

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター「チーバくん」
千葉県許諾第A3-45

第27回

漁獲量

《今回の日本一》

- ・カタクチイワシ
- ・スズキ類・ブリ類



千葉県は、カタクチイワシ・スズキ類・ブリ類の 漁獲量が日本一！

周囲に東京湾と太平洋に広がる海域をもつ千葉県は、変化に富んだ豊かな漁場があることから漁業が盛んで、年間を通じてさまざまな魚介類が水揚げされています。平成24年の千葉県内の海面漁業・養殖業総生産量は173,320トンと全国でも有数の水産県として知られていますが、特にカタクチイワシ、スズキ類、そしてブリ類の漁獲量は、堂々の日本一にランキングされています。(グラフA参照)

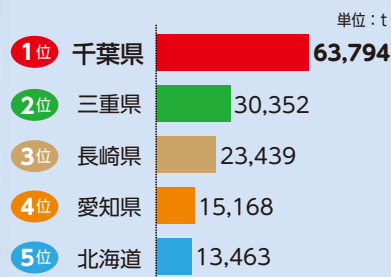
千葉県の漁場は多彩で、銚子・九十九里の沖合では、イワシなどを獲るまき網漁業や、ヒラメ、イカなどを漁獲する底びき網漁業が盛んです。夷隅・安房地域は岩礁地帯が多いので、アワ

ビやサザエ、イセエビなどを獲る磯根漁業や、カツオを獲る縄漁業、キンメダイ、マダイ、ヒラメ、イカなどを獲るための小型船漁業、定置網漁業などが行われています。また、東京湾地域では、スズキ、カレイ、アナゴなどを獲る小型底びき網漁業や、アサリ、バカガイなどを対象にした潜水器漁業や採貝漁業のほか、海苔の養殖も盛んです。

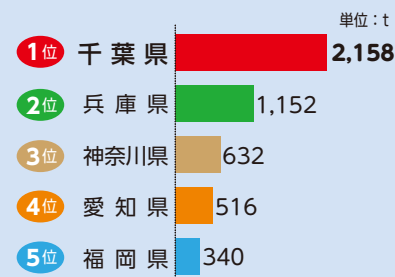
魚種別漁獲量 (2012年)

[グラフA]

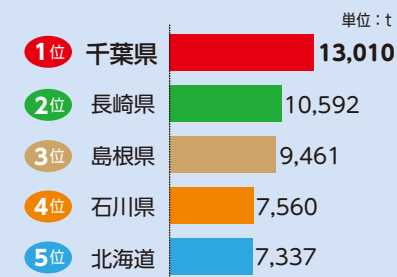
●カタクチイワシ



●スズキ類



●ブリ類



資料：農林水産省 漁業・養殖業生産統計 平成24年 魚種別漁獲量 平成25年(2013年)12月公表

●漁獲量

漁場で漁獲されたすべての重量。

●水揚げ量

漁獲物を漁港に水揚げした時の重量。

※漁獲後に船上での加工や船内食に用いることによって漁獲量と変わる場合があります。



千葉県は、海の資源に恵まれた好環境。

千葉県は、沖合を黒潮である暖流と親潮である寒流の両流が交わる日本列島の中央部にあり、県の三方が海に囲まれています。しかも529kmにも及ぶ変化に富んだ海岸線を持ち、やってくる魚の群や沿岸に生息する生物の種類の多さなど、さまざまな海の資源に恵ま

れています。このような豊かな自然環境から、その昔から多種多様な沿岸・沖合漁業が発達し、同時に獲れた魚介類に対する水産加工業も発展してきました。千葉県は、県内はもちろん、首都圏をはじめ日本全国の水産物の供給基地としての役割と機能を果たしています。

銚子漁港は、3年連続水揚げ量日本一!



銚子漁港は、利根川の河口に位置する典型的な河口港で、江戸時代は、全国各地の産物を利根川を利用して江戸まで運ぶための中継商港として栄えてきたという歴史があります。また、銚子沖は、北から親潮、南から黒潮が交差する全国でも有数の漁場があることから漁業が飛躍的に発展をし、漁港としての整備と拡張が繰り返されてきました。それが、銚子漁港を全国でもトップクラスの漁業根拠地として飛躍させてきた大きな理由のひとつです。

2013年(平成25年)の銚子漁港と水揚げ統計表のデータによると、2013年に銚子漁港で水揚げされた魚は21万4,499トンで、第2位の静岡・焼津漁港の15万2,158トンに大きく差をつけ、3年連続で年間水揚げ量日本一となりました。水揚げされた魚の比率は、サバが36.1%、マイワシが28.9%、カタクチワシが12.4%、そしてブリが5.2%となっています。

銚子漁港の区域内にある銚子ポートタワーと水産物即売センター「ウォッセ21」は、漁港のシンボルであり、犬吠埼灯台と合わせて銚子観光の拠点となっています。



▲水揚げの様子



▲ブランド品の金目の処理工場

船橋漁港は、スズキの水揚げ量日本一!



