7　水産業のさかんな山口県

広い海【日本海・瀬戸内海】や大きな川【錦川・佐波川・阿武川など】がある山口県は、ゆたかな水産しげんにめぐまれ、いろいろな魚が多く水揚げされています。

海での漁のようす

川での漁のようす

漁師さんは、どのような漁をしているのでしょう。海での仕事について調べてみましょう。

① わたしたちの食たくをかざる魚

山口県は、1年を通してタイ・アナゴ、貝るいではアサリ・シジミなどを食べることができます。季節の味としては、イカ・アジ・ハモ・アユなどがとれます。また、のりやわかめも料理に使われます。このように、たくさんのしゅるいの魚や貝などがとれます。

学校では、地域のじまんの魚などを使った給食が行われています。

フグを使った給食

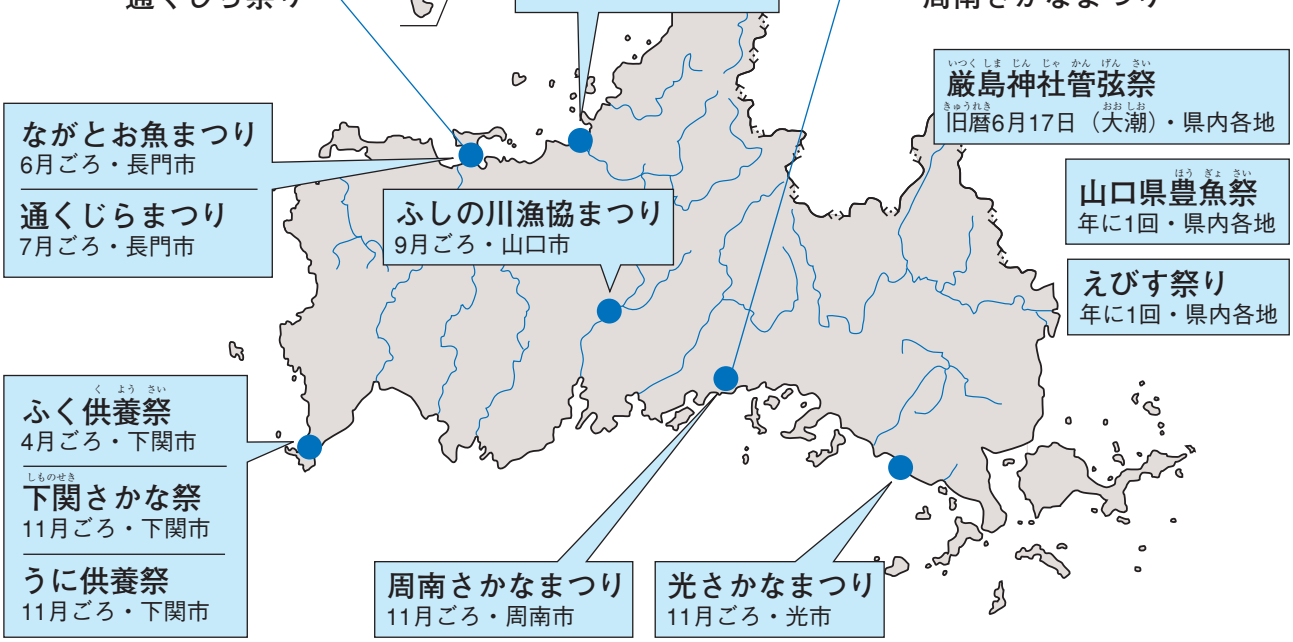
わかめごはん・ふぐのからあげ
しっちょる汁・そくせき漬
牛乳・大島みかん

② 各地に見られる水産祭り

わたしたちが、おいしい魚などを食べることができるのは、漁師さんたちの仕事のおかげです。毎年、海にかんしゃをしたり、来年の豊かな漁をいのったりする祭りが各地で行われています。

