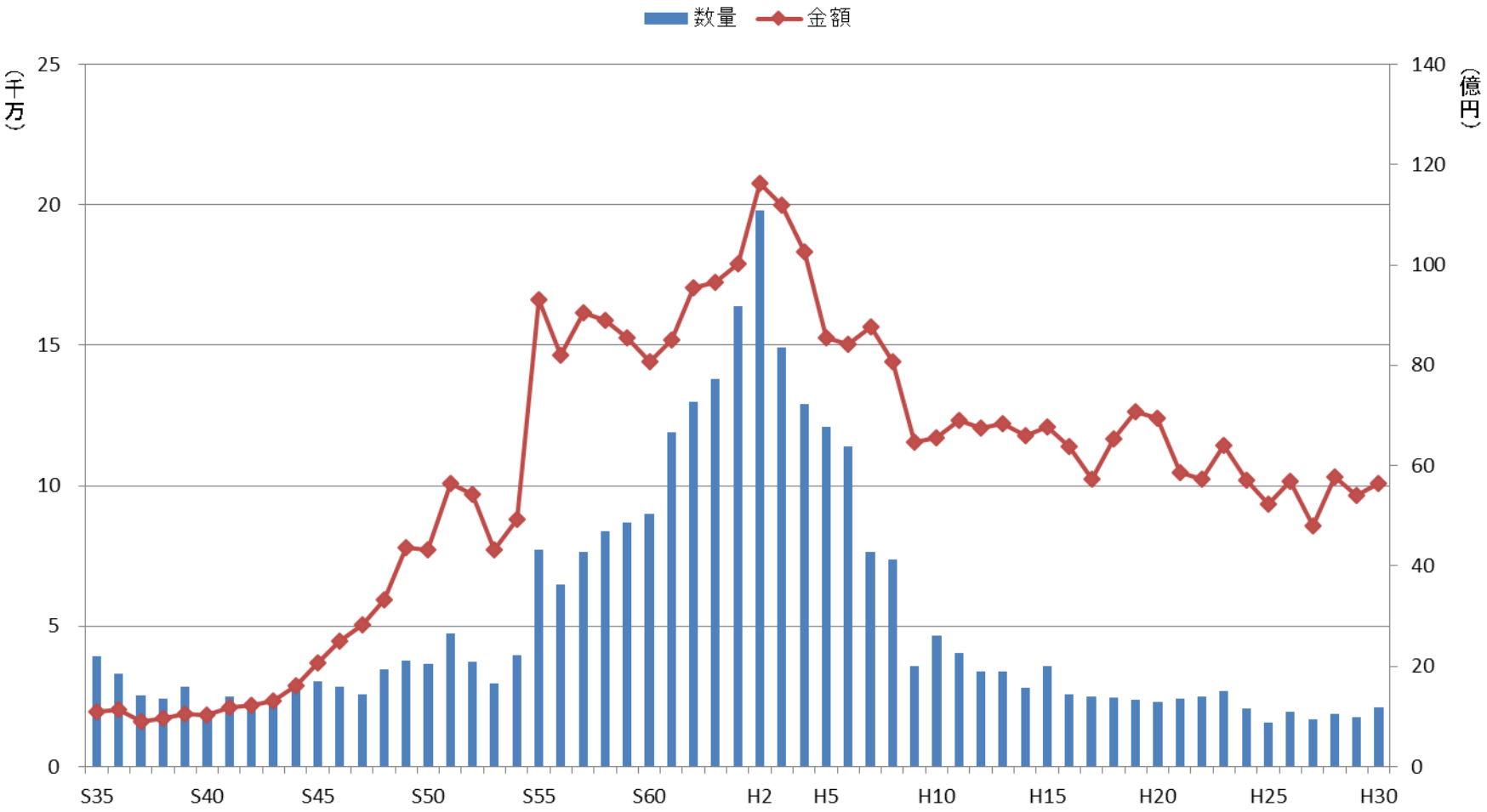
浜田の水産

浜田市　産業経済部　水産振興課

浜田漁港　水揚推移(S35年～H30年)

