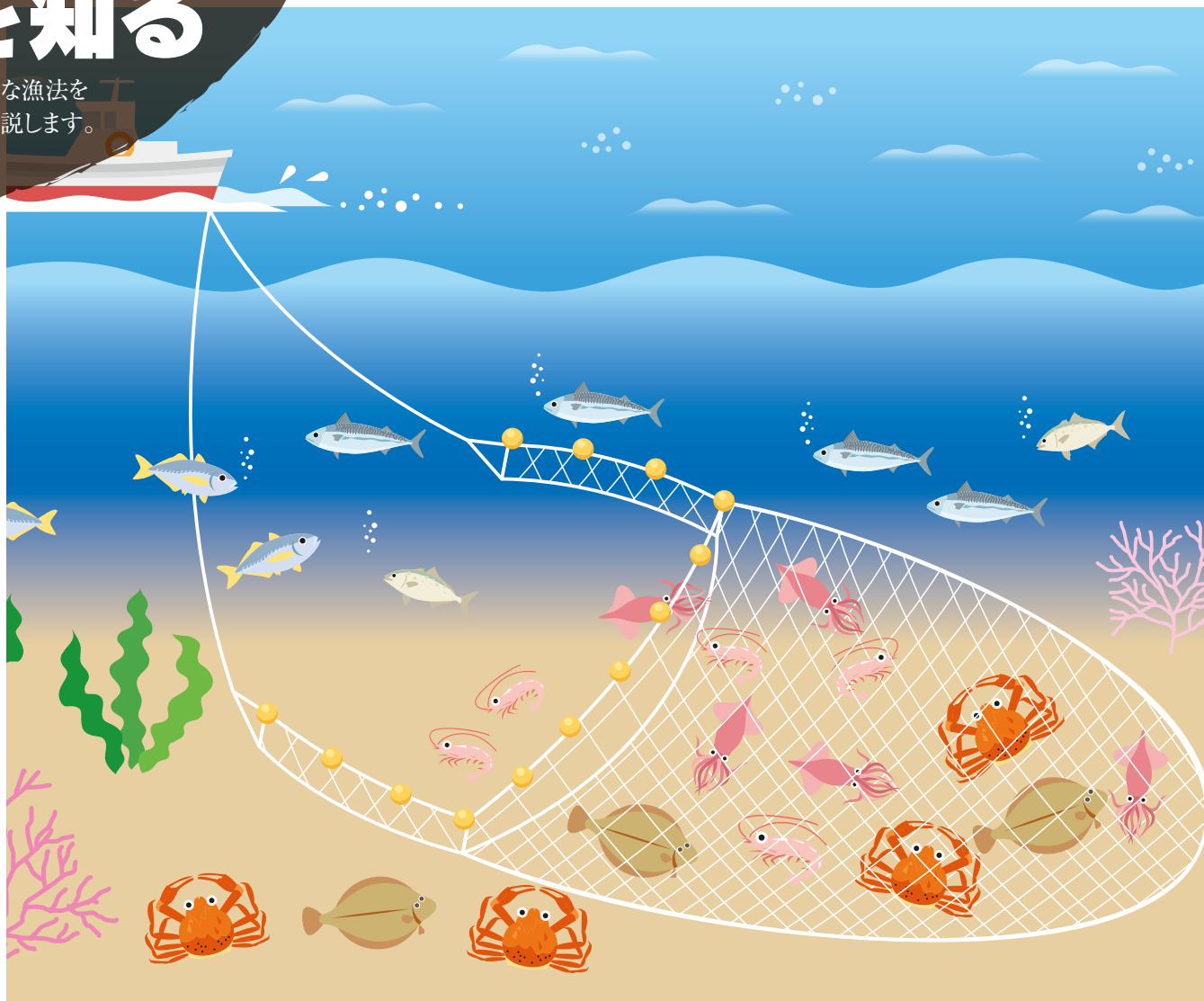


漁法を知る

福井県で行われているさまざまな漁法をイラストを交えて分かりやすく解説します。



海底にいる魚介を狙い、船で袋状の網を曳いて獲る。

海底に沈めた網を引っ張って魚を獲る漁法です。一般的には沿岸での小型船によるものから、遠洋でのトロール船や機船によるものまで、広い範囲に渡って行われています。水深100m以上の海底に生息する越前がに(ズワイガニ)や甘えび(ホッコクアカエビ)、各種カレイ、ハタハタ、メギスなどを獲ります。漁船から長さ50mくらいの網を広げ、300~1000mの長さのロープを使って曳き上げていきます。底曳網では、潮の流れと同じ方向に曳網できるように浮標を投げ入れ、全速力で網口を広げるように投網。浮標を拾い上げて、曳網漁を開始します。

