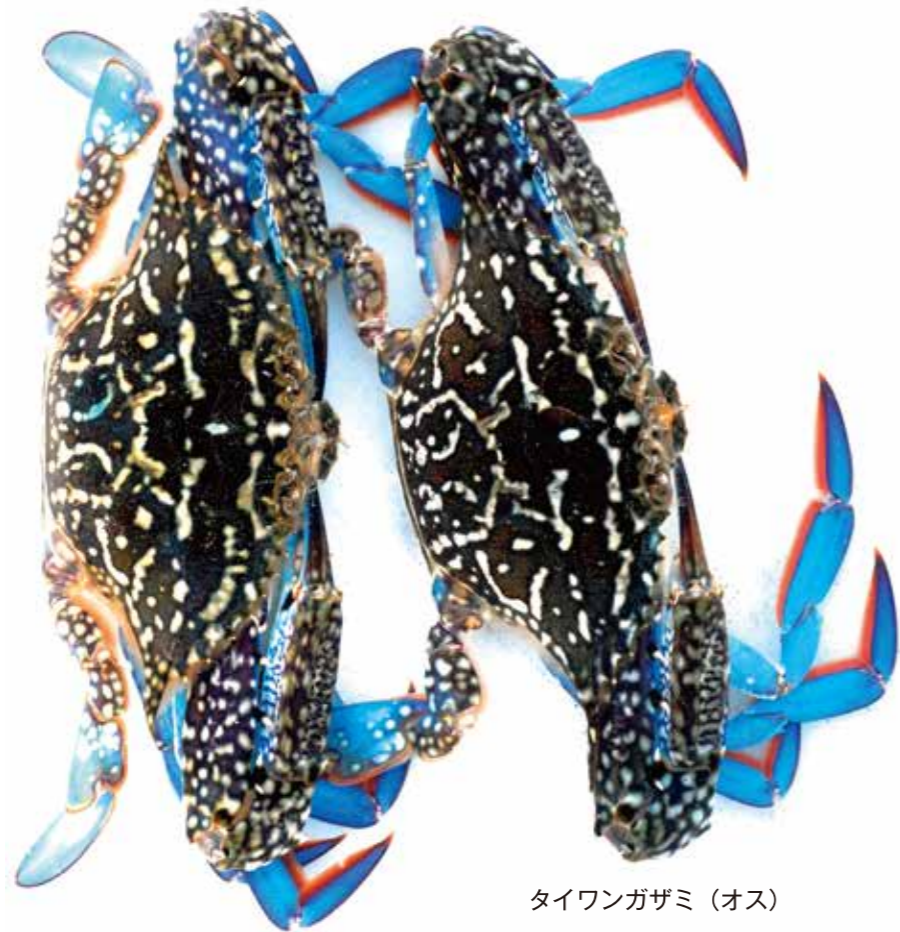


浜松市の水産業



タイワンガザミ (オス)



クルマエビ：官民一体の取り組みとして、浜名湖内での中間育成と放流事業を行っています。



クルマエビ中間育成用の囲い網

発行 浜松市産業部農業水産課水産業振興グループ
浜松市西区舞阪町舞阪2701-9
TEL 053-592-8816
FAX 053-592-5813
E-mail suisan@city.hamamatsu.shizuoka.jp

目次

浜松市の水産業

① 漁業

沿岸漁業……………P 2

湖面漁業……………P 4

内水面漁業……………P 8

② 養殖業……………P 9

③ 水産加工業……………P10

④ 水産流通業……………P11

⑤ たきや漁……………P12

浜名湖ドウマン……………P13

ワタリガニ図鑑……………P13

未来につなごう！

ウナギの資源と食文化

浜名湖産親うなぎ放流事業


親うなぎ放流事業

「親うなぎ放流事業」は、産卵のために浜名湖を下る親うなぎを可能な限り買取り、遠州浜に放流する取り組みです。

事業は、官民で構成する「親うなぎ放流連絡会」により、2013年に開始し、毎年800～1000尾、400kg程のウナギを外洋に放流しています。

この事業の特徴は、天然の銀化ウナギ（親うなぎ）を産卵場に返すことで、資源回復に直結すると考えられることに加え、買取り放流することで、既存の漁業にとって痛みの少ない事業として実施できることがあげられます。

また、活動資金は、寄付金、募金、クラウドファンディングにより賄われ、放流作業は漁業者やうなぎ料理店の方々など、浜名湖うなぎに関わる人々により運営されていて、放流事業モデルの1つになっています。



浜松市の水産業

浜松市の水産業は、赤石山脈・木曾山脈に挟まれて流れる天竜川、県内唯一の汽水湖である浜名湖、そして白砂青松と謳われる美しい海岸線を有する遠州灘など恵まれた自然環境の中で営まれています。

