

明石海峡の さかな

グループ名	鹿の瀬ブルース
研究メンバー	北地 清治(代表)
	名執 一彦 片野 洋一 安田 静男
	有田八重子 継山 忍



目次

- 1 日本の水産業が危ない
- 2 魚の宝庫といわれる鹿の瀬の現状
- 3 明石の魚はなぜ美味しいか
- 4 魚を食べて健康管理
- 5 豊かな里海づくり
- 6 魚の宝庫 鹿の瀬 を蘇らせよう

日本の水産業が危ない

日本の漁業、養殖業生産量・生産額

(農林水産省 漁業養殖業生産統計)

生産量ピーク	昭和59(1984)年	1,282万トン
	平成23(2011)年	531万トン
生産額ピーク	昭和57(1982)年	2兆9,772億円
	平成22(2010)年	1兆4,826億円

日本の水産業の現状

- 1 水産資源の減少による水揚げ量の減少
- 2 漁業従事者の減少と高齢化及び後継者不足
- 3 十分な収入が確保されない
- 4 魚離れによる消費の減少

漁獲方法

○ 個別割り当て方式

科学的な根拠をもとに漁獲できる数量を漁業者や漁船ごとに決めてそれを厳格に守って漁業を行う方法

○ オリンピック方式

早い者勝ちの漁業方法(獲れるだけ獲る漁法)