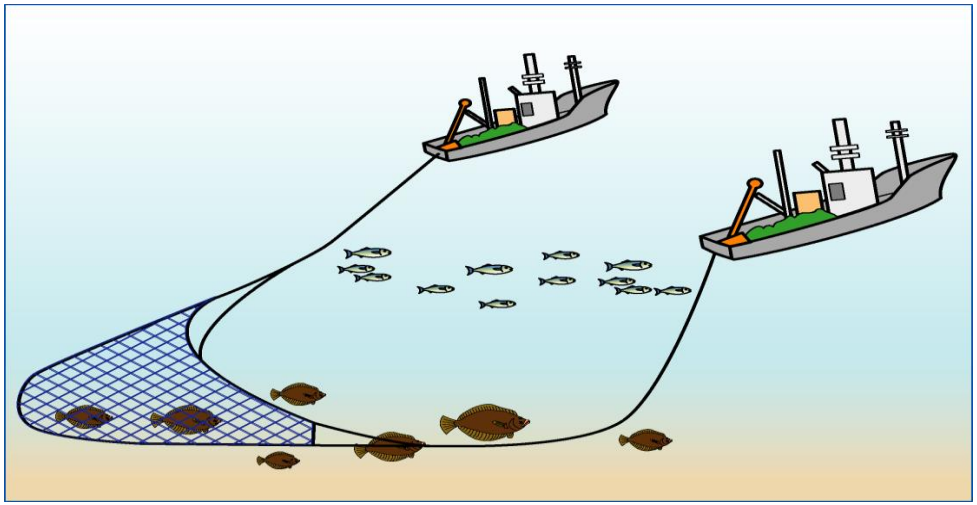


★水揚量・金額は平成２年をピークに減少

H2年　19万8千トン　116億3千万円 → H30年　2万1千トン　56億5千万円

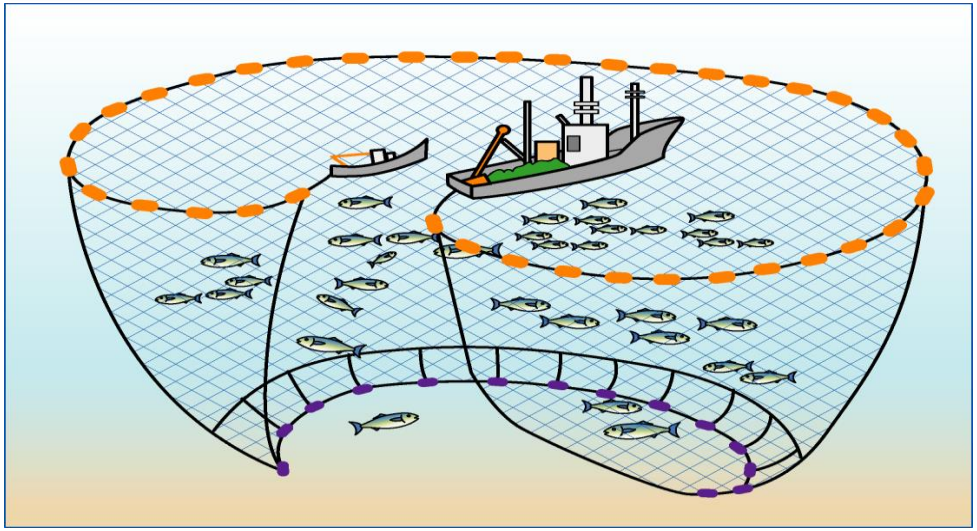
漁　法

沖合底曳網漁業



浜田は全国でも珍しい2艘曳機船底曳網である。
これは70トンクラスの漁船2艘が1つの底曳網を引き回し底魚を獲るというものである。

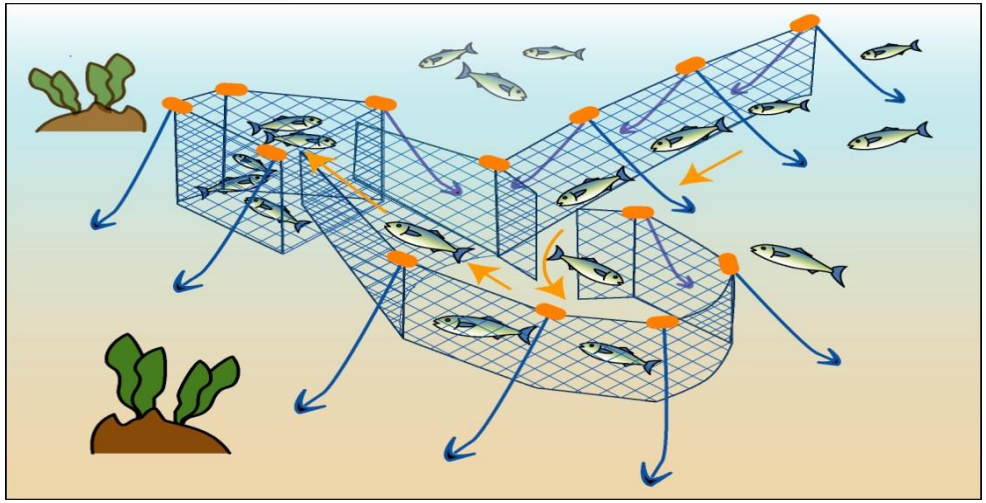