水産業には、漁業、養殖業、水産加工業、水産流通業などがあります。

① 漁業

漁業は、沿岸漁業、湖面漁業、内水面漁業に大別されます。

沿岸漁業

沿岸漁業は、遠州灘で操業、湖面漁業は浜名湖内で操業し、主に舞阪漁港と村櫛漁港が拠点となっています。

遠州灘での操業海域は、愛知県境から御前崎に至る約70kmの沿岸域で、船曳網漁、底曳き網漁、刺網漁、はえ縄漁、引縄釣漁などが県知事の許可により、行われています。

主な漁業はシラス漁で、ほかにタイ、イサキ、アジ、タチウオなども船曳網漁により行われています。また刺網漁では、コチ、ヒラメなどの漁獲があります。他にもカツオ一本釣り漁や、はえ縄漁によるトラフグなどの漁獲があります。



豊かな漁場：浜名湖と遠州灘（浜名湖と遠州灘は幅200mの今切口で接続しています。）

魚種	漁獲方法	水揚げ時期（月）											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
シラス	2艘船曳き網	■											
カツオ	引き縄	■											
ハモ	2艘船曳き網・底曳	■											
ワタリガニ類	刺し網	■											
イトヨリダイ	船曳・底曳き網	■											
ヒラメ	船曳・底曳き網	■											
アジ類	曳き網	■											
サバ類	2艘船曳き網	■											
タチウオ	2艘船曳き網	■											
アマダイ	刺し網	■											
アカザエビ	底曳き網	■											
メヒカリ	底曳き網	■											
タイ類	2艘船曳き網	■											
トラフグ	延縄・手釣り	■											
サヨリ	2艘船曳き網	■											



シラス船：2艘曳き網が盛んで、県内漁業協同組合のなかで、最大の漁獲量を誇ります。



シラス漁：毎年3月から翌1月まで操業され、主にマイワシとカタクチイワシの幼魚。

湖面漁業

浜名湖内では、袋網漁や流し網漁などにより、魚類、エビ類、カニ類を漁獲しています。また、県内では浜名湖だけで行われるアサリ採貝漁業は、浜名漁業協同組合が県から漁業権が認められている最も重要な漁業です。なお、一般者の潮干狩りは、浜名漁協がルールを定め認めています。また、カキとノリの養殖漁業を行っています。



袋網（定置網）漁

浜名湖は幅200mの今切口で遠州灘に接続している汽水湖です。水深は平均5mと比較的浅く、複雑な湖岸線を持ち、周囲の河川から栄養豊富な水が流入し、多種多様な生物が育ちます。中でもトゲノコギリガザミ（ドウマン）は全国的にも限られた地域で漁獲される貴重な水産資源です。このほか、ウナギやアユの稚魚を始め、さまざまな稚魚が遠州灘から浜名湖に遡上してきます。

魚種	漁獲方法	水揚げ時期（月）											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
アサリ	採貝漁	■											
アユ	袋網	■											
タコ	袋網・つぼかご	■											
ワタリガニ類	袋網・刺し網	■											
サヨリ	袋網	■											
スズキ	袋網・刺し網	■											
クルマエビ	袋網・タキヤ漁	■											
クロダイ	袋網・刺し網	■											
ウナギ	袋網・つぼかご	■											
クマエビ	袋網	■											
ハゼ	袋網	■											
カキ	養殖	■		■									
ノリ	養殖	■		■									

定置網の漁獲種



マハゼ



コノシロ



スズキ



キチヌ (キビレ)



ウシエビ



クマエビ (アカアシエビ)



ヨシエビ (ボソエビ)



シバエビ



採貝漁業の船

アサリ漁においては、資源保護のため、漁業者の間で貝の大きさや漁獲量の制限、稚貝移植やツメタガイの駆除などに取り組んでいます。



大粒のアサリ



アサリの貝殻模様は様々



アサリ漁では、アサリを食害するツメタガイ・ヒトデ類なども駆除します。



ノリの船

小船に載っている機械は、ノリ網についているアオノリを吸い込んで刈り取る機械です。浜名湖でノリ養殖が始まって200年。養殖場は水深1m以内の浅瀬で、9~10月に竹柵にノリ網を張り、冬の寒い時季に成長させ収穫します。



カキ養殖の船

浜名湖のカキ養殖は明治20年頃から始まり、昭和2年頃に養殖方法が垂下式に改善されました。出荷するまで約1年半を要しますが、その間水温や水質等の関係で場所の移動を行います。市場に出荷するのは、11月から4月までです。主にむき身にして出荷しますが、近年では焼きガキ用に殻付きも出荷されます。



マガキ



焼きガキ

内水面漁業

天竜川水域や都田川水域（佐鳴湖を含む）には、大小の河川があり、天竜川漁業協同組合、気田川漁業協同組合、佐久間ダム非出資漁業協同組合、阿多古川漁業協同組合、浦川非出資漁業協同組合、水窪川非出資漁業協同組合、都田川非出資漁業協同組合、入野漁業協同組合の8つの組合があります。