漁船による操業

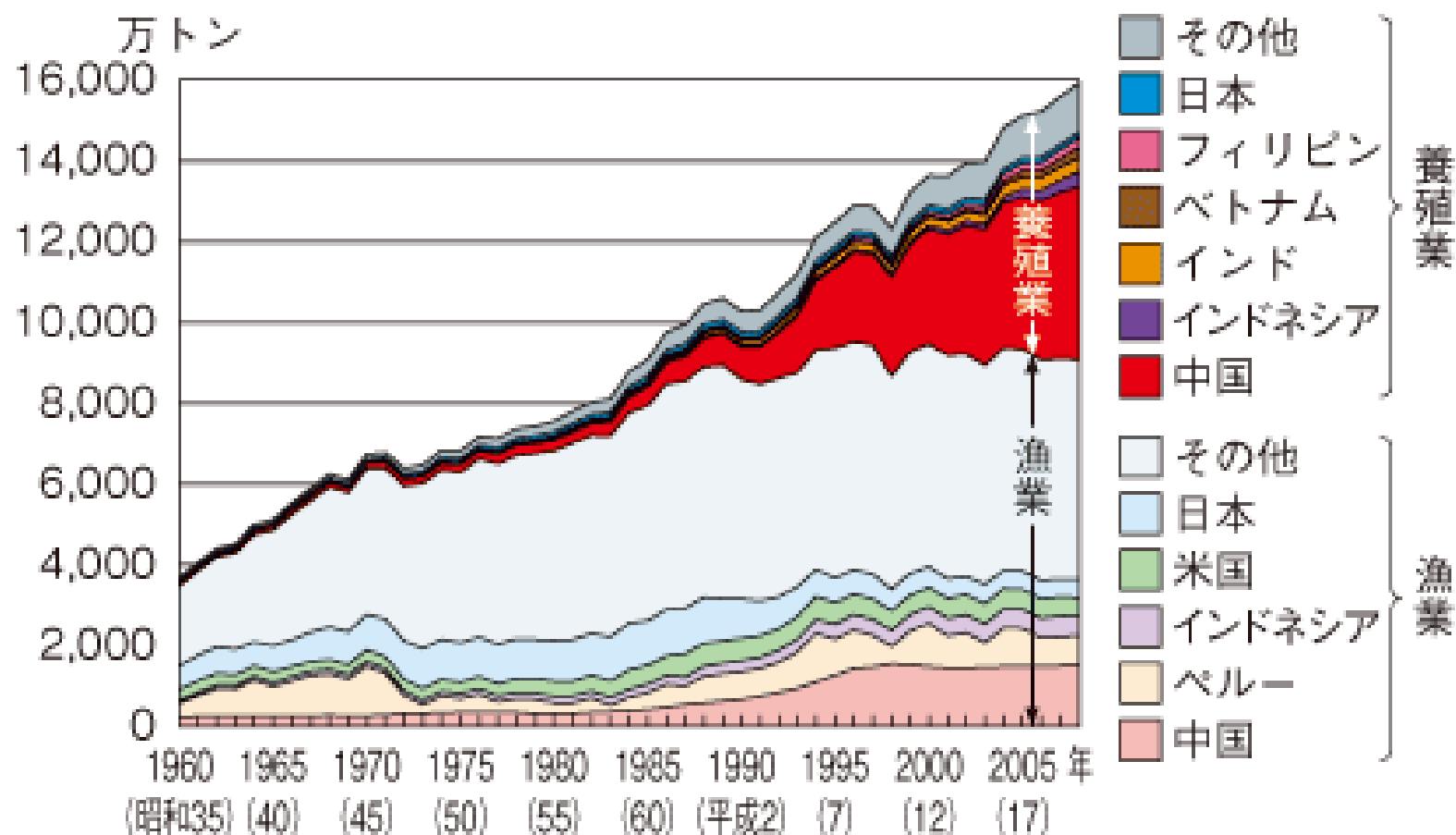








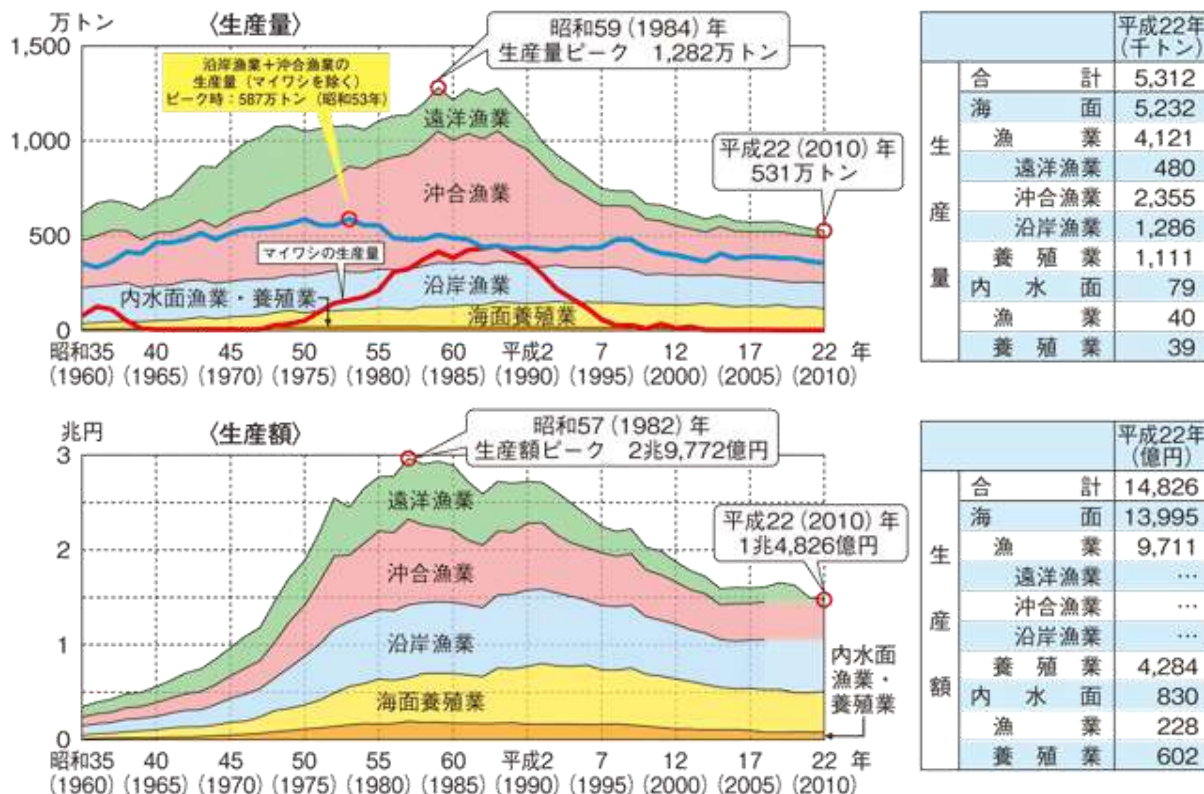
図 2-2-4 世界の漁業・養殖業生産量の推移



資料：FAO「Fishstat (Capture production 1960-2008) (Aquaculture production 1960-2008) (日本以外の国) 及び農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」に基づき水産庁で作成