まき網漁業



魚が光に集まる習性を利用し、魚群を網で囲んで漁獲する。
アジ・イワシ・サバなどの青魚を対象とする。

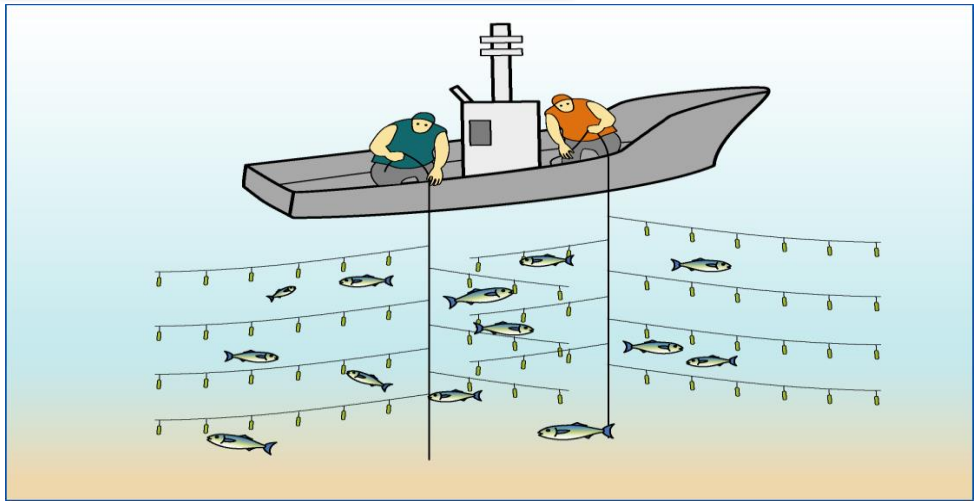
漁 法

定置網漁業



同じ場所に長期間設置しておく網で、回遊してきた魚を獲る。
垣網で通り道をつくり、それに沿って入ってくる魚を袋のような身網に誘い込む方法である。

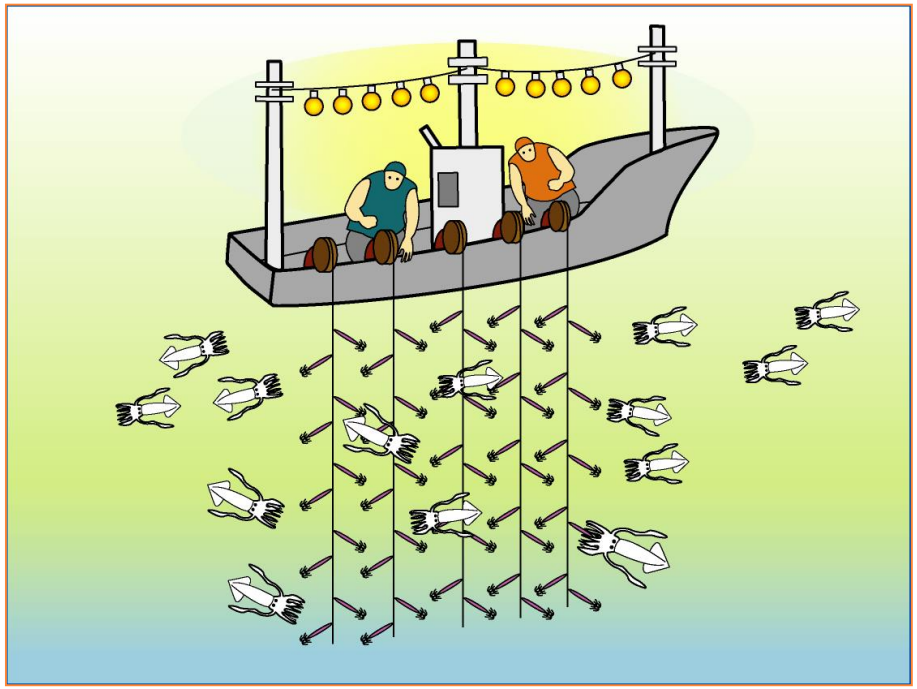
一本釣漁業（延縄漁業）



一本の長い縄を延ばし、その縄に一定の間隔をおいて無数の枝縄をつけ、その先に針と餌をつけて魚を獲る。
