

愛知県の主な漁業

沖合底びき網漁業

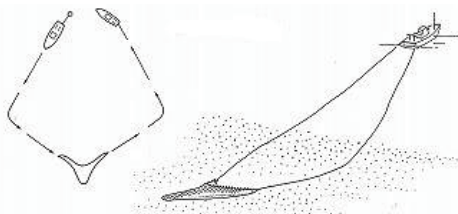
和歌山県沖から静岡県沖と東京都大島周辺の水深約100～500mの深い海で操業する底びき網漁業。19 t～44 tの漁船が蒲郡市に4隻あり、地元では、「深海」と呼ばれている。

1隻の漁船で、操業しようとする漁場を広く取り囲むように、曳縄→網→曳縄の順に投入した後、約1時間曳網する。2本の曳縄の間隔が狭まり平行になったら網を揚げる。

主な漁獲物 ニギス、アオメエソ、ヒゲナガエビ、ムツ、イカ、タカアシガニ、ヒラメ、カレイ等



沖合底びき網漁業



中型まき網漁業

5 t以上40 t未満の漁船を使用して行うまき網漁業。愛知県では、19 tクラスの網船1隻と漁獲物運搬船兼燈船2～3隻で船団を構成し、伊勢湾や渥美外海で操業する。南知多町と碧南市が基地。(5 t未満を小型まき網、40 t以上を大中型まき網という。)

一枚の帯状の網で魚群を取り囲んで漁獲する。主に夜間操業。

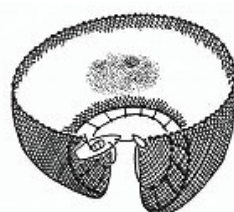
主な漁獲物 マイワシ、カタクチイワシ、アジ、サバ等



中型まき網漁船



マイワシを漁獲したところ



船びき網漁業

一つの網漁具を2隻の漁船で曳き、イワシやシラス等を漁獲する漁業。主にイワシやイカナゴを漁獲対象とするいわし・いかなご船びき網漁業(通称パッチ網)、サヨリを対象とするさより船びき網漁業、シラスを対象とするしらす機船船びき網漁業などがある。

海面漁業生産量の約5割を占める本県の代表的漁業のひとつで、南知多町、碧南市、田原市等を漁業基地とし、伊勢湾、三河湾、渥美外海で操業する。船びき網漁業の漁獲量は全国1位である。

主な漁獲物 マイワシ、カタクチイワシ、イカナゴ、サヨリ、シラス等



小型底びき網漁業

漁具を海底におろして船で曳き、主に海底に生息する魚介類を漁獲する。網口開口板を用いる板びき網業やけた網漁業を用いるけた網漁業などがある。

本県の代表的漁業で、常滑市、南知多町、西尾市、蒲郡市などを漁業基地とし、600隻余りの漁船が操業する。

主な漁獲物 カレイ、アナゴ、スズキ、シャコ、クルマエビ、ガザミ、アサリ、パカガイ、トリガイ等



板びき網漁船



けた網漁船



さし網漁業

帯状の長い網を用いて、魚介類を網にからませたり、刺させたりして漁獲する漁業。

漁具を潮流に流して行うきす流し網漁業、さわら流し網漁業、えび類を対象とする源式網漁業や、漁具を固定して行う三枚網漁業などがある。

主な漁獲物 カレイ、スズキ、サワラ、キス、クロダイ、クルマエビ等



さわら流し網



さし網漁船



源式網



源式網の揚網作業

潜水漁業

潜水し、海底の砂泥中や岩礁に生息する貝類を漁獲する漁業。常滑市、美浜町、南知多町、田原市、西尾市佐久島の沿岸で行われており、簡易潜水器（アクアラング）を使用するものと素潜りがある。ナミガイなど海底に深く潜っているものは、ポンプで海水を海底に吹き付けて、また、タイラギは殻の上端をカギで引っ掛け海底から引き抜いて、アワビは岩からはがすなどして漁獲する。

