

# 静岡県漁業調整規則

## 漁連の資源管理の概要(自主規制)

①マダイ 17Cm100g以下は再放流 <9Cm>

種苗放流場所での操業の自粛(一ヶ月)

②トラフグ 700g以下は再放流

10月は10日以上休漁日を設定

③ヒラメ 30Cm以下は再放流 <25Cm>

種苗放流直後は保護区域や期間を設定

④キンメダイ 28Cm以下は再放流

水深200m以浅の大陸棚での操業自粛

違反すると罰則を科す、<>内は明石浦漁協分

# 第7章 漁業に関する提言

## 構造改革事例

事例：まき網漁業

従来船団（4隻50人）



網船

探索船

運搬船2隻

船団縮小による  
操業の合理化

- 居住環境の改善
- 漁獲物の高付加価値化
- 省力型漁労設備の導入等



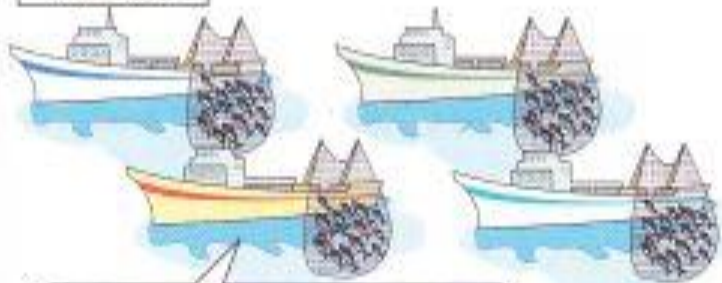
網船兼運搬船

運搬船兼探索船

合理化船団（2隻30人）

事例：底びき網漁業

これまで

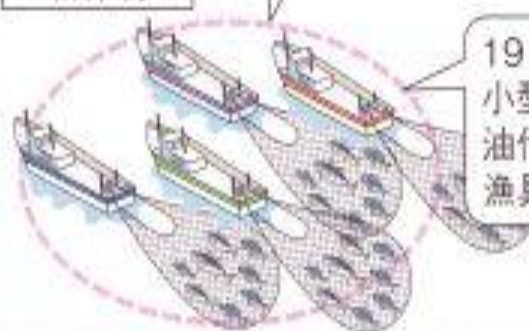


- 各経営体が個別に業務管理
- 75t型漁船での操業

経営の協業化

- 生産組合の設立による協業化
- 小型漁船（19t）への転換によるコスト削減
- 船上での高鮮度保持による漁獲物の高付加価値化

新体制



19t型漁船への  
小型化による燃  
油代、人件費、  
漁具費等の削減

# 中西部太平洋の 漁法別カツオ漁獲量

(水産庁などによる)