枝縄は多いときでは数千本にもなる。

漁法

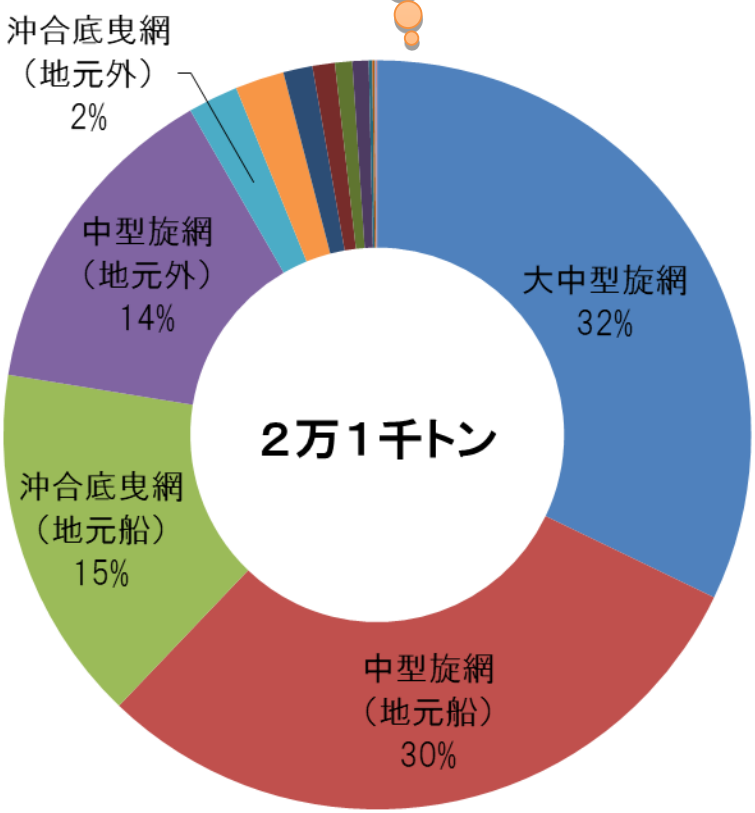
イカ釣漁業



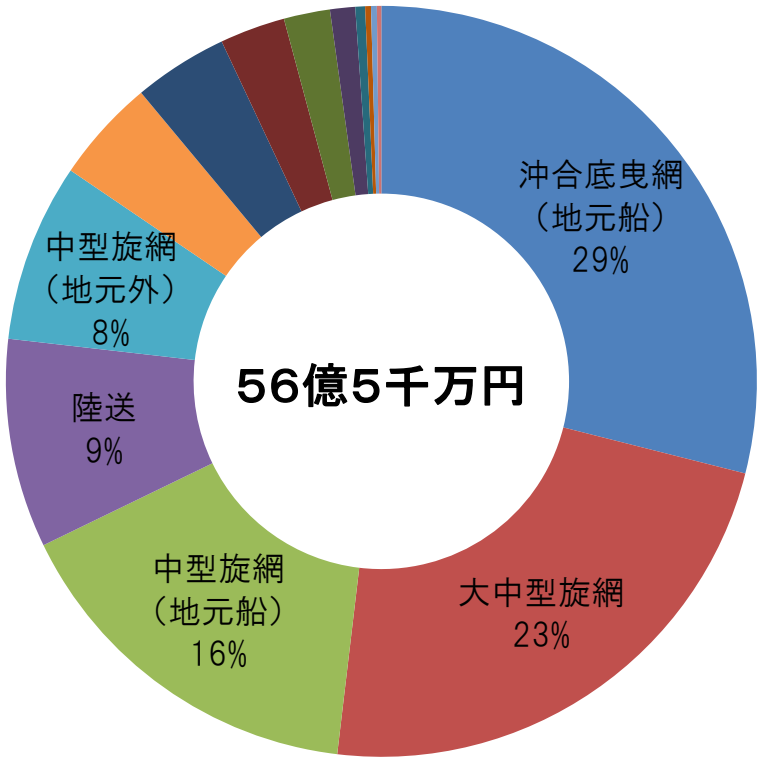
イカが夜の海であかり（光）にあつまる習性を利用した漁です。
先端におもりをつけた糸の途中にかわった形をした針を数十個つけて、イカがかかったところで巻き上げます。
昼間釣る方法もあり、その場合にはぎじえを使います。（魚の種類はスルメイカ・ケンサキイカなどです。）

