬戸内海)

区 分	ノリ	シラス	イカナゴ	タコ類	スズキ類	ハモ	アナゴ類	養殖カキ	マダイ
全国順位	1位	1位	2位	2位	2位	4位	5位	5位	6位
全国漁獲量	89億枚	67,621トン	60,076トン	61,091トン	10,136トン	2,720トン	8,683トン	224,861トン	14,541トン
兵庫県の割合	19%	20%	23%	6%	14%	12%	9%	3%	5%

資料編

日本海

漁業種別漁獲量

(単位:トン)

漁業種類	昭和33年	昭和38年	昭和43年	昭和48年	昭和53年	昭和58年	昭和63年	平成5年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
沖合底びき網	25,186	19,596	15,562	12,306	12,252	14,355	9,465	8,380	8,161	9,381	9,259	8,989	10,451	10,918
小型底びき網	330	325	768	468	681	903	568	415	109	93	86	90	...	...
まき網	4,394	2,275	1,953	3,342	7,423	6,498	3,019	1,376	828	1,667	1,120	466	...	...
大型定置網	172	373	251	212	376	607	823	1,393	437	424	439	454	424	672
沖合いか釣	0	0	8,356	22,637	10,576	5,693	3,709	1,862	1,868	2,237	1,677	843	1,516	1,114
沿岸いか釣	4,795	6,878	7,377	1,920	1,770	2,469	2,725	3,998	2,418	2,080	2,604	2,661	2,022	1,677
べにずわいかにかご	0	0	291	3202	2,537	4,740	5,798	3,170	3,338	2,905	2,777	2,659	2,394	2,253
その他の漁船漁業	3,501	2,273	4,066	1,310	1,633	1,800	816	691	541	734	632	499	1,139	1,031
漁船漁業計	38,378	31,720	38,624	45,397	37,248	37,065	26,923	21,285	17,700	19,521	18,594	16,661	17,946	17,665
養殖業	0	0	1	7	12	10	128	24	27	24	25	11	...	...
合 計	38,378	31,720	38,625	45,404	37,260	37,075	27,051	21,309	17,727	19,545	18,619	16,672	17,946	17,665

魚種別漁獲量

(単位:トン)

魚 類	昭和33年	昭和38年	昭和43年	昭和48年	昭和53年	昭和58年	昭和63年	平成5年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
イワシ	4,253	998	2,399	1,571	5,356	5,731	2,566	1,639	110	121	17	11	11	9
シラス	39	0	32	0	0	0	0	9	15	28	13	5	6	23
アジ類	1,920	2,232	1,790	744	134	658	366	713	765	1,157	749	293	382	611
ブリ類	202	363	426	1,005	831	669	330	373	359	812	657	589	510	440
ヒラメ	11	8	7	4	4	10	14	39	12	11	7	10	9	9
カレイ類	5,821	3,807	4,319	3,109	4,386	4,891	2,829	2,592	1,703	2,048	2,201	1,840	2,161	1,785
ハタハタ	2,793	3,041	2,900	2,979	1,859	3,980	2,638	1,012	1,449	1,723	1,805	1,580	2,211	3,253
ニギス類	4,284	2,653	2,706	1,723	2,090	2,189	1,021	1,178	819	947	958	874	751	635
タチウオ	0	0	0	0	29	0	0	1	0	0	1	0	0	0
マダイ	58	35	93	36	29	26	41	46	57	46	36	35	42	40
サワラ類	0	0	0	3	6	5	1	2	1	15	28	19	23	12
その他の魚類	8,003	3,293	2,068	1,510	4,344	3,631	1,877	763	626	648	708	554	544	638
魚類計	27,384	16,430	16,740	12,684	19,068	21,790	11,683	8,367	5,916	7,556	7,180	5,810	6,650	7,455
ズワイガニ	4,543	5,777	4,360	3,599	1,765	1,318	437	333	984	1,085	1,163	1,151	1,239	1,472
ベニズワイガニ	0	0	291	3,202	2,537	4,740	5,798	3,170	3,341	2,911	2,783	2,664	2,398	2,257
スルメイカ	4,715	7,061	15,813	24,117	12,237	8,069	5,985	5,837	3,052	3,601	3,396	2,463	2,590	2,206
タコ類	154	160	126	73	38	57	159	149	90	59	69	92	80	86
その他水産動物	735	1,680	533	748	1,057	784	2,333	3,120	4,013	3,955	3,664	4,193	4,621	3,861
水産動物計	10,147	14,678	21,123	31,739	17,634	14,968	14,712	12,609	11,480	11,611	11,075	10,563	10,928	9,882
貝 類	153	221	492	592	245	151	445	223	259	282	268	241	314	274
海藻類	694	391	269	382	301	156	83	86	45	72	71	47	54	54
漁船漁業計	38,378	31,720	38,624	45,397	37,248	37,065	26,923	21,285	17,700	19,521	18,594	16,661	17,946	17,665
養殖業	0	0	1	6	12	10	128	24	27	24	25	11	...	...
合 計	38,378	31,720	38,625	45,403	37,260	37,075	27,051	21,309	17,727	19,545	18,619	16,672	17,946	17,665