通くじら祭り

周南さかなまつり



（1）下関の味ーフグ

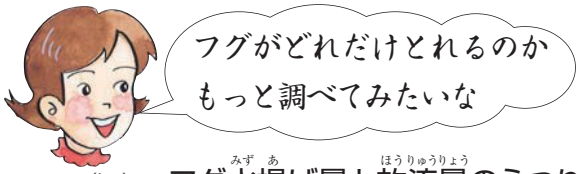
「ええか、ええか。これはどうだ。」朝の3時、南風泊市場はいせいのよいかけ声の中で、「ふくろぜり」とよばれる方法で、フグに値段がつけられていきます。最近は、国内だけでなくアメリカにも出荷されています。

南風泊市場のおじさんの話

「ふくろぜり」は、買う人【仲買人】と値段を決める人【せり人】が、ふくろの中で指の数のにぎり合いによって値段を決めてフグを売買する方法です。フグは生きたままトラックで東京や大阪方面に運ばれます。正月から3月までが、一番いそがしくなります。

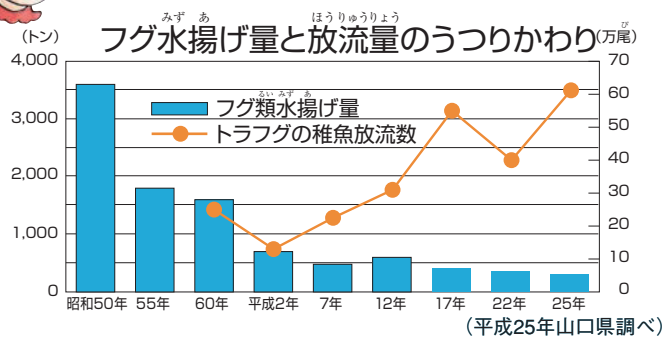
ふくろの中の
指による値段
（例2,000円か20,000円）

フグはさしみの他に「くんせい」や「かすづけ」など、いろいろな製品が作られて「下関のふく」の名で全国に売られています。



フグちょうちん（下関市提供）

フグのさしみ（下関市提供）



近年、少しずつとれる量が減っているので稚魚（フグの子ども）を海に放流しています。

フグの稚魚の放流

フグの漁師さんの話

フグは、10トンぐらいの大きさの船で、「はえなわ」とよばれる、はりにえさがついた約20kmの長さのロープを海に投げ入れ、ゆっくりと引き上げます。つり上げたフグは、おたがいが傷つけ合わないようにペンチで下歯を切り取ります。生きたまま市場へ運ぶために「生かしのわざ」がいろいろあります。約1週間の冬の海での漁は、高い波で船が大きくゆれ、寒さの中なので大変です。

(2) 日本海のケンサキイカ

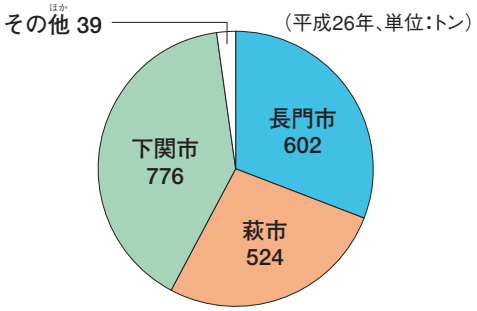
山口県はイカ漁がとてもさかんです。特にケンサキイカのとれた量（水揚げ量）は全国2位で、長門市や萩市沖の海でたくさんとれます。

ケンサキイカは、県内ではマイカやアカイカとも呼ばれており、身がやわらかく味わいがあるため、刺身や天ぷらなどの料理が有名です。

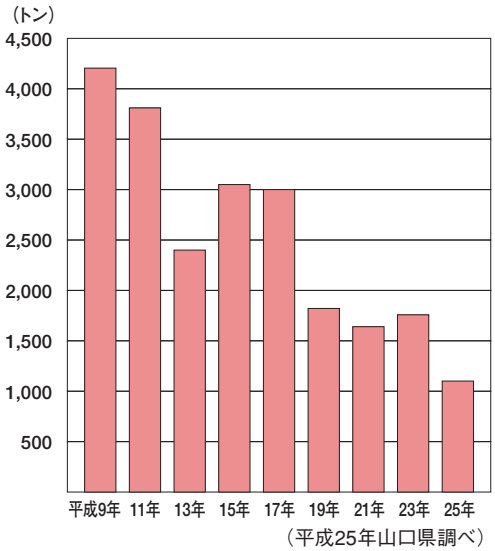
ケンサキイカは1年中とれますが、春から秋にかけては、日本海に、ケンサキイカのえさとなる小アジや小イワシなどの小魚が多く集まってくるため、特によくとれます。