日本の漁業・養殖業生産量の推移

図2-2-1 漁業・養殖業の生産量・生産額の推移



資料: 農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

- 注: 1) 平成19(2007)年以降、漁業・養殖業生産量の内訳である「遠洋漁業」、「沖合漁業」及び「沿岸漁業」は推計値である。
- 2) 内水面漁業漁獲量は、平成13~15(2001~2003)年は主要148河川28湖沼、平成16~20(2004~2008)年は主要106河川24湖沼、平成21、22(2009、2010)年は主要108河川24湖沼の値である。
- 平成13(2001)年以降の内水面養殖業は、マス類、アユ、コイ及びウナギの4魚種の収獲量である。また、平成19(2007)年の収獲量は、琵琶湖、霞ヶ浦及び北浦において養殖されたその他の収獲量を含む。
- 3) 平成18(2006)年以降の内水面漁業の漁獲量、生産額には、遊漁者(レクリエーションを主な目的として水産動植物を採捕する者)による採捕は含まれない。
- 4) 漁業生産額は、漁業・養殖業の生産量に産地市場卸売価格等を乗じて推計したものである。
- 5) 平成19(2007)年から海面漁業の部門別生産額については取りまとめを廃止した。

瀬戸内海の今

県民だより ひょうご H28.2月号



主な水産物の漁獲高

平成25年農林水産省統計（兵庫県県調べ）

イカナゴ	1万2, 534 トン	全国1位
明石タコ類	2, 750 トン	全国2位
ノリ(養殖)	4万5, 879 トン	全国3位
カキ(養殖)	8, 903 トン	全国4位