180▶  
万トン

160▶

140▶

120▶

100▶

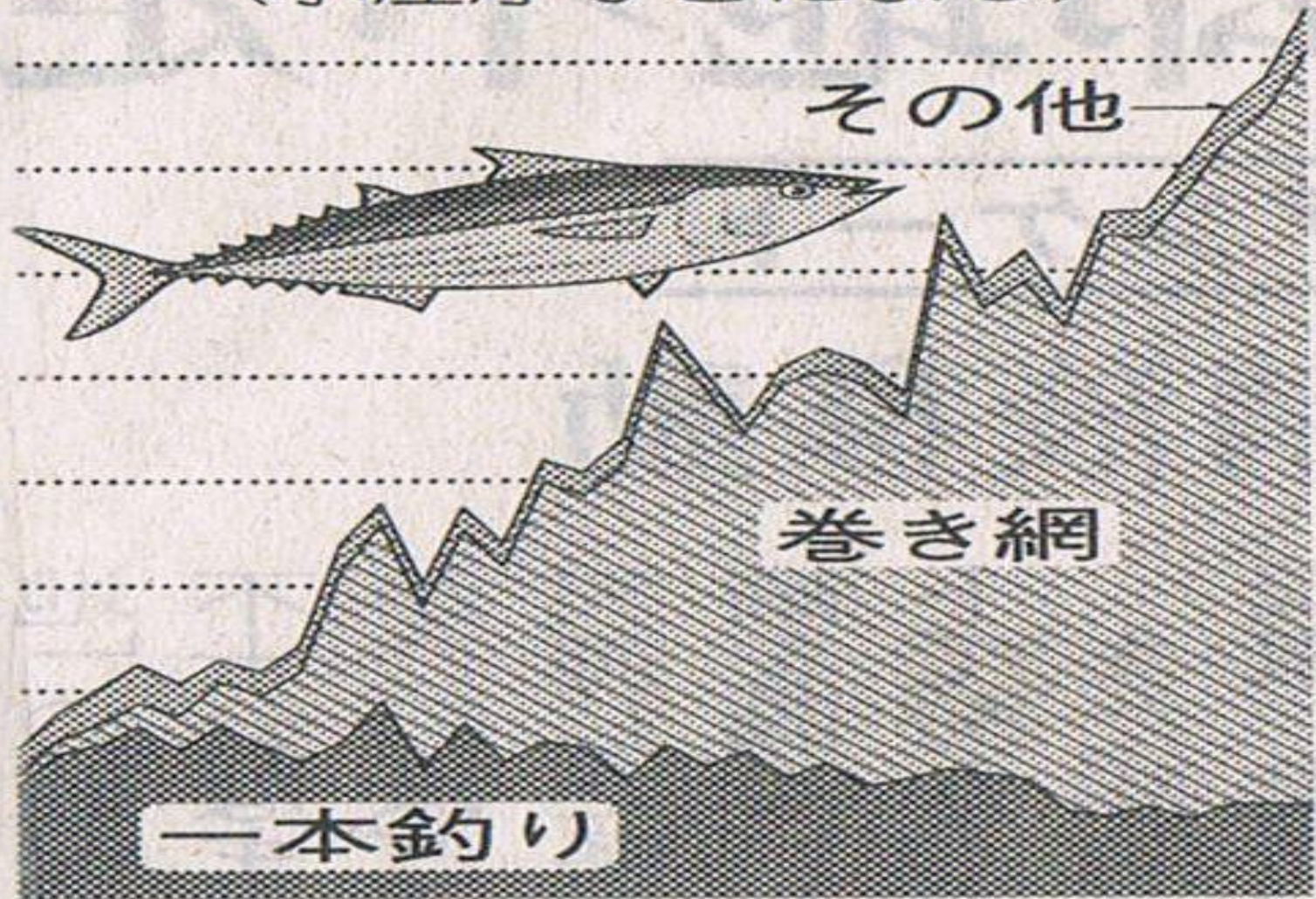
80▶

60▶

40▶

20▶

0▶



その他

巻き網

一本釣り

1975年 80 85 90 95 2000 05 07

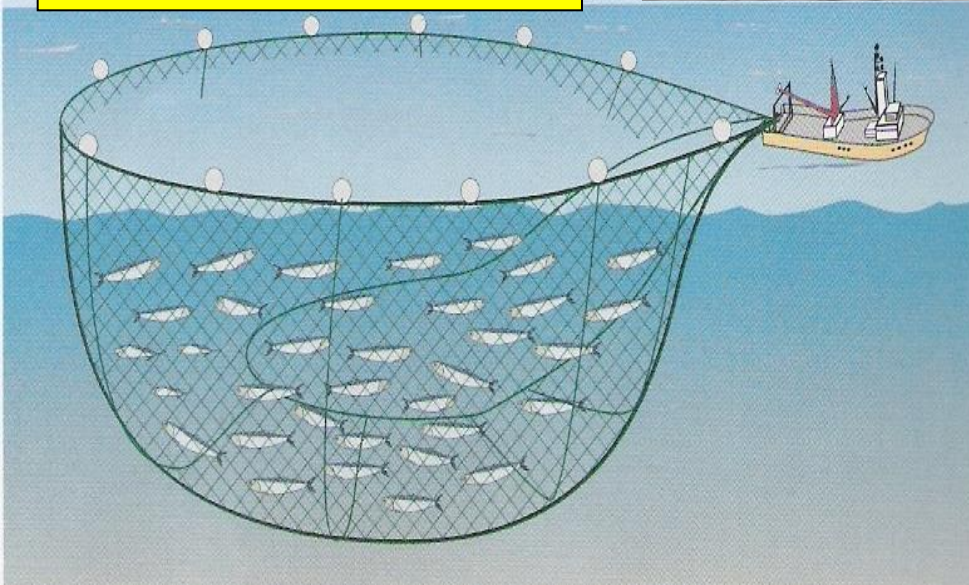
カツオ資源が減少・枯渇

最新の漁獲機器搭載

大型巻網漁船団

一網打尽

巻網漁法



漁法、船団を発展  
途上国へ輸出禁止

# 漁具、漁法、漁船装備の進化と推移

## 新技術の開発導入、漁獲能力の飛躍

1. 1950年代、魚群探知機開発、 $-25^{\circ}\text{C}$ の冷凍機
2. 1955年代、綿糸網から化学繊維網の開発
3. 1960年代、巻網漁労機器の自動化
4. 1970年代、FRP小型軽量漁船、カラー魚群探知機、船上瞬間冷凍機 $-55^{\circ}\text{C}$ (新鮮、旨み密封)
5. 1980年代、小型高速、高出力機関 開発装備  
海鳥探知レーダー
6. 1990年代、省力化技術(漁業者減少対応)、  
可搬式魚艙システム、航海装置DGPS