潜水器漁業の漁獲量は全国有数である。

主な漁獲物 ナミガイ（シロミル）、タイラギ、アワビ、サザエ、ミルガイ、ウチムラサキ等



潜水漁船



潜水漁業者

釣り漁業

【一本釣り】

伊勢湾や渥美外海の天然魚礁や人工魚礁に集まったマダイ、スズキ、アジ、サバ等を、釣り竿は用いないで、釣糸を直接手に持って釣る。主に南知多町。

【ふぐはえ縄漁業】

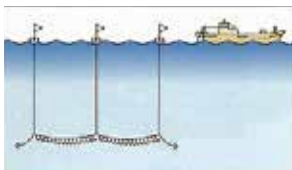
一本のロープにたくさんの釣針を付けてトラフグやサバフグを漁獲する。伊勢湾や渥美外海で操業する。主に南知多町。

【空釣ごぎ漁業】

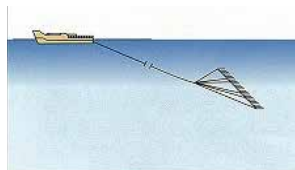
たくさんの空釣針を付けた鉄棒を漁船で曳き、海底のカレイやコチなどを引っ掛けて漁獲する。渥美外海。主に南知多町日間



一本釣り



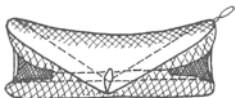
ふぐはえ縄漁業



空釣ごぎ漁業

かご漁業

餌を入れた籠を、一本のロープにたくさん付けて海底に沈め、アナゴやガザミなどを籠に誘い込んで漁獲する。伊勢湾や三河湾の沿岸域で操業する。



かご漁具



アナゴかご漁船

採貝漁業

沿岸の干潟域に生息するアサリやバカガイなどの二枚貝を腰マンガ、長柄マンガや手堀りなどで漁獲する。採貝漁業は、小型底びき網漁業や船びき網漁業などと並び、本県の主要漁業の一つで、干潟が発達している三河湾沿岸域が主要な漁場である。



マンガ漁具



腰マンガ



長柄マンガ



手堀り

小型定置網漁業

岸から沖へ向けて、魚の移動経路を遮るように漁具を設置し、魚を袋状の網へ誘導して漁獲する。

網を竹で支える構造のものを角建網、パイとロープで支える構造のものをつば網と呼んでいる。

主な漁獲物 スズキ、コノシロ、アイナメ、アジ、メバル、カレイ、クロダイ等



小型定置網(角建網)



のり養殖業

秋、ノリの種を付けたのり網を海面に張り出し、伸びたノリを摘み取って、紙すきの要領で板ノりに加工する。

支柱を立てて網を張る支柱柵養殖と、支柱を立てることができない深い海に浮きを付けた枠を設置し、これに網を張る浮流し養殖がある。伊勢湾、三河湾で秋から冬に行われる。

田原市では、佃煮の原料にするアオノリ(ヒロハノヒトエグサ)も養殖されている。



支柱柵養殖



浮流し養殖



アオノリ養殖(田原市)

うなぎ養殖業

12月から4月頃、海から川にのぼるシラスウナギを採捕し、養殖池で、配合飼料に水を加えた練り餌を与えて飼育する。養殖池はビニールハウス内にあり、ボイラーで約28度に加温し、酸素補給と水流を確保するため水車をまわす。夏の土用丑を中心に、出荷サイズに成長したものをから順に活魚で、また、一部は、蒲焼きや白焼きに加工し出荷される。

西尾市一色町を中心に、豊橋市、高浜市、田原市などで行われ、愛知県は、国内生産量の2割を超える全国有数の産地である。



ウナギ養殖池



餌を食べるウナギ



ウナギの池揚げ作業

きんぎょ養殖業

愛知県のきんぎょ養殖は、江戸時代末期に始まり、弥富市や飛鳥村を中心に海部地方で行われている。ワキンやリュウキンを始め20種以上のキンギョが養殖され品種の多いことが特徴で、全国有数の生産地となっている他、全国のキンギョが集まる流通の拠点でもある。

露地池やコンクリート池で養殖され、春に生まれた稚魚は、尾や体の型、色等を基準に数回選別を行い、1~3年間かけて育て、市場でセリ市にかけられた後、全国へ出荷される。



セリ市の様子



セリを待つキンギョ



キンギョ池