底曳網漁業は福井県全体の漁獲量の約3割を占め、重要な漁船漁業ですが、近年、日本海沿岸で獲れる魚類が減少傾向にあります。その対策として、漁期を短く(9月~翌年5月)制限したり、保護区域を設けるなどして、資源を大切にする工夫と努力をしています。

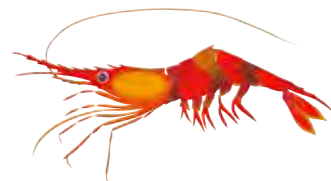
底曳網

そとびきあみ

漁獲できる主な魚介類



越前がに(ズワイガニ)



甘えび(ホッコクアカエビ)



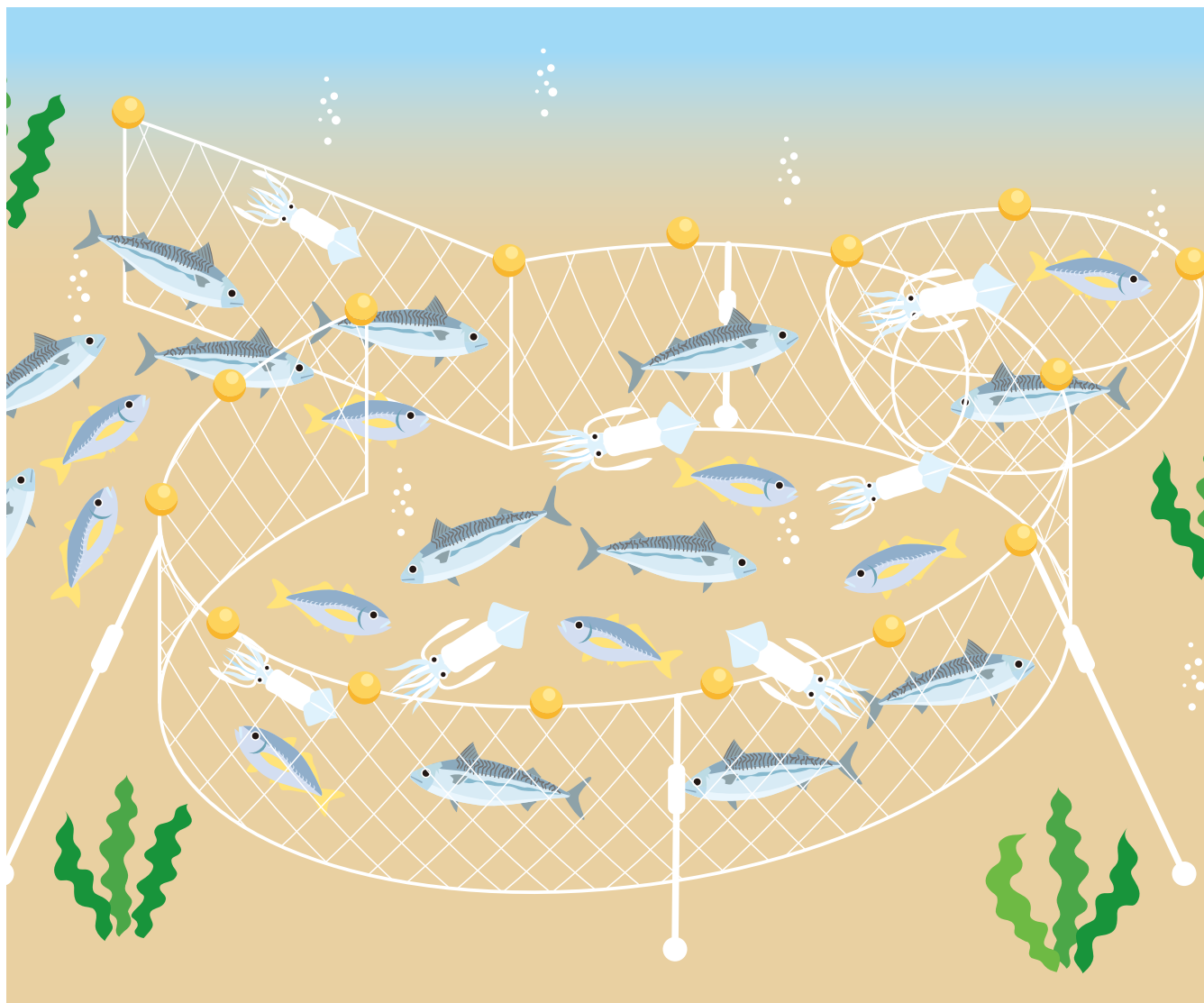
越前がれい(アカガレイ)

