

# 目で見る いわての沿岸漁業



岩手県は、  
おいしい海産物が育つ  
良い場所なんだ！



おいしく育つ理由や、  
どんな海産物があるか  
教えてもらおう！

めぐまれた環境を生きながら、  
漁業に関係する人達が行う  
さまざまな漁業をみてみよう！



# 全国有数の漁場「いわて」



自然環境にめぐまれて、  
おいしい海産物がとれる!

岩手県は「海の幸」の宝庫。国が発表した令和4年度の水産白書によると、とった海産物を売った金額(漁業産出額)が全国第9位となるなど、全国で有数の漁場となっています。さまざまな海産物がとれるのは、めぐまれた自然環境に理由があります。

岩手県の沿岸は、入り組んだ地形のリアス海岸となっていて波がおだやかなため、養殖に適しています。また、沖合は、北から来る寒流である親潮(千島海流)と、南から来る暖流である黒潮(日本海流)の2つの流れがぶつかるので、魚のえさになるプランクトンが豊富で、たくさんの魚が集まります。



# データで見るいわての漁業



漁獲量/全国11位 養殖生産量/全国10位

- 1位 あれば類
- 2位 うに類 さんま たら類  
わかめ こんぶ
- 3位 たこ類 さけ・ます類  
ほや
- 5位 ぶり類 かき

令和3年漁業・養殖業生産統計

## だけどとれる魚の量や種類、海洋環境が変化している!

これまでとれなかった暖流の魚がとれる一方、これまでたくさんとれていた寒流の魚がとれなくなる、といった変化が岩手県で起きています。また、冬の海水温が上がることによって、うになどの動きが活発になって海藻を食べてしまう「磯焼け」も発生しています。これらの原因については、海水温や海流などの海洋環境の変化、外国漁船による漁かきの影響を含めてさまざまな原因が考えられます。

- ・こうした変化にどうやって向き合っていけばいいか、みんなで話し合ってみよう!
- ・岩手の水産業を守っていくために自分たちでできることはないかな?

たくさんさんの「日本初」!  
いわては日本の漁業の発展に貢献!

# わかめ養殖 発祥の地 大船渡市

1957年に大船渡市でわかめ養殖の技術が完成。養殖は三陸全体に広がり、数年後には養殖わかめの生産量が天然わかめを上回ります。

※魚介、海藻などを人工的に育てること



## 養殖に初成功! 幻の貝エゾイシカゲガイ

1996年、陸前高田市で幻の貝「エゾイシカゲガイ」の養殖事業化が成功します。これは全国初のことでした。

### 陸前高田市



## ここから始まった荒巻鮭! 今では全国で有名に!

今から400年以上前に大槌城主の大槌孫八郎政貞が鮭を遠い江戸まで美味しく輸送するため塩蔵加工手法を確立したのが、荒巻鮭の始まりと言われています。

### 大槌町



実は  
すごい!

## いわての内水面漁業!

いわては豊かな森林があり、そこからもたらされる清涼な水に恵まれて、ヤマメやイワナなどの養殖が盛ん。ニジマスの養殖生産は全国9位です。溪流を代表する魚のイワナは、八幡平市松尾にある岩手県内水面漁業指導所(現:岩手県内水面水産技術センター)で昭和45年全国で初めて養殖生産に成功し、今では全国各地で養殖されています。

岩手県のさまざまな漁業

## 1. 養殖業・天然採取

岩手県の沿岸では、人の手で育てて出荷する「養殖業」や自然に育ったものを海からとる「天然採取」など、さまざまな方法で海産物が生産されています。



## わかめ(養殖業・天然採取)



▲ 養殖わかめの収穫作業(海上)



▲ 養殖わかめの選別作業(陸上)



▲ 全国のトップブランドである「三陸岩手わかめ」



▲ わかめの養殖施設

みそしるやサラダの具材として人気のわかめは、沿岸の全域で生産されています。わかめは、海中に張ったロープで育てる養殖業と、海底に生えているものをとる天然採取の2つの方法で生産されています。岩手県のわかめは「三陸岩手わかめ」と呼ばれ、全国のトップブランドとなっており、塩ぞうわかめやカットわかめなどに加工されて、全国へ出荷されています。

主な生産地



養殖業: 久慈市・野田村・普代村・田野畑村・岩泉町・宮古市・山田町・大槌町・釜石市・大船渡市・陸前高田市

天然採取: 洋野町・久慈市・野田村・田野畑村・岩泉町・宮古市・山田町

※ピンクはどちらも行われている地域です



自然に任せて育つものと、人が手をかけて大切に育てているものがあるんだね!