山口県のケンサキイカは、福岡県や佐賀県など九州地方だけでなく、東京・大阪方面にも出荷されています。

ケンサキイカのとれた量

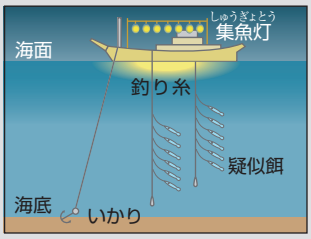


ケンサキイカのとれた量のうつりかわり



漁師のおじさんの話

イカ漁は、主に、夜に漁船の灯に集まったケンサキイカを一本づりでつり上げる方法で行われます。

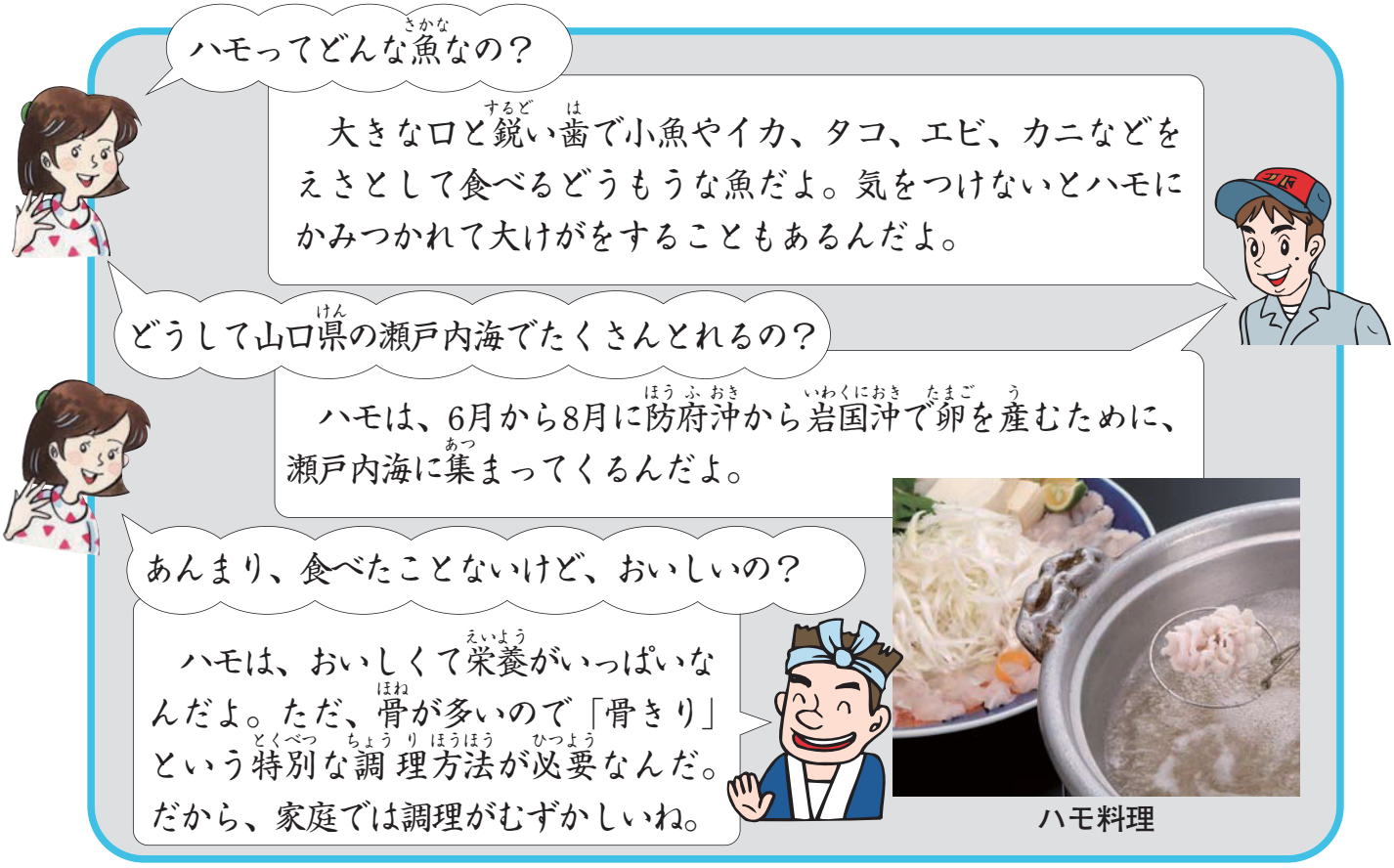


作り物のえさ（疑似餌）をつけてつり上げます。

今、ケンサキイカをもっと有名にするために、長門市や萩市、下関市でブランド化に取り組んでいます。

萩市須佐では、「男命イカ」として売り出しました。

(3) 瀬戸内海のハモ



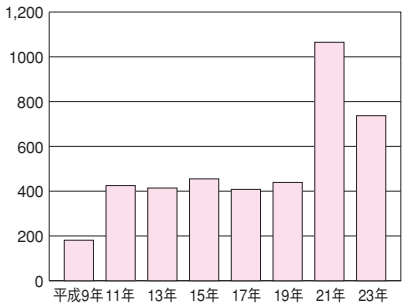
ハモ料理

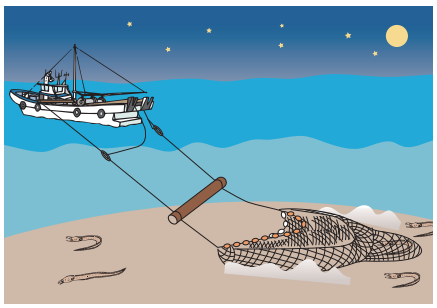
山口県は、ハモ漁もとてもさかんで、全国でも有数な水揚げ量をほこっています。ハモは底びき網でとることが多くなりました。

山口県でとれたハモは、ほとんど活魚トラックで生きたまま京都・大阪に出荷されています。最近では、山口県でもハモ料理が多く食べられるようになってきました。

ハモのとれた量のうつりかわり

（平成25年度山口県調べ、単位：トン）





底びき網のようす