ポルトガルでは

焼きイワシが大衆家庭料理です！

全長14Cm  
親は25cm



真イワシ

資源枯渇魚

もっと大きくしてから

イワシを食べよう！？

# 若齡魚(未産卵)の漁獲禁止を要望!?

全長30cmで1.5歳魚

親魚は40cm以上



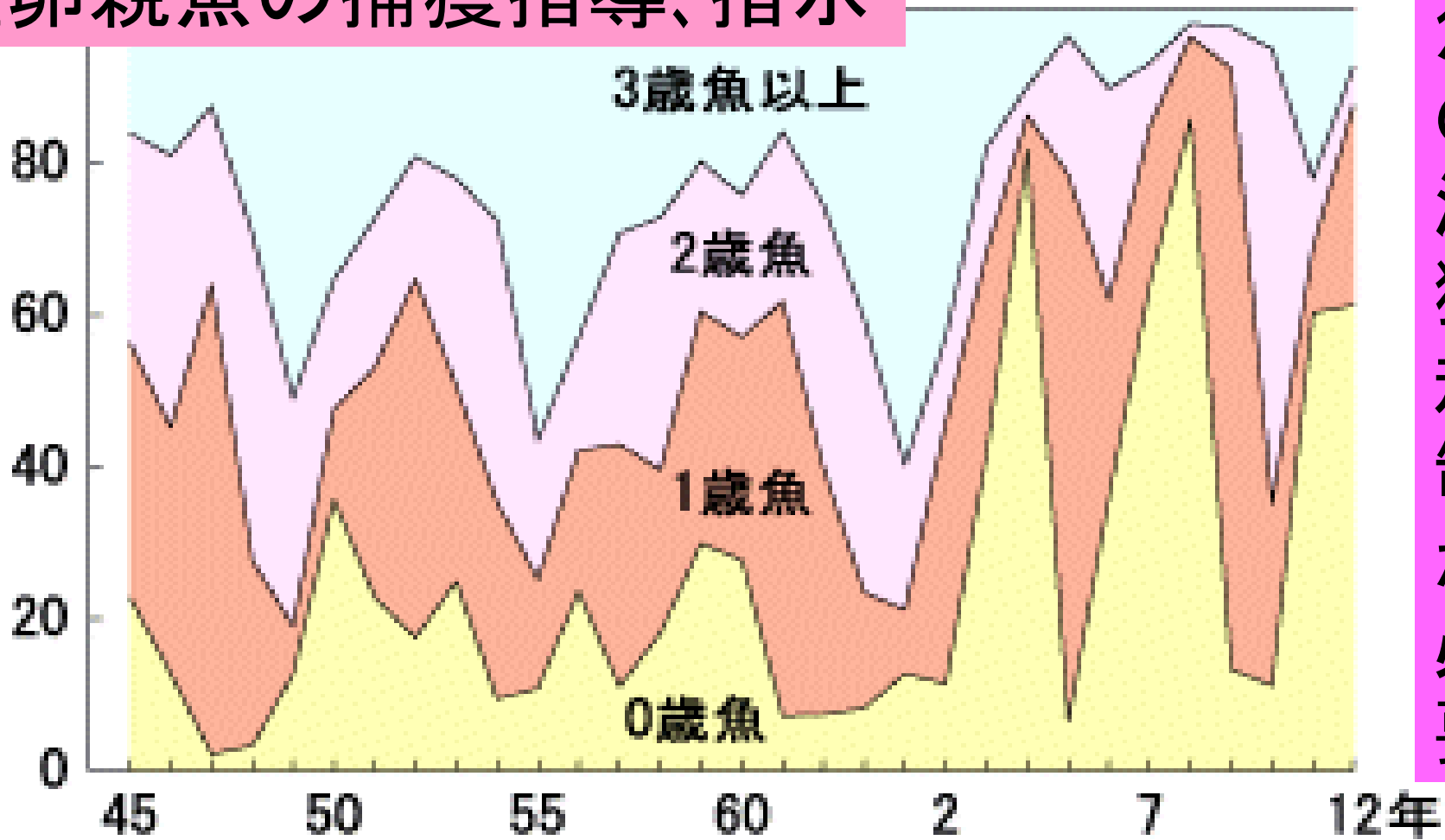
資源枯渇魚

真サバ

# 真サバの若齢魚の漁獲比率

成長魚の漁獲規制が必要

産卵親魚の捕獲指導、指示



平成4年以降産卵親魚は5%

資料：水産庁

注：構成割合は尾数ベース



# チームの素朴な提案とお願い

1. 漁港近くへ出かけた時、漁協直営店へ立寄って！
2. 瀬戸内海の小型底曳き網漁船を半減して！  
子供の魚等根こそぎ（一網打尽に）獲らないで！  
釣り人は小魚をリリースして下さい。
3. 沿岸 1Km以内の藻場を大切にして下さい。
  - 1) 人工島や人工海岸にしないで！
  - 2) 小型底曳網漁を早く半減して！
  - 3) 人工漁礁を埋設し藻を移植して藻場！
4. 県産のホタルイカ、ハタハタ等のレシピ等を消費者に配布して、県民にもっと消費して貰って、漁獲金額の上昇等を計画してください！
5. 里海・里山の大切さを徹底してPRL実行させて下さい！

日本全体での食料供給過剰分を家計消費の食費分で換算

食料自給率40%とは

神戸山手大学  
中野教授資料

約11兆円  