## 主な生産地



**養殖業:** 普代村・田野畑村・岩泉町・宮古市・釜石市・大船渡市・陸前高田市  
**天然採取:** 洋野町・久慈市・普代村・田野畑村・宮古市・陸前高田市

※ピンクはどちらも行われている地域です

## 用語の説明

### 用語1 だし

うまみ成分を多くふくんだ料理に使う液体をいいます。こんぶを水で煮ただしは「こんぶだし」と呼ばれます。

### ちょこっと、まめ知識!

わかめとこんぶは  
いっしょに育つ!?

わかめとこんぶは、いっしょに養殖することができます。この場合は、上がわかめ、下がこんぶの2段型の養殖方法となり、収穫する時期は3~4月がわかめ、5~7月がこんぶとなります。



## こんぶ (養殖業・天然採取)



▲ 養殖こんぶの洗浄作業 (陸上)



▲ 干しこんぶを作る作業



▲ すきこんぶ



▲ こんぶの天然採取

だし、またおでんの具材として人気のこんぶは、沿岸のほぼ全域で生産されています。こんぶは、わかめと同じように海中に張ったロープで育てる養殖業と、海底に生えているものをとる天然採取の2つの方法で生産されています。岩手県のこんぶは「三陸岩手こんぶ」と呼ばれ、干しこんぶ、塩ぞうこんぶ、すきこんぶ、きざみこんぶなどに加工されて、全国へ出荷されています。



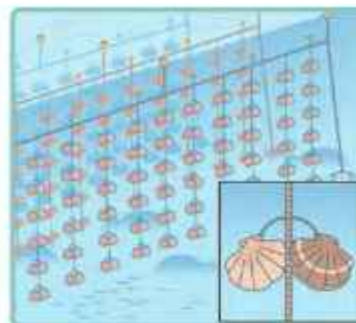
## ほたてがい (養殖業)



▲ 岩手県の養殖ほたてがい



▲ 養殖ほたてがいの収穫作業 (海上)



▲ ほたてがいの養殖施設

すしネタやバーベキューで人気のほたてがいは、野田村や宮古市以南の沿岸で生産されています。ほたてがいは、海中に張ったロープに1枚ずつ貝をつるす方法や、ネットに数枚ずつ貝を入れる方法で養殖されています。きれいな海で育った岩手県のほたてがいは、あまみが強く貝柱も大きく、全国のレストランやスーパーなどへ出荷されています。



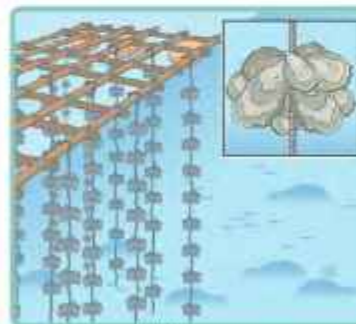
## かき (養殖業)



▲ 岩手県の養殖かき



▲ かきの洗浄作業



▲ かきの養殖施設

生のままやカリッとあげたフライが人気のかきは、宮古市以南の沿岸で生産されています。かきは、海中に張ったロープにつるす方法や、海に浮かべたいかだにつるす方法で養殖されています。栄養たっぷりの海で育った岩手県のかきは、ふっくらと大きくて食べごたえがあり、主に関東地方のレストランへ出荷されています。

