

NEWS(PRESS) RELEASE

令和4年9月30日

志摩市産業振興部水産課

タイトル

秋・冬の志摩を代表する水産物の水揚げが始まります！

概要



海女・海士によるアワビ漁は9月14日で終了しましたが、10月からはイセエビ、あのりふぐ、マガキ及びあおさなど、志摩の秋・冬を代表する水産物の水揚げが始まります。

漁業者が豊かな海の恵みを守りながら生産されている志摩市の水産物をぜひご賞味下さい。

○イセエビ

志摩市のイセエビ漁は、刺網というイセエビを網に絡めてとる方法で行われており、夕方にイセエビの住む岩礁地帯に網を仕掛け、翌日の早朝に引き上げます。

三重県では資源保護のため、イセエビの産卵期である5月1日～9月30日まで禁漁となっているほか、頭胸甲長4.2センチ以下の小さなイセエビの漁獲が禁止となっていますが、自主的により厳しい漁獲制限を設けて資源管理に取り組んでいる地区もあります。また和具地区などで行われているプール制を導入した資源管理手法はSDGsの目標14「豊かな海を守ろう」の達成に寄与する有効な手法として国内外から注目されています。

例年、10月1日夕方に刺網を仕掛け、翌朝、網を引き上げ、網にかかったイセエビを注意深く外して10月2日に初水揚げとなります。

※出漁日は、天候等により変更となる場合がありますので、事前に漁協に確認をお願いします。



市内イセエビ水揚げ量推移

H29	108 トン
H30	124 トン
R01	127 トン
R02	103 トン
R03	71 トン

○あのりふぐ

『あのりふぐ』とは、伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重700g以上の天然トラフグのことで、三重外湾漁協の安乗漁

港を中心に水揚げされることから「あのりふぐ」と呼ばれています。

三重県では資源保護を目的に3月1日から9月30日まで禁漁となっているほか、漁業者が主体となって詳細な漁業のルールを定め、稚魚の放流を行うなど、イセエビ同様にSDGsの目標14の達成に向けた素晴らしい資源管理の取り組みが実践されています。

水揚げ港である安乗地区では、今年は10月2日（日）からの出漁を予定しています（天候等により変更となる可能性があります）。

また、漁獲されたあのりふぐは、あのりふぐ協議会の認定取扱店で提供されます。



市内トラフグ水揚げ量推移

H29	21 トン
H30	13 トン
R01	15 トン
R02	13 トン
R03	12 トン

○マガキ

主な生産地の磯部町の矢では11月上旬から出荷が始まります。

一昨年、昨年と大量死の影響を受けて出荷量は少なくなっていますが、今年も高水温等による漁場環境の変化から、漁業者と研究機関が成長の具合を慎重に確認しながら現在養殖作業が続いています。



市内マガキ生産量推移（年度） （鳥羽磯部漁協取り扱い分）

	むき身	・	殻付き
H29	10 トン	・	237 千個
H30	8 トン	・	172 千個
R01	6 トン	・	114 千個
R02	5 トン	・	66 千個
R03	5 トン	・	48 千個

○あおさ

三重県のあおさ（ヒトエグサ）の生産量は全国1位であり、その内約7割が志摩地域で生産されています。（平成30年 海面漁業生産統計）

あおさの養殖は12月頃から種付けした養殖網を波静かな浅瀬に杭を打って張っていきます。1月から4月にかけて摘み取りを行い、乾燥等の作業を行った後出荷されます。



市内あおさ生産量推移(年度)
(三重県漁連共販分)

H29	281 トン
H30	238 トン
R01	214 トン
R02	174 トン
R03	175 トン

お問合せ先

志摩市産業振興部水産課 担当 石熊・谷川原
TEL 0599-44-0289 0599-44-5262
e-mail suisan@city.shima.lg.jp