平成30年　漁業別水揚

地元中型まき網と
大中型まき網漁業が
半分以上を占める



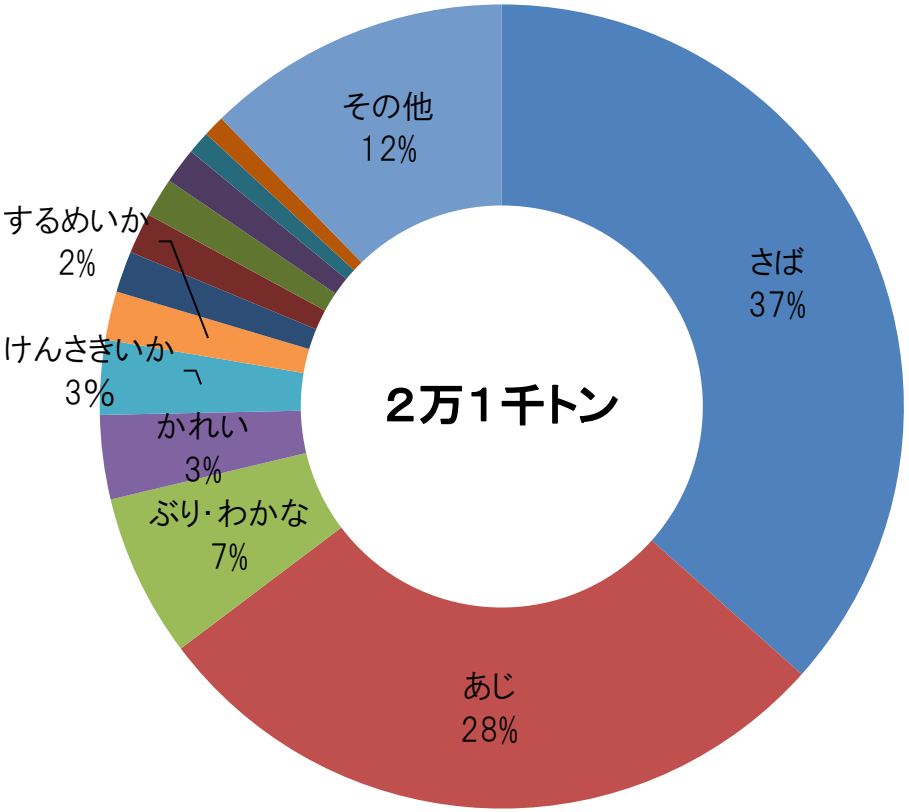
地元沖合底びき網漁業と
大中型まき網漁業が
半分近くを占める



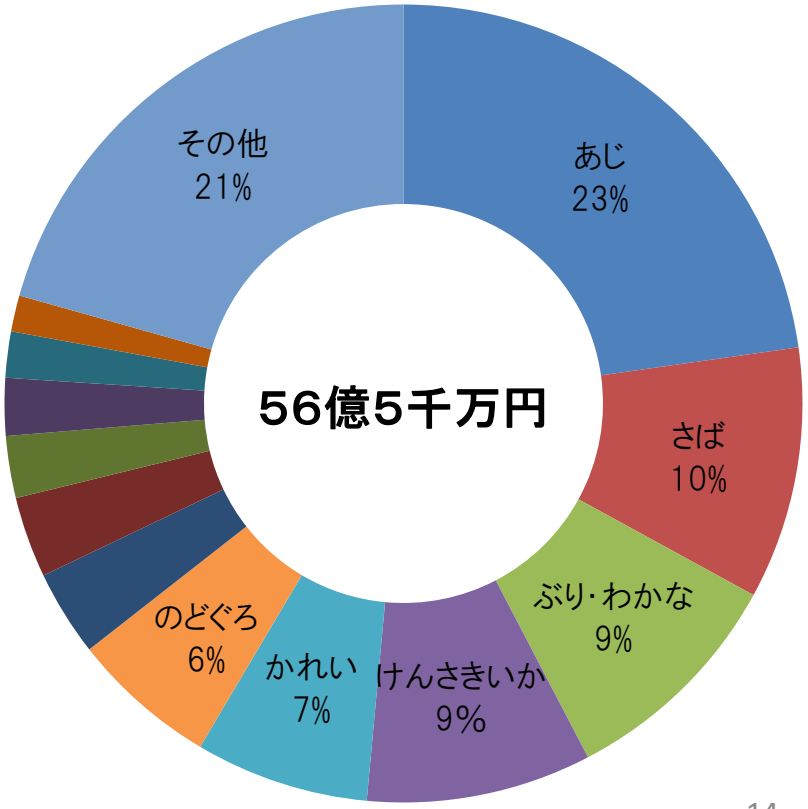
平成30年　魚種別水揚

主要魚種は・・・
サバ、アジ、ブリ･ワカナ、
イカ、カレイ、ノドグロ等

平成30年　魚種別数量



平成30年　魚種別金額



資料／魚が食卓に届くまでには・・・

漁師 → 仲買人 → 小売店 → 消費者

水揚げ　　セリ　　スーパー　　食卓

・沖でとった魚を船から陸上に揚げる（水揚げ）。

・漁師がとってきた魚をセリで買う。

・スーパーなどが仲買人から魚を買い、店で売る。

・スーパーなどで買った魚が食卓に上がる。

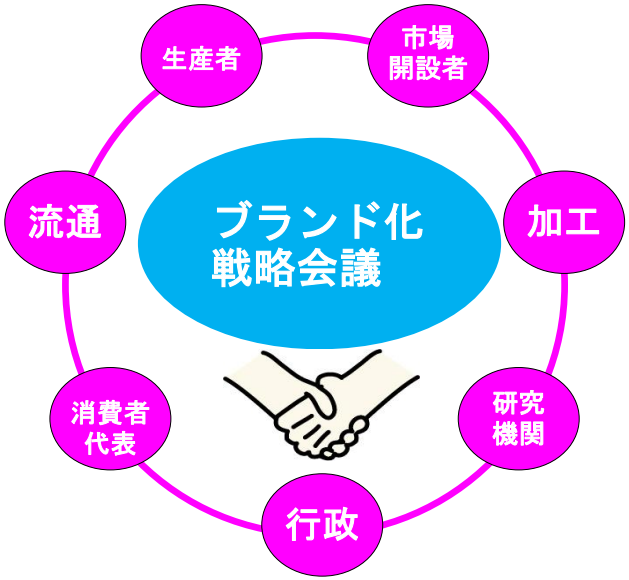