(年間)の損失

ムダ、ムダ、ムダ  
ムダの撲滅

消費期限切れ、売れ残り;家庭、スーパー、コンビニで廃棄分

日本の農業・水産業の生産額:約12兆円

金額的に考えれば、日本人は国内で生産される  
食料をそのまま捨てていることになる！！

# 水産資源の確保への提言

## 1. 再生産力を確保する為の提言

- 1) 主要魚種の(サイズ、重量、年齢)別漁獲制限
- 2) 漁獲者、競市、流通、小売者へのペナルテイ
- 3) 消費者、小売者、流通へのPR、不買運動  
<枯渇魚の赤、黄色表示>

## 2. TACの目標設定に学者の加入と意見の尊重

## 3. 漁法や新技術の国内導入と輸出の禁止

## 4. 栽培・養殖漁業の育成と量の拡大 新品種や改良の研究開発の推進

## 5. 消費期限切れによる、食品の廃棄の減少と 撲滅、<消費者の意識改革、家庭、スーパー、 コンビニ、等>

# 研修活動集計

＜グループ活動のみ  
2・3人の場合は除外＞

1. 漁港、競市 8回
2. 漁連、漁協 12回
3. 水産技術研究所(センター) 8回
4. 栽培漁業センター 6回
5. 養殖漁場 7回
6. 漁協直売所 6回
7. 県、市の漁業担当 5回
8. 水産加工所 4回
9. 他グループとの交流 2回

参考文献47冊他

計55回

長時間の 御清聴 有難う御座いました

愛知県豊浜鯛祭



世界無形文化遺産登録

和食<魚食>は 日本人の伝統的な食文化