## 主な生産地



**養殖業:** 野田村・宮古市・山田町・大槌町・釜石市・大船渡市・陸前高田市

## 主な生産地



**養殖業:** 宮古市・山田町・大槌町・釜石市・大船渡市・陸前高田市

### 主な生産地



養殖業：野田村・宮古市・山田町・大槌町・釜石市・大船渡市・陸前高田市  
天然採取：洋野町

### ちょこっと まめ知識！

日本中に名をとどろかせる「南部もぐり」！！

洋野町で発達したヘルメット式の潜水技術で、かつてはこの地域が南部はんだったことから「南部もぐり」と呼ばれるようになりました。その技術の高さは全国で知られており、漁業のほか、国内外の海の工事や調査などの様々な仕事で役立っています。

### 主な生産地



養殖業：陸前高田市

※えぞいしかげがいの養殖は、日本のほかの地域でも行われていますが、産業として養殖しているのは、陸前高田市だけです。



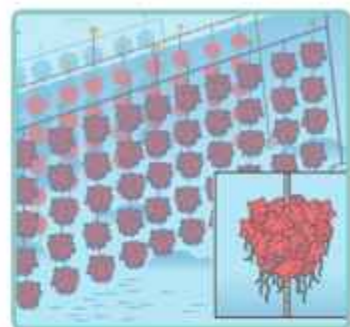
## ほや (養殖業・潜水器漁業)



▲ 岩手県の天然ほや



▲ 「南部もぐり」の天然ほや漁



▲ ほやの養殖施設

さし身やすのものです。人気のほやは、洋野町や野田村、宮古市以南の沿岸で生産されています。ほやは、海中に張ったロープにつるす方法で養殖されているほか、洋野町では南部もぐりと呼ばれる、海底のほやをとるための潜水器漁業も行われています。あまみと苦みが混じった風味が好まれ、主に東北地方のスーパーやせん魚店へ出荷されています。



## えぞいしかげがい (養殖業)



▲ 陸前高田市の養殖えぞいしかげがい



▲ えぞいしかげがいのからの洗浄作業

高級すしネタとして人気のえぞいしかげがいは、陸前高田市の漁業者が平成7年に日本で初めて養殖を成功させ、今でも国内では陸前高田市だけで養殖業が行われています。きれいなクリーム色の身であまみが強く、主に関東地方のすし店やレストランへ出荷されています。

## 岩手県のさまざまな漁業

## 2. 採介藻漁業

岸に近い岩場や海底に生息する海産物を道具や素手でとる漁業です。海にもぐって海産物をとる女性は「海女さん」と呼ばれ親しまれてきました。

## あわび



▲ 岩手県のあわび



▲ 岩手県産の干あわび



▲ あわび漁の様子

高級すしネタとして人気のあわびは、海底の岩場に生息しており、冬(11月~12月)にとります。豊富な海藻を食べて育つ岩手県のあわびは、身がとても厚くて食べごたえがあり、中でも、加工された干あわびは、最高級品として中国に輸出されています。

## うに



▲ うに漁の様子



▲ 岩手県のうに



▲ 生のびんうに

すしネタなどで人気のうには、海底の岩場に生息しており、春~夏(5月~8月)にとります。豊富な海藻を食べて育つ岩手県のうには、あまみが強く風味も良く、生のまま牛乳びんにつめた「びんうに」などに加工されて、主に東北地方のスーパーやせん魚店へ出荷されています。

### 生産地



沿岸全域

※岩手県ではえぞあわびをとっています。えぞあわびの稚貝を海に放流し育ててとる、栽培漁業が行われています。

### ちょこっと まめ知識！

採介藻漁業のひみつ道具とは!?

採介藻漁業では、海の中を見るための「はこメガネ」や、海産物を取りやすいように長いえの付いた「カギ」や「タモ」を使います。



岸に近い海の岩場にはたくさんの海産物が生息しているよ!