うつ陵島
竹島
大韓民国
約 157km
隠岐
慶尚北道
約 70km
松江
浜田
ズワイガニ
スルメイカ
水深 250m
マイワシ
島後
マサバ
浦郷
西郷
イタヤガイ
島前
アワビ
対馬暖流
水深 150m
アマダイ
マダイ
クルマエビ
ワカメ
水深 100m
カレイ
イワノリ
美保関
恵曇
ヒラメ
宍道湖
中海
大社
松江
シジミ
水深 50m
ブリ
トビウオ
マイワシ
アジ
大田
斐伊川
鳥取県
モクズガニ
アユ
江津
島根県
マサバ
神戸川
浜田
益田
高津川
江川
岡山県
広島県
資料／魚のとれる場所

水産物ブランド化の取り組み

浜田市水産物ブランド化戦略会議

◆ 官民１１団体が一体となって平成14年3月に『**浜田市水産物ブランド化戦略会議**』を立ち上げ、水産物の付加価値向上に努めている。

◆ 浜田産の**アジ・ノドグロ・カレイ**をブランド魚【**どんちっち三魚**】として選定。厳格なブランド規格を定め、科学的においしさを証明し、消費者に安全安心な水産物を提供している。



どんちっち とは・・・？

ブランド名「どんちっち」とは、
石見神楽の囃子を表現する幼児言葉

どんちっち三魚

どんちっちアジ

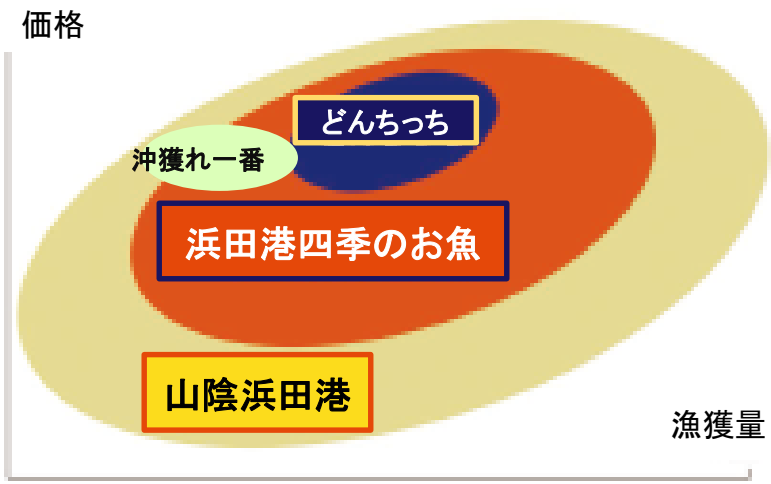
どんちっちノドグロ

どんちっちカレイ

魚種	主なブランド規格
アジ	概ね４月から9月に漁獲されたものでサイズが５０ｇ以上 平均脂質が１０％以上
ノドグロ	８月から翌年5月に漁獲されたものでサイズが80ｇ以上
カレイ	８月から２月に漁獲されたものでサイズが50ｇ以上

浜田港四季のお魚

山陰浜田港には、「どんちっち」ブランドだけではなく、他にもたくさんの新鮮で美味しい魚介類が水揚げされます。
その代表を旬の季節ごとに26種選定したものが「浜田港四季のお魚」です。



「沖獲れ一番」は、沖底の漁獲物の中でも、市場出荷前日に獲れ、定められた手順で処理した魚に与えられるブランド⇒