その他
ハタハタ
ホタルイカ
メギスなど

魚種や潮の流れを読む 先人の知恵「待ち漁」。

沿岸の浅い場所に定置網を設置して、産卵や餌を求めて回遊する魚の群れを、大きな網の垣根(垣網)を作って待ち受けて獲る漁法のことです。主にブリやサバ、サワラ、タイ、アジなどを獲ります。回遊魚は、垣網に沿って囲まれた網(運動場とよばれる場所)に入り、その中をぐるぐると泳いでいるうちに、第1箱網~第2箱網といった順番に、奥の網へと入っていきます。箱網は中に入った魚が外に出にくい構造になっていますから、一度入ると逃げ出すことはできません。漁師たちは魚が入ったのを見計らい、第2箱網を引き上げ、中に集まった魚を取り上げていきます。網は朝に1回上げる場合と、朝と午後の2回上げる場合とがあります。

魚は一年を通して行っていますが、海の荒れる冬期は休むこともあります。また、最近では観光客向けの観光定置網を設けた漁業体験も行われており、人気を集めています。



漁獲できる主な魚介類



あじ(マアジ)



さば(マサバ)

その他の魚
ブリ
アオリイカ
マダイなど

定置網

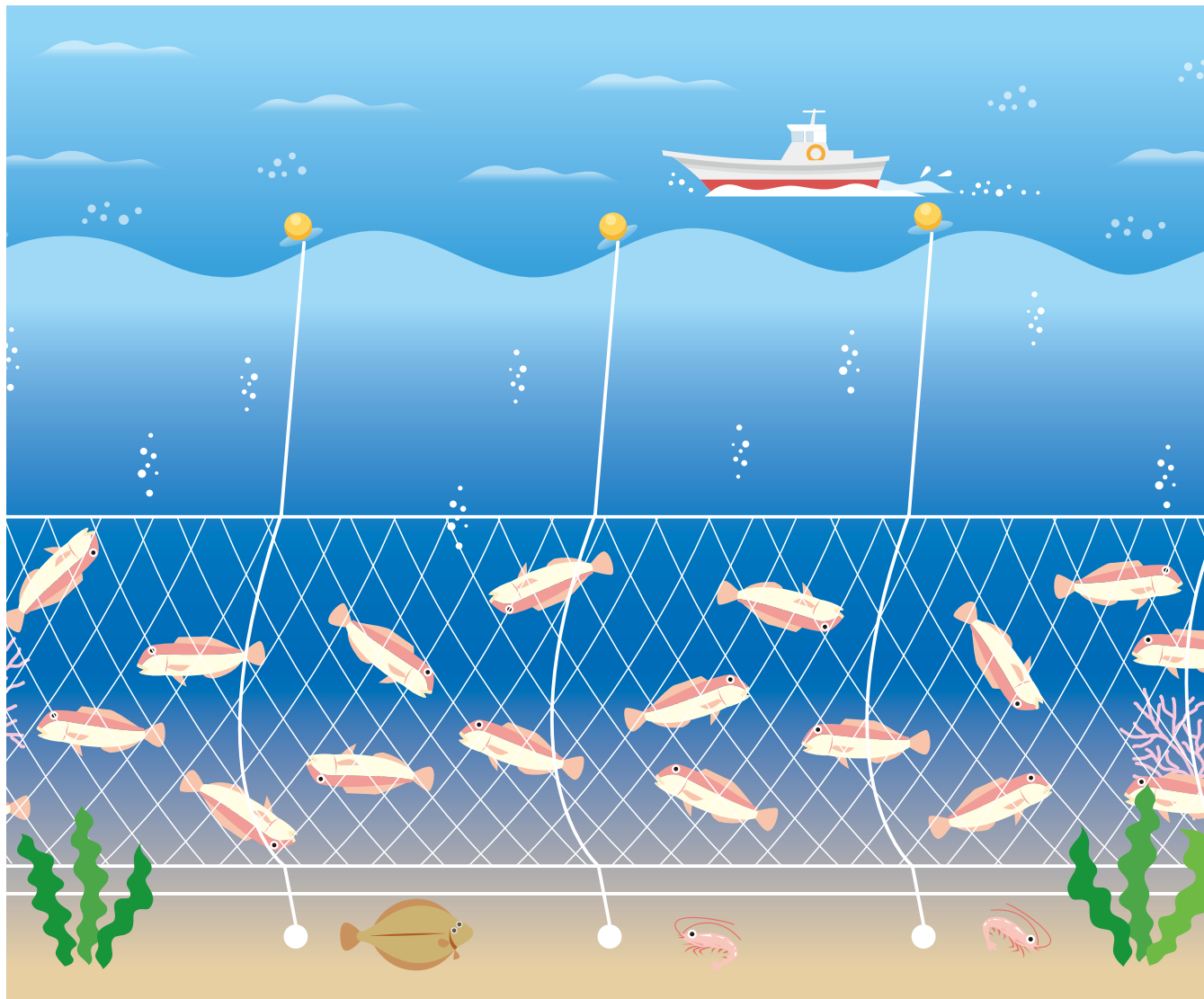
ていぢあみ

魚の通り道に網を仕掛け、
からめて獲る漁法。

魚の通り道に帯状の網を仕掛け、
魚を網目に刺させたり、網地に絡
ませたりして獲る漁法です。上部
の海面には浮き、下部の海底には
重りをつけて垂直に網を張る手法
です。夜のうちに漁場に網を仕掛
けておき、早朝網に刺さるよう
にかかった魚をふるい落としなが
ら漁獲します。

この刺網の歴史は古く、網漁法
の中では最も簡単な構造をしてい
ます。刺網には、海底固定する「底
刺網」、水中の上・中層に張る「浮
刺網」などがあります。魚種や地
形によって網目の大きさや漁法が
異なります。主にタイやヒラメ、
カレイなどが獲れます。

福井県では夏場に「甘鯛こぎ刺
網」が解禁となります。旗を目印
にアンカーやチェーンにより網を