里海づくりのイメージ図

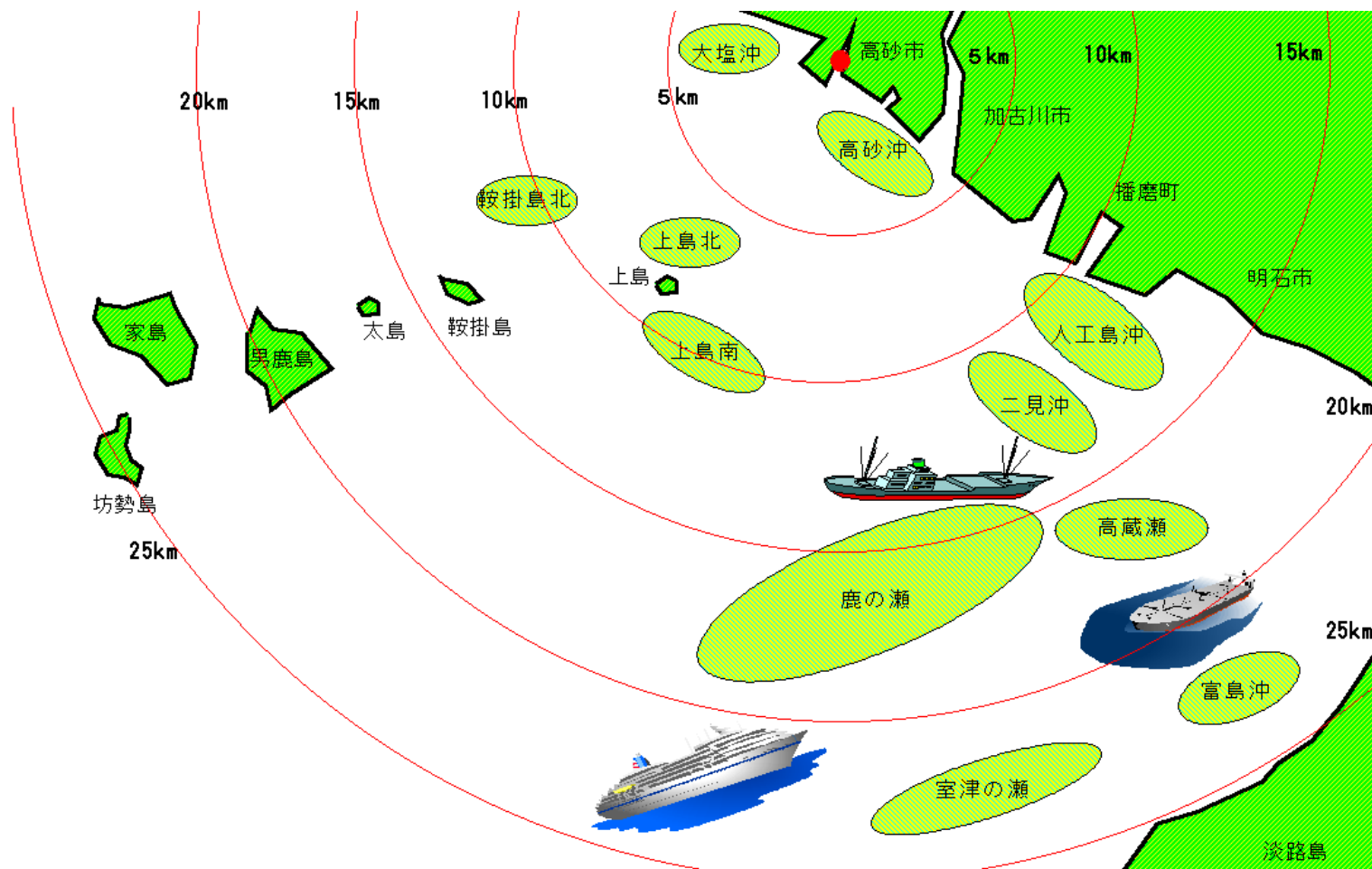


魚の宝庫 鹿の瀬の現状

魚の宝庫の 鹿の瀬



鹿の瀬周辺海図



明石海峡



イカナゴの釘煮

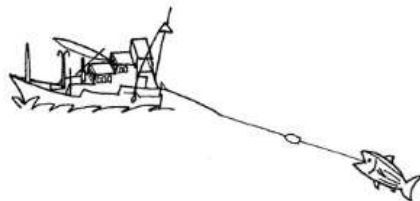


明石の魚はなぜおいしいか

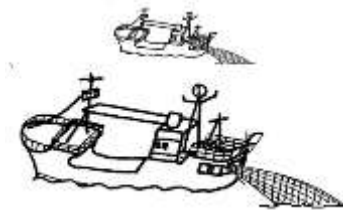
明石の漁法



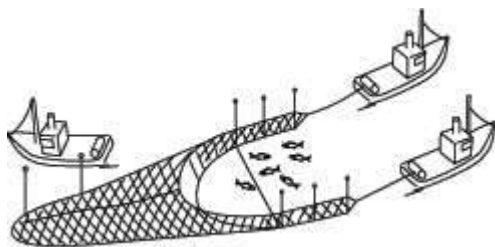
一本釣り漁法



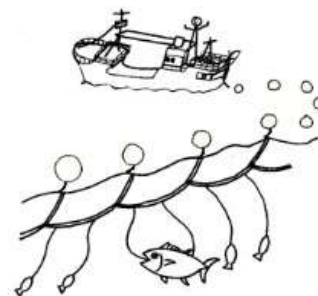
引き網漁法



小型底引き網漁法



船曳き網漁法



はえ縄漁法

明石の魚



昼網のセリ風景



魚の消費地



魚の活 𠬞



魚の血抜き



魚の神経抜き

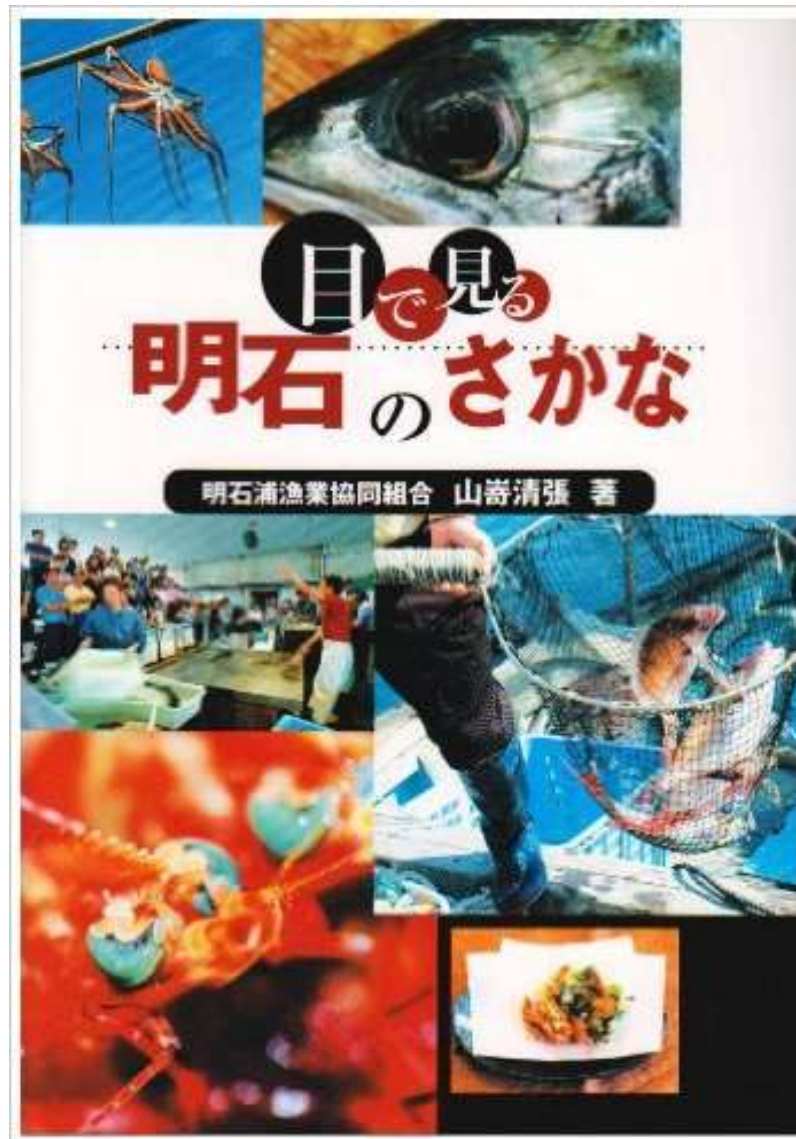


明石の魚棚





山崎清張 著









県水産技術センター研究発表会

平成27年度
兵庫県立農林水産技術総合センター
水産技術センター研究発表会
講演要旨集



水産技術センター研究発表会

と き:平成27年8月11日(火)14:00～16:15

ところ:兵庫県立水産技術センター2階会議室

14:00 開会

14:10 兵庫県大阪湾・紀伊水道におけるオニオコゼの資源特性と資源管理について
五利江 重昭(水産技術センター資源部 主席研究員)

14:35 兵庫県における溪流魚発眼卵放流について
増田 恵一(内水面漁業センター 主席研究員)

15:10 漁業青壮年部による水産教室の取り組みについて
浜根 秀樹(浜坂漁業協同組合青壮年部)

15:30 沼島の活性化の取り組みについて
中本 はるみ(沼島漁業協同組合女性部)

15:50 アサリの養殖について
安信 秀樹(水産技術センター増殖部 主席研究員)

16:15 閉会

テーマ

漁業青壮年部による 水産教室の取り組みについて

(発表者: 浜坂漁協 浜根秀樹氏)







テーマ

沼島の活性化の 取り組みについて

(発表者: 沼島漁協 中本はるみ氏)