# 3. 漁船漁業

岸から遠くはなれた沖合に生息する海産物を漁船でとる漁業です。電灯やぎじえ、大きいあみなど、とろうとする魚介類の習性を利用した道具を使います。



▲ さしあみ漁業の様子

漁船漁業で使うさまざまな道具は、海産物の習性に合わせて工夫されていることがよくわかるね。先人たちが積み重ねてきたちえと経験が、今の漁業に受けつがれているんだよ。



生産地



沿岸全域

用語の説明

▶用語2 ぎじえ  
プラスチックや木、金属などを組み合わせて作られたつりばりをいいます。エサとなる生物の形や動きに似せて作られており、ルアーとも呼ばれます。



▲ いかつり漁業で使用するイカツノ

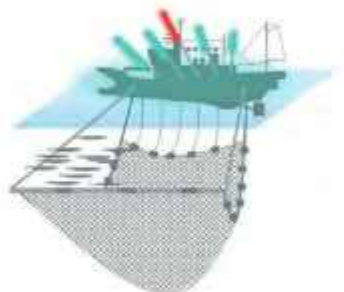


▲ かが漁業で使用するかが

## さんま



● さんまぼうけあみ漁業



さんまが光に集まる習性を利用した漁業で、岩手県の沖合では秋(10月~11月)に行われています。

## いか



● いかつり漁業



日中の釣り方

夜間の釣り方

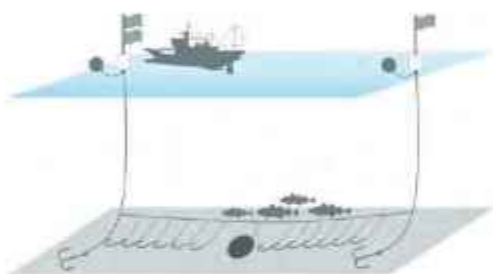
するめいかなどのいか類を「イカツノ」と呼ばれる「ぎじえ」を使ってつる漁業で、岩手県の沖合では夏~冬(6月~1月)に行われています。

## まだら・すけとうだら

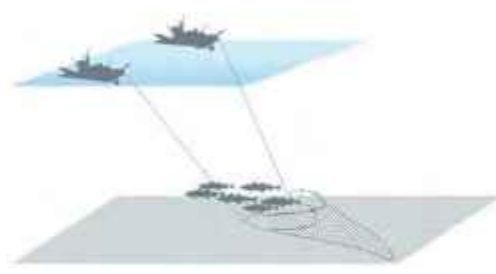


● はえなわ漁業

● 沖合底びきあみ漁業



まだらやすけとうだらなどを、1本の長いなわに、えさを付けたたくさんのつりばりをぶら下げてつる漁業で、岩手県の沖合では1年を通じて行われています。



海底にはわせたあみを2せきの漁船でいっしょにひいてとる漁業で、岩手県の沖合では秋~春(9月~6月)に行われています。

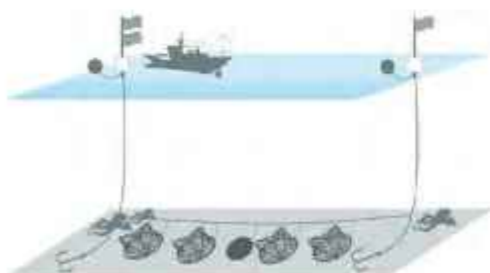


▲ いかつり漁船

## みずだこ・けがに



● かが漁業



みずだこやけがになどを、えさを入れたかごを海底にすずめてとる漁業で、岩手県の沖合では1年を通じて行われています。

## つのなしおきあみ



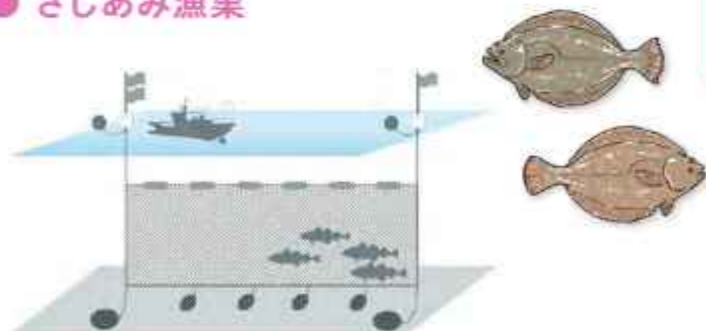
● 船びきあみ漁業



つのなしおきあみ(いさだ)をあみでひいてとる漁業で、岩手県の沖合では春(2月~4月)に行われています。

## ひらめ・かれい類・そい類

● さしあみ漁業



ひらめやかれい類、そい類などを、海中にあみを張ってとる漁業で、岩手県の沖合では1年を通じて行われています。

岩手県ではいろいろな海産物がとれているんだね。はじめて知ったよ!