▲船橋漁港に水揚げされたスズキ

江戸時代から現在に至るまで、江戸前の新鮮な魚介類を水揚げする漁港として栄え、今でもまき網漁業や底びき網漁業、採貝漁業などが

行われている船橋漁港。東京に最も近い漁港ですが、今なお昭和の面影を残しつつ、遠くのビル群と趣きあるコントラストを見せています。船橋漁港の総水揚げ量は、約2,048トン(平成25年)ですが、中でもスズキ類の水揚げ量は、約950トンと日本一を誇ります。まき網漁業や底びき網漁業などで獲れたスズキ類は、都内はもとより関西方面へ流通していて、白身の高級魚として一流料亭などで供されています。また、「船橋三番瀬」では、採貝漁として、アサリ・バカガイや近年ではホンビノス貝が水揚げされる他、古くから海苔の養殖が盛んで、豊かな自然を活かした干潟の豊富な栄養分と、潮の干満差を利用した伝統の手法で、高品質で味と香りの良い海苔の生産をしていることでも知られています。

インタビュー

サバカレーは発売から18年。青魚のDHA、EPA、カルシウムなどの栄養成分が注目されています。



信田佐詰株式会社
代表取締役社長
信田 裕輔さん

今では千葉県のご当地缶詰として定着し、多くの皆さまにご愛顧いただいているサバカレー。もともとは1996年に放映された九十九里浜の缶詰工場を舞台にした連続ドラマの劇中に登場した缶詰を、当社が実際に商品化したものです。実は、作ってみたいかとオファーを受けるずいぶん前

に、私もサバカレーの試作を行っていました。工場に見学に来た長野の方々から「長野県では、肉の代わりにサバの水煮缶をカレーに入れて作る習慣がある」と聞いたからです。そのときは、カレーに入れるとサバの皮が剥がれてしまうなどの課題があったのですが、新たに試作と研究を重ね、



切り身を一度油で揚げることで皮剥がれを防ぎ、ビーフブイオンでコクを効かせたカレールーに、チリエキスやショウガ、ニンニクなどを加えた本格的なカレーとして商品化を果たしました。ドラマの最終回に間に合うように発売となったサバカレーは、話題性もあって爆発的な売れ行きになりました。そして発売から半年たった1997年4月には、100万個以上を売り上げミリオンセラーを記録しました。発売から18年が過ぎましたが、実は何年かに一度はレシピをマイナーチェンジし、時代に合った洗練されたサバカレーへと進化させています。銚子漁港に水揚げされた新鮮なサバを活かし、厳選した材料だけで作る質の高いサバカレーをこれからも作り続けていきたいと考えています。

ブリとスズキは出世魚!

成長に伴って呼び名が変わる魚を「出世魚」といいます。ブリとスズキは、どちらもその代表的な魚種で、地域によっても呼び名変わるようです。

ブリ
(標準和名)

※大きさの基準は、
地方差があります。



	30~40cm前後	30~50cm前後	60cm前後	70cm前後~
関東	ワカシ	イナダ	ワラサ	ブリ
関西	ツバス	ハマチ	メジロ	ブリ

スズキ
(標準和名)

※大きさの基準は、
地方差があります。



	20~30cm	50cm前後	60cm以上	100cm以上
関東	セイゴ	フッコ	スズキ	オオタロウ
関西	セイゴ	ハネ	スズキ	

太平洋から昇る初日の出を眺める絶景スポット！

銚子ポートタワー & ウオッセ21



▲銚子ポートタワー

日本を代表する漁港の街、銚子のシンボルでもある銚子ポートタワー。46.95mの展望室からは、太平洋の大海原や何隻もの漁船が集って行われる迫力ある水揚げ風景が眺められます。元日の朝に限っては、開館時間を午前6時に早め、展望室から初日の出を拝むことができます(先着200名様限定)。午前7時と8時には1階ロビーで銚子和太鼓保存会「紅睦」の皆さんによる初打ちの披露があるほか、午後1時頃には獅子舞の舞い踊りが行われる予定です。

●問い合わせ／銚子ポートタワー

銚子市川口町2-6385-267 TEL.0479-24-9500
営業時間／ 4～9月 午前8:30～午後6:30
10～3月 午前8:30～午後5:30
定休日／年中無休



▲毎回、たくさん見物客で賑わうマグロの解体ショー

また