海の記念日のイベント参加







水産庁・白鷺



魚を食べて健康管理

魚の栄養解剖図

1. あたまと目のまわり

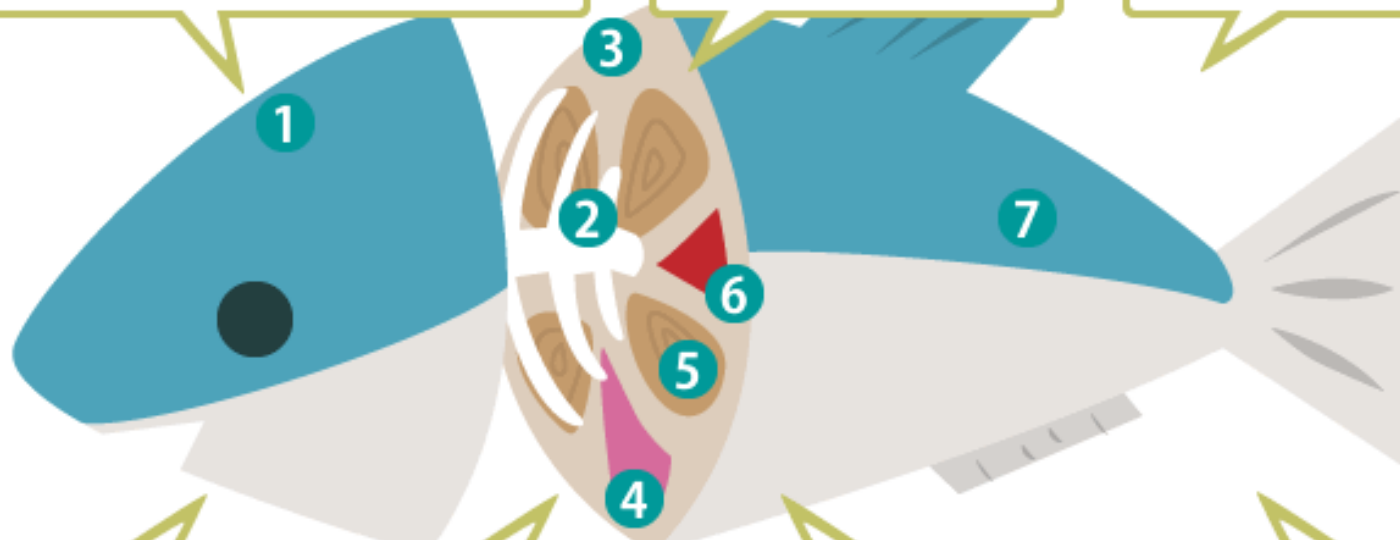
血管や皮膚をしなやかにする多糖体やビタミンAが豊富です。目の裏側には「かけ」予防に効果のあるビタミンB1や、脳の成長や発達に関係するDHAが含まれています。

2. 骨

ミネラルに富み、血合組織の主成分であるコラーゲンもたくさん含まれています。

3. 普通肉

すぐれたタンパク質がいっぱい。さらに血液中の悪いコレステロールを減らすEPAもたっぷり含まれています。



4. 内臓

魚に含まれるカルシウムを上手く働かせるビタミンDがいっぱい。

5. 筋隔(きんかく)

筋隔とは、魚の筋肉を縁取っている白い筋。魚に含まれるカルシウムのほとんどがこの部分に集まっています。

6. 血合肉(ちあいにく)

内臓と並んでビタミンなどが豊富です。さらに注目のタウリンや鉄分のほとんどがこの部分に含まれています。

7. 皮

肉の部分よりもたくさんのビタミンA、B1が含まれています。特に黒い皮にはビタミンB2が豊富です。

魚は栄養の宝箱

タウリン

目がよく見えるようにならないかな。成人病も気になる。それならタウリンです。

ビタミン

最近、肌にニキビが…。健康なお肌を保ちたい。美しいお肌を保つビタミン。動脈硬化やガンを引き起こす悪玉活性酸素を抑制するビタミンも豊富です。

EPA (エイコサペンタエン酸)

血管の脂肪やコレステロールが気になる…。それならEPA (エイコサペンタエン酸) です。

たんぱく質

強い体をつくりたい！体の働きを良くするタンパク質。

DHA (ドコサヘキサエン酸)