おいしい岩手県産の海産物をもっと、もっと食べるようにしようっと!



# 注目! 岩手県の魚 南部さけ

さけは、岩手県の最も重要な海産物のひとつ。岩手県では、平成4年2月に県のシンボルとして「南部さけ」と命名し、漁業に関係する人達といっしょになって、さけを増やそうと努力しているんだよ。



## 用語の説明

- ▶用語3 稚魚  
魚の子どものことをいいます。
- ▶用語4 人工ふ化放流  
人の手で親の魚から卵をとり、生まれた稚魚を育てて川や海へ放すことをいいます。



▲岩手県のさけ

世界を旅してもどってくる!

## ● 生まれた川にもどるさけ

さけは、冬に川で生まれ、成長した稚魚は春に海へ下った後、3~5年をかけて北太平洋を大回遊しながら大きく成長し、秋に産卵をするため、また生まれた川にもどってくる習性があります。この習性を利用して、さけを増やしていくことを人工ふ化放流といいます。岩手県では、各地の川にさけの人工ふ化場があり、秋から春にかけて、川へ放流するさけの稚魚を生産しています。



▲津軽石川のさけ稚魚放流会



▲安家川(野田村)のさけます人工ふ化場

## 聞いてみよう!

岩手のさけを  
おいしく食べてほしい!

下安家漁業協同組合  
島川組合長さん

わたしたちは、さけの人工ふ化場で卵を稚魚に育て、自然に放流しています。生き物を相手にする仕事は大変なこともあります。放流した稚魚が4年後に立派に育って帰ってきてくれた時はうれしいですね。みんなにおいしい岩手のさけを食べてもらえるのが何よりの喜びです。



▲下安家さけますふ化場のみなさん(左から3番目が島川さん)

「待ちぶせ」でとる!

## ● 定置あみ漁業

定置あみ漁業は、海底に設置したあみで魚の群れをさえぎり、あみのおくでにげられなくなった魚をとる「待ちぶせ」の漁業です。波のおだやかな海に適していることから、岩手県のようなリアス海岸の海で盛んに行われています。さけの他にも、さば、いわし、ぶりなど、さまざまな種類の魚をとることができます。



▲定置あみ漁業の様子



▲さけをとる定置あみ

海のいけすで育てる!

## ● 海面養殖業

近年は、岩手県でもさけの仲間のぎんざけやにじます、さくらますを海のいけすで育てる海面養殖業が盛んに行われるようになりました。海面養殖業で生産されたさけの仲間は、「サーモン」や「トラウトサーモン」などの商品名で全国に出荷され、回転ずしやレストラン、スーパーの人気商品となっています。



▲さけ類を養殖する海のいけす



▲養殖されたさけ類

## 生産地



沿岸全域

## 用語の説明

- ▶用語5 リアス海岸  
わんやみさき、島などが連なる複雑な海岸地形のことをいいます。上空から見れば、のこぎりの歯のような海岸線となります。
- ▶用語6 いけす  
海や湖の上うかばせて魚を育てるための囲いのことをいいます。魚がにげないような構造となっています。
- ▶用語7 海面養殖業  
海の上のいけすなどで海産物を育てて出荷することをいいます。

## 主な生産地



久慈市・宮古市・大槌町・釜石市

## ちょっと まめ知識!

さけの仲間は  
淡水でも育つ!?

さけの仲間は、川や湖で産卵することから、山間部などの淡水でも育てることができます。淡水で行われるさけ類などの水産物の養殖は、内水面養殖業といえます。

読んでみよう!  
動画を見てみよう!