内水面漁業の大きな特徴は、組合賦課金の徴収及び遊漁証の発行による遊漁料、釣り大会の開催などの収入により運営していることです。

川の環境と資源を守るため、漁法や漁期に関するきまりを漁業種ごとに定め、管理しています。組合の活動としては、産卵場所の造成や河川清掃などの漁場環境の整備や、アユ、アマゴなどの放流や漁場の巡回監視、啓発事業としての放流体験講座と水質検査、アユ流下仔魚調査などを行っています。



アユ



アマゴ



天竜川水系でのアユ釣り風景

2 養殖業

浜松市では、養殖業の条件に恵まれていたため、古くからウナギ、アユ、カキ、スッポン等の養殖が行われてきました。

わが国の養鰻業の発祥地は浜名湖であり、その歴史は明治20年代中頃まで遡ることができます。うなぎ養殖の必要な3条件を浜名湖周辺地域は、兼ね備えていました。

1つ目は種苗の確保で、浜名湖に遡上する天然のシラスウナギを採捕することができます。2つ目は飼育条件で、三方原台地からの豊富な地下水が供給されます。3つ目は飼料の小鱼などが湖内で豊富に獲れること、また東海道沿線に位置し、他県から飼料魚が入手しやすかったことなどです。

最近、うなぎ産地偽装問題などがありますが、「浜名湖うなぎ」のブランドは浜名湖や天竜川に遡上する稚魚を高い養殖技術で育て、養殖履歴を明記したトレイサビリティシステムの構築に浜名湖養魚漁業協同組合が取り組んでおり、消費者が遡及できる安全・安心なうなぎを提供していきます。

アユ養殖も、天然の浜名湖産稚アユと良質な地下水に恵まれ、早期出荷の利点を生かし安定した生産をあげています。食用とは別に内水面漁業の放流用も生産しています。



養鰻池



ウナギの餌やり



アユの養殖池



養殖アユ

3 水産加工業

浜松市の水産加工業を代表しているものは、シラス加工と乾ノリ生産です。加工シラスは浜松市内のみならず東京、大阪、愛知、京都等の市場に運ばれています。乾燥には「関東干し」と「西干し」と出荷先地域によって乾燥度合いと塩分濃度が異なる加工方法がとられています。

また、現在のアオノリ（ヒトエグサ）は風味、香り、光沢とも高品質で、アオノリとクロノリを混ぜた「混ぜ海苔」は浜名湖独自の製法で、香りが良く、乾ノリ生産を漁業者が行い、乾物業者に卸されます。



生シラスを機械で窯入れする



窯上げ



天日干し作業

4 水産流通業

浜松市中央卸売市場は、生鮮食料品等の流通及び消費のパイプ役として、大井川以西の約140万人の食を賄うと同時に公平な価格形成の場としての役割を担っています。中央卸売市場では、「せり売り」「入札」により、仲卸業者、売買参加者に卸売りされています。

産地市場として浜名漁業協同組合の舞阪魚市場、雄踏支所においてセリが行われ、公平で公正な取引により、適正な価格が形成されています。上場した水産物は仲買人によってすべて購入され、その日のうちに、消費市場や小売業者に新鮮で地場の水産物として運ばれていきます。

水産物の流通先は、加工原料（シラス）が50%近くを占め、次いで地元卸し、東京、横浜の順となっています。



市場の様子



シラスの「せり」の準備風景



ウナギのサイズ選別作業

5 たきや漁

古くは「かがり火漁法」として営まれ、100年余の伝統と独特の漁法で知られる「たきや漁」は、夏をピークに春から秋にかけて観光漁業として行われます。獲物は主にガザミ、タイワンガザミなどのワタリガニ類、クロダイ、マゴチ、クルマエビなどです。