ハモを活魚トラックに乗せる

（みなと新聞提供）

(4) 瀬戸内海の、のりの養殖

のりの養殖をしているおじさんの話

宇部市沖の海は、のりの生産で全国的に有名です。9月ごろから生産がスタートし、3月ごろまで続けられます。

のりがよく育つには、「水温」「太陽の光」「栄養」「水のながれ」が必要です。

のりのとれた量のうつりかわり

（平成25年度 山口県調べ）

単位：千枚

平成17年度	83,077
平成19年度	90,167
平成21年度	64,732
平成23年度	73,028
平成25年度	48,690

宇部市沖では、昔から、のり網による「のりの養殖」が、とてもさかんです。栄養をふくんだ海の水やその流れを生かして養殖をしています。

のりの養殖の仕事

季節	仕事
春	**タネ入れ** のりのタネをカキガラにくっつけ、夏を越す準備をします。
夏	↓
秋	**タネつけ** のりのタネがカキガラからのり網に移り、のりが3センチメートルくらいの大きさまで育ちます。
	↓
冬	**本張り** 海にのり網をならべ、のりを育てます。 ↓ **かりこみ** のりをつみ取ります。 ↓ **板のりづくり**

タネをくっつけたカキガラ

のり網の下にカキガラをつるすと、タネはのり網に移っていく。

「本張り」のようす

のりのついた網

のりのかりこみ

できあがった「のり」は、きびしく検査され、等級をつけてお店に出されます。