# おいしい魚が みんなの手元に とどくまで!

食卓に並ぶ魚料理を見て、「目の前の魚はどうやってここまで来たんだろう?」と不思議に思ったことはありませんか。

魚の水揚げから食卓に並ぶまで、どんな人が関わり、どんな仕事をしているのか、この機会に学んでみましょう。

## みんなで話し合ってみよう

- ・漁師・セリに参加する人、加工業者、魚を販売する人、魚を調理する人はそれぞれどんな工夫をしているでしょうか。
- ・また、これらの人たちはどんなことに苦労していると考えられるでしょうか。
- ・一年中、お寿司でサーモンが食べられるのはなぜでしょう。

### 〈漁場・魚市場〉



### 水揚げ・選別

漁師さんが獲った魚などを決まった時間までに魚市場に運んでいます。魚市場の人は、魚を種類や大きさごとに分けて、重さを量って並べます。(鮮度を落とさないように、短期間で手早く行います。)

### 〈家庭〉



### 食卓

今日もおいしい、魚料理をいただきます!!

### 〈魚市場〉



### セリ・入札

買受人(かいうけにん)は欲しい魚に値段を付けていき、一番高い値段を付けた人が魚を買うことができます。

### 〈スーパー・魚屋〉



### 販売

スーパーの店員は、魚をお店に並べてお客さんに売ります。その季節に獲れる魚は「生」で販売し、冷凍や塩漬けた魚も売ること、一年中、魚を扱っています。

魚が採れてから食卓に届くまでを動画で紹介!



### 〈水産加工場〉



### 加工

加工場の人は仕入れた魚から骨をとったり、切り身にしたり、食べやすいように加工します。



## 漁師さんのお仕事について、教えてください！

たくさん魚が  
とれると  
うれしいです！



いわて水産アカデミー第2期生  
西村 一章さん (久慈市漁業協同組合)

季節によっていろいろな種類の魚がとれるので、あきないです。みなさんに、できるだけ新鮮で良いものを食べてもらいたいと思っています。たくさん魚がとれるとうれしいですし、やりがいがありますよ。好きな時に船で海に出られるのも、漁師の仕事の魅力です。

★いわて水産アカデミーは、岩手県で漁師になりたい人たちが全国から集まり、1年間漁業を学ぶ研修機関です。

かき養殖業を  
がんばって  
います！



いわて水産アカデミー第2期生  
須田 大翔さん (広田湾漁業協同組合)

東京で生まれ育ちましたが、漁師になりたくて陸前高田市に来ました。広田湾の大自然の中で、自分の育てるかきが、どんどん成長して大きくなっていくことが喜びです。日本中のみなさんへ、おいしいかきを届けたいと思い、毎日がんばっています。

## 海と日本 PROJECT in 岩手

「海と日本プロジェクト」とは  
～海と人と人をつなぐ～

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、ときに心の安らぎやワクワク、ひらめきをあたえてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引きつぐアクションの輪を広げていくため、日本財団の旗ふりのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

海に関する取り組みを動画で見よう！  
海と日本プロジェクト Youtubeチャンネル



海と日本プロジェクトが推進する

## 5つのアクション

具体的なアクションに参加してもらうことを通じて、一人ひとりに海とのつながりを深めてもらうための5つのアクションを推進しています。



海を学ぼう！



海をキレイにしよう！



海を味わおう！



海を体験しよう！



海を表現しよう！

岩手ではどんな取り組みが行われているかな？  
海と日本プロジェクト in 岩手 ホームページ



## 岩手の魚をみんな下食べよう！

小学校 年 組



制作：一般社団法人 海と日本プロジェクト in 岩手  
監修：岩手県教育委員会事務局学校教育室／岩手県農林水産部水産振興課  
公益財団法人 岩手県漁業担い手育成基金  
助成：日本財団「海と日本PROJECT」  
協力：岩手県漁業協同組合連合会／いわて水産アカデミー運営協議会

名前