たきや漁の醍醐味は、獲った新鮮なカニ類を湖上に設けられたイカダで、浜名湖の夜景を見ながら、すぐに料理して食べることができることです。



たきや漁：主にワタリガニの仲間やクロダイなどが獲れ、時期は5月～9月



マゴチ

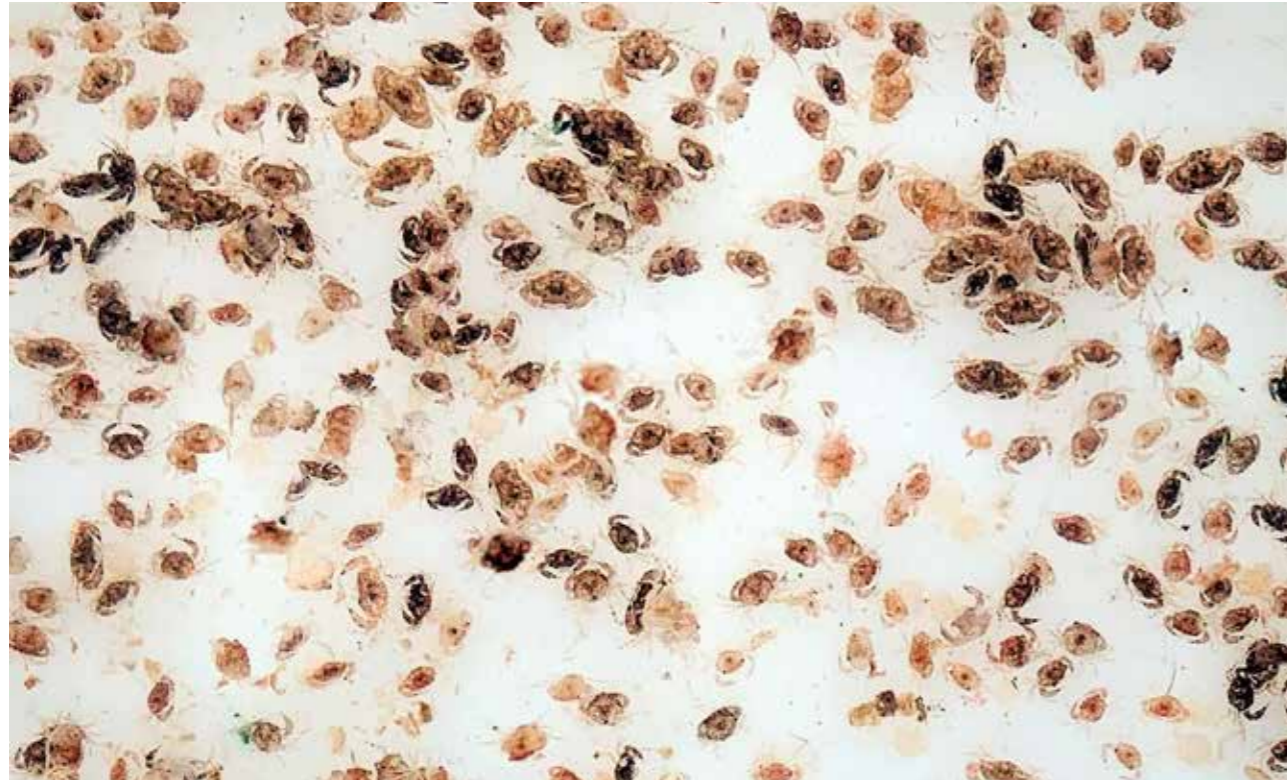


クロダイ

浜名湖ドウマン

「浜名湖ドウマン」は、浜名湖で漁獲されるトゲノコギリガザミです。トゲノコギリガザミは主に熱帯・亜熱帯地域に生息し、漁業の対象となるほど漁獲量があるのは、全国的にも沖縄八重山諸島や高知県浦戸湾など数えるほどしかない貴重な水産資源です。

浜名湖では、甲羅（胴）が丸いことから胴丸がなまって「ドウマン」（他地域では、「コウマル」）と呼ばれています。大型で身が多く、味はかなり濃厚で独特の旨味を持っていると料理店から評価されています。



トゲノコギリガザミ（ドウマン）の稚ガニ（甲幅5mm）：静岡県漁業協同組合連合会温水利用研究センターで生産、浜名漁業協同組合が浜名湖内に放流。

浜名湖ワタリガニ図鑑

浜名湖の主な産業種は、トゲノコギリガザミ、ガザミ、台湾ガザミですが、他にも様々なワタリガニの仲間が生息しています。



トゲノコギリガザミ（ドウマン）



ガザミ



台湾ガザミ（メス）



イシガニ



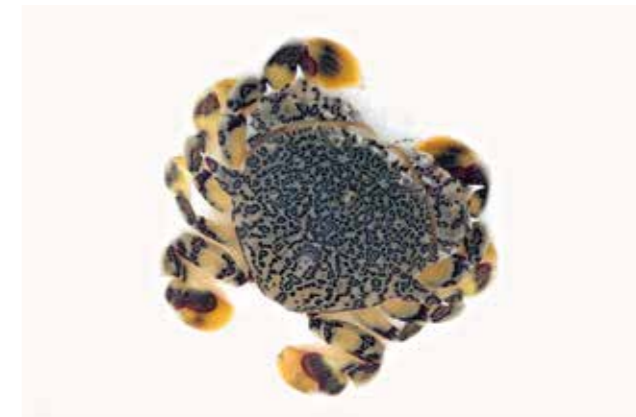
ヒラツメガニ



フタバベニツケガニ



ジャノメガザミ



キンセンガニ



シマイシガニ



シマアシシガニ