瀬戸内海

漁業種類別漁獲量

(単位:トン)

漁業種類	昭和33年	昭和38年	昭和43年	昭和48年	昭和53年	昭和58年	昭和63年	平成5年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
小型底びき網	16,188	18,762	28,202	11,847	17,976	15,750	14,152	15,800	14,167	14,526	11,363	11,779	11,561	11,251
船びき網	7,630	25,739	29,333	26,024	37,559	43,772	34,237	36,857	34,987	34,067	24,946	41,501	34,820	28,155
まき網	7,555	1,767	8,734	8,150	212	1,744	2,299	1,144	3,177	3,072	3,849	1,856	1,457	17,725
刺網	544	1,180	2,168	1,413	1,882	1,817	2,106	2,602	2,182	2,187	1,935	1,734	1,867	1,907
ひき縄	...	...	...	...	...	...	...	...	1,307	1,330	1,078	577	721	733
釣(その他)	1,966	1,652	1,869	3,187	1,818	1,700	2,986	4,017	1,437	958	968	860	835	865
その他の漁船漁業	14,913	13,918	10,123	4,413	3,660	4,256	5,226	5,513	4,980	5,101	3,758	3,389	3,315	3,179
漁船漁業計	48,796	63,018	80,429	55,034	63,107	69,039	61,006	65,933	62,237	61,241	47,897	61,696	54,576	63,815
かき類養殖(殻付き)	48	0	3	7	0	262	1,714	2,839	4,703	4,744	5,891	6,177	5,745	6,696
わかめ類養殖	0	0	383	1,876	4,846	8,086	9,198	5,735	4,104	4,011	4,195	3,888	3,017	2,270
のり類養殖	392	946	2,277	33,336	35,507	49,384	63,983	62,511	75,305	75,215	78,846	68,417	69,158	66,161
その他養殖	0	791	2,779	2,446	1,720	1,469	508	908	632	760	677	666	946	818
養殖業計	440	1,737	5,442	37,665	42,073	59,201	75,403	71,993	84,744	84,730	89,609	79,148	78,866	75,945
合 計	49,236	64,755	85,871	92,699	105,180	128,240	136,409	137,926	146,981	145,971	137,506	140,844	133,442	139,760

魚種別漁獲量

(単位:トン)

魚 類	昭和33年	昭和38年	昭和43年	昭和48年	昭和53年	昭和58年	昭和63年	平成5年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年
イワシ	11,929	16,198	12,398	13,421	14,608	6,751	3,068	464	1,181	2,294	2,116	493	218	16,173
シラス	149	12	1,423	3,692	3,859	17,574	15,920	8,377	5,525	11,717	13,412	10,679	15,695	13,365
アジ類	1,072	5,472	3,759	1,904	862	2,324	1,801	1,867	3,985	3,039	2,736	1,385	1,419	2,440
ヒラメ	25	12	13	7	16	57	208	139	160	174	119	120	131	145
カレイ類	1,135	1,438	2,028	1,055	2,388	2,175	1,467	2,607	2,168	1,802	1,558	1,428	1,444	1,346
アナゴ類	807	1,249	...	...	...	1,742	2,411	1,980	921	562	772	883	770	747
ハモ	243	313	176	48	40	172	43	63	47	98	246	269	249	316
タチウオ	68	9	458	1,773	444	255	1,728	3,062	1,680	1,753	1,305	643	831	594
マダイ	297	144	75	72	196	339	481	369	592	975	810	875	1,006	742
サワラ類	330	287	181	154	325	546	1,666	518	33	40	105	87	172	248
イカナゴ	17,623	22,036	35,221	16,538	18,632	19,026	16,353	23,074	27,787	21,171	9,668	30,214	18,625	13,784
その他の魚類	5,088	5,916	14,843	6,771	11,009	8,147	5,473	8,459	6,915	7,317	7,146	7,028	6,678	6,681
魚類計	38,766	53,086	70,575	45,435	52,379	59,108	50,619	50,979	50,994	50,942	39,993	54,104	47,238	56,581
クルマエビ	55	66	28	216	136	164	66	86	60	39	28	24	24	20
ガザミ類	0	0	7	27	41	42	35	60	141	104	82	105	83	72
タコ類	2,305	1,806	1,839	1,647	2,472	2,343	3,197	4,674	4,852	4,868	2,571	3,098	3,324	3,642
その他水産動物	4,960	4,795	4,250	4,688	6,831	5,803	5,325	8,185	5,122	4,727	4,665	3,761	3,415	3,083
水産動物計	7,320	6,667	6,124	6,578	9,480	8,352	8,623	13,005	10,175	9,738	7,346	6,988	6,846	6,817
貝 類	2,394	2,820	2,688	2,525	952	1,008	1,072	1,612	910	405	495	550	434	350
海藻類	316	445	1,042	496	296	571	692	337	158	156	63	54	58	68
漁船漁業計	48,796	63,018	80,429	55,034	63,107	69,039	61,006	65,933	62,237	61,241	47,897	61,696	54,576	63,815
のり類養殖	392	946	2,277	33,336	35,507	49,384	63,983	62,511	75,305	75,215	78,846	68,417	69,158	66,161
その他養殖	48	791	3,165	4,329	6,566	9,817	11,420	9,482	9,439	9,515	10,763	10,731	9,708	9,784
養殖業計	440	1,737	5,442	37,665	42,073	59,201	75,403	71,993	84,744	84,730	89,609	79,148	78,866	75,945
合 計	49,236	64,755	85,871	92,699	105,180	128,240	136,409	137,926	146,981	145,971	137,506	140,844	133,442	139,760