海底に沈め、沈めた網を移動させ
ながらアマダイなどを獲ります。



刺網

さしあみ

漁獲できる主な魚介類



岩狭ぐじ(アカアマダイ)

その他の魚

レンコダイ

ヒラメ

マダイ

光に集まる習性を利用し
自動釣り機で引き上げる。

イカ針(疑似餌)を水深130~300
mにもなる海中に入れ、イカを
ひっかけて獲る漁法です。イカが
光に集まる習性を利用した方法の
為、夜間(日没から朝方)に操業す
るのが特徴です。集魚灯で水平線
が明るくなるほどのたくさんの漁
船が出航していると、陸上からは
美しく光る漁火を見ることができます。

福井県では一年を通して、ヤリ
イカやスルメイカ、ケンサキイカ
など、さまざまなイカが水揚げさ
れています。スルメイカは日本海
を北上または南下しており、この
スルメイカを求めて移動しながら
漁をしています。また、毎年5月頃
には福井県沖合に漁場ができます。
さらには北海道から九州まで出漁
する漁船もあります。



漁獲できる主な魚介類



やりいか

その他の魚……スルメイカ、ケンサキイカ

イカ釣

いかつり

採介藻

さいかいそう



漁獲できる主な魚介類



ワカメ



越前うに(パワンウエ)

その他の魚
アワビ
サザエ
イワガキ
ナマコなど

潜水による海女漁や船上から漁獲する漁法。

浜や岩場などにおいて、基本的に人の手によって行われる昔ながらの漁法。歴史は古い漁法で日本に限らず、世界中で行われています。一般的には地形によって育つ海藻や貝が違うため、漁のスタイルもさまざま。採るものによってカギや網、カマなどを使う場合もあります。主にサザエやアワビ、ウニ、カキ、ワカメなどが漁獲対象です。

福井県では三国町で海女さんが素潜りして主にワカメや越前うに(パワンウニ)が獲られています。福井県では越前うには漁業権魚種に指定されているため、漁業者しか獲ることができません。近年では生息数が少なくなってしまい、三国町と美浜町以外ではあまり漁が行われなくなりました。