ぴっか〜ん☆頭が良くなりたい！DHA (ドコサヘキサエン酸) は認知症の予防・改善に効果。緑茶 (カテキン) と一緒にとると更に効果アップ。

カルシウム

骨や歯を丈夫にしたい！それならやっぱりカルシウム。

DHA・EPAなら養殖魚！

養殖魚には天然魚より、DHA・EPAがたくさん含まれています。

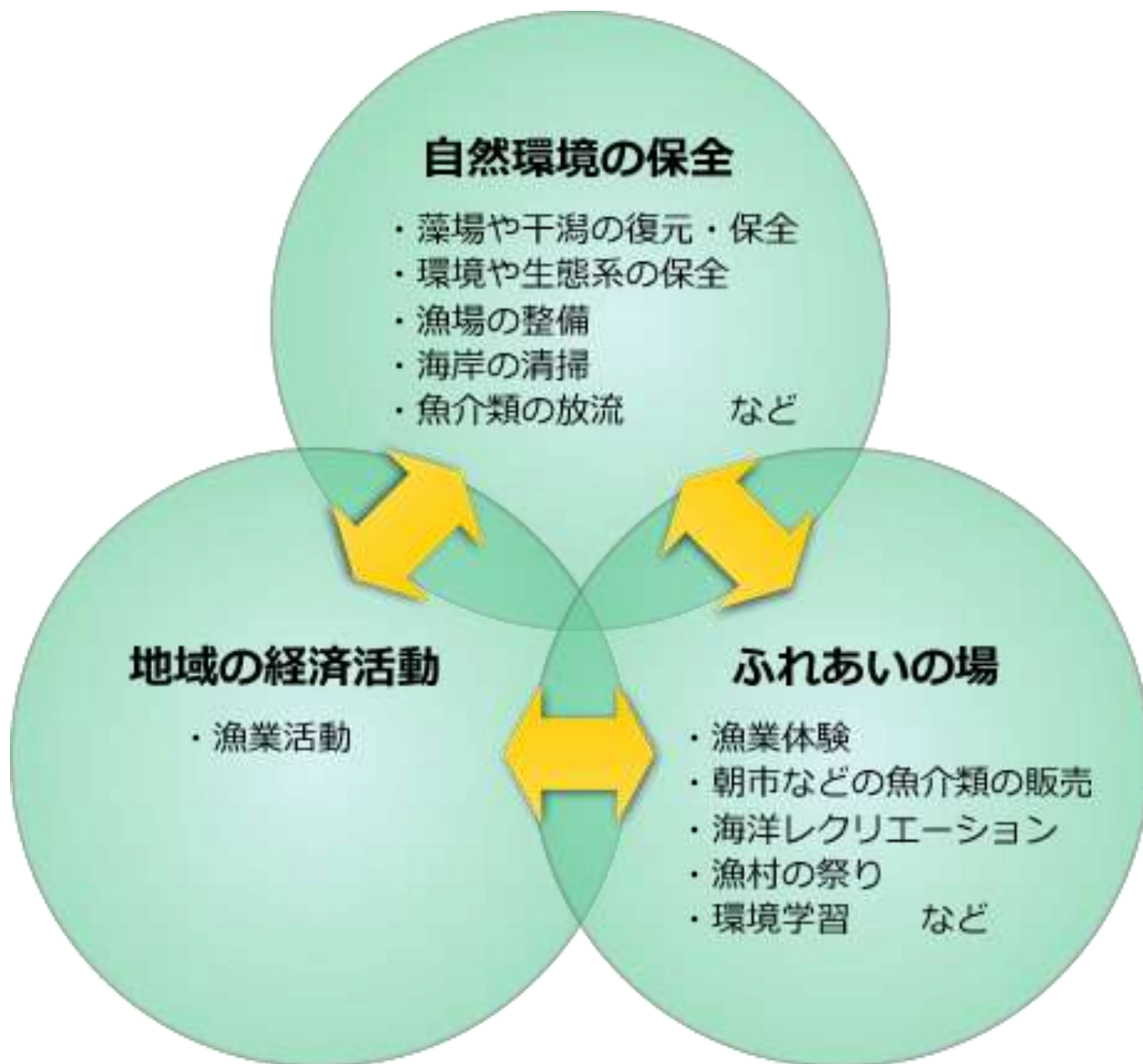
お魚豆知識



豊かな里海づくり

まとめ

- 1 稚魚の放流や、保護育成の藻場、浅瀬づくり
- 2 ため池の放水、天日干し(かいぼり)と海岸の清掃
- 3 よい環境づくりのための海底耕うんや、海底の清掃
- 4 海中の窒素濃度を増やす栄養管理の実施











終わり

御清聴ありがとうございました