季節のさかな

(漁法、食べ方、獲れる時期)

日本海	漁業の種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月
ズワイガニ	沖合底びき網						
アカガレイ	沖合底びき網						
カレイ類(ヒレグロ、ソウハチ等)	沖合底びき網						
ハタハタ	沖合底びき網						
ニギス	沖合底びき網						
ボドグロ(アカムツ)	沖合底びき網						
エビ類(ホッコクアカエビ、クロザコエビ等)	沖合底びき網						
ホタルイカ	沖合底びき網						
スルメイカ	いか釣り						
シロイカ(ケンサキイカ、ヤリイカ等)	いか釣り						
アカイカ(ソデイカ)	樽流し(イカ釣り)						
ベニズワイガニ	かにかご						
マダイ	一本釣り						
ブリ・ハマチ	中型まき網、定置網、一本釣り						
アワビ	採貝藻						
サザエ	採貝藻						

瀬戸内海	漁業の種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月
マダイ	一本釣り・小型底びき網						
マアナゴ	小型底びき網						
マダコ	たこつば・小型底びき網						
カレイ類(マコガレイ、メイタガレイ等)	小型底びき網、刺網						
スズキ	一本釣り・小型底びき網・刺網						
ガザミ	小型底びき網						
エビ類(サルエビ、ヨシエビ等)	小型底びき網						
マアジ	一本釣り、小型底びき網						
ハモ	はえなわ、小型底びき網						
シラス(カタクチイワシ幼魚)	機船船びき網						
イカナゴ	機船船びき網						
サワラ	流し網、はなつぎ網、ひきなわ釣り						
ハマチ(ブリ)	一本釣り						
タチウオ	一本釣り・はえなわ						
ガシラ(カサゴ)	刺網・一本釣り						
メバル	刺網・一本釣り						
ノリ	養殖						
カキ	養殖						