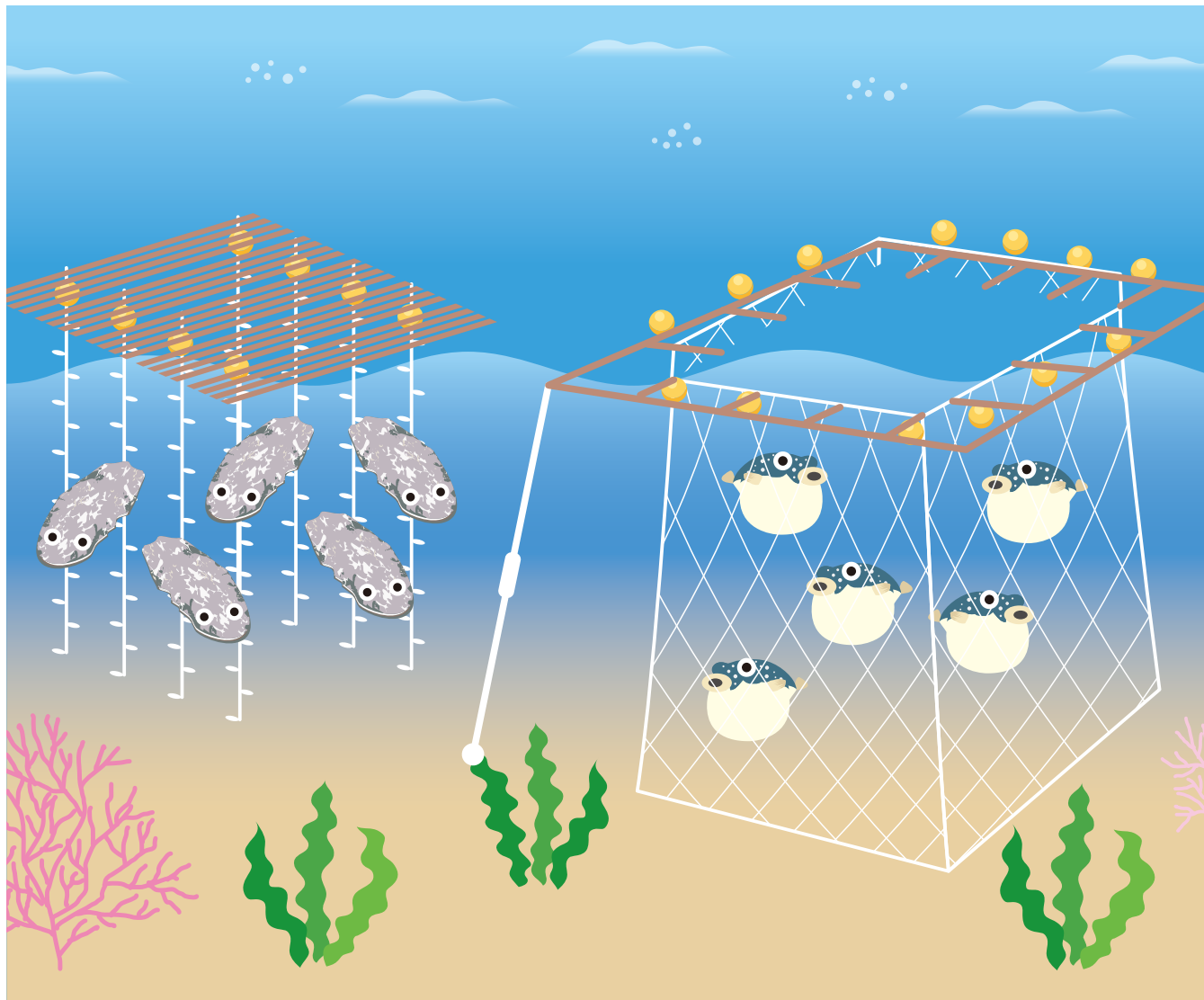
現在では、乱獲を防ぎ資源保護を目的に、漁獲期間(時間)などを制限しています。

自然の海の生簀に入れたり、イカダに吊るし育てます。

若狭湾は地形が複雑なリアス式海岸で日本海側では珍しい養殖が可能な海域の一つ。現在、湾内では若狭ふぐ(トラフグ)や若狭のかき(マガキ)などの養殖が行われています。

若狭ふぐは昭和58年、トラフグの親から卵を採り、人工的に稚魚を作る技術を開発し、高浜町の内浦湾で稚魚を育てる養殖試験が始まりました。その後、敦賀半島でも養殖は始まりました。雪どけ水により他地域に比べて低水温の期間が長く、冬場でも比較的穏やかな波の場所に生簀を設置。稚魚を育てています。

若狭のかきの養殖開始は早く、昭和5年頃から小浜湾にて始まりました。毎年4月頃に稚貝を付けたロープを養殖いかだに吊って育て、12月頃から水揚げが始まります。1年物として見た目は小粒ながら、風味あふれる味として定評があります。旬の時期は1月~2月頃です。鍋物やフライ、焼き、蒸しなどの料理に利用できます。



漁獲できる主な魚介類



若狭ふぐ(トラフグ)



若狭のかき(マガキ)

その他の魚
マダイ
シマアジ
マハタなど

養殖

ようしよく