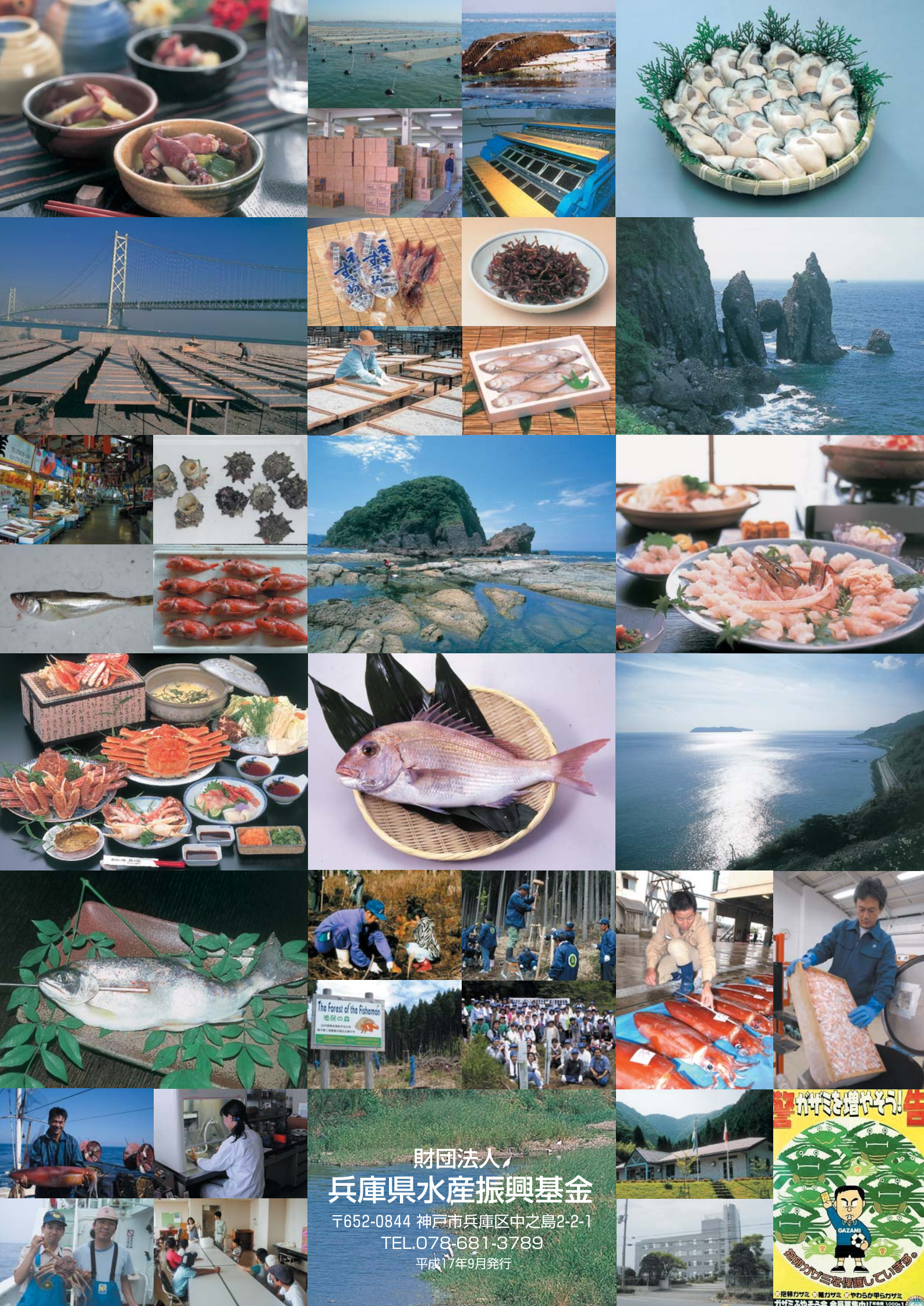
河川	漁業の種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月
アユ	—						
アマゴ、ヤマメ	—						
モクズガニ	—						

7月	8月	9月	10月	11月	12月	生	焼	煮	茹	鍋	汁	揚	炒	干	寿司	ご飯
						○	◎		◎	◎	◎	○			◎	◎
						◎		◎						◎		
								◎				○		◎		
							◎	○		○		○		◎		
							○				◎			◎		
						◎	◎	◎								
						◎	◎				○	◎			◎	
									◎			◎	○			○
						◎	◎	○				○	○	○		◎
						◎	◎	○				◎	○		◎	◎
						◎							○		◎	
									◎	○	◎				◎	○
						◎	◎	◎		◎	◎	○			◎	◎
						◎	◎	◎		◎	◎				◎	
						◎	◎	◎							◎	
						◎	◎									○

7月	8月	9月	10月	11月	12月	生	焼	煮	茹	鍋	汁	揚	炒	干	寿司	ご飯
						◎	◎	◎		◎	◎	○			◎	◎
							◎	◎		◎		◎			◎	◎
						◎		◎	◎			◎		○	◎	◎
						◎		◎				◎			◎	
						◎	◎					◎	○		◎	
									◎	○	◎		◎			
							◎		◎			◎				
						◎	◎	◎				◎		◎	◎	
							◎			◎	◎	◎			◎	◎
											◎			◎		
							◎	◎	◎	◎	○	◎		○		
						◎	◎			◎			○		◎	
						◎	◎	◎				◎			◎	
						◎	◎	◎			◎	◎				
						◎	◎	◎			◎	◎				

							◎								◎	◎
						○	◎			◎	◎	◎	◎			◎

7月	8月	9月	10月	11月	12月	生	焼	煮	茹	鍋	汁	揚	炒	干	寿司	ご飯
							◎	○				○			○	◎
							◎	○			◎	○			○	◎
									◎		◎					◎



財団法人
兵庫県水産振興基金

〒652-0844 神戸市兵庫区中之島2-2-1
TEL.078-681-3789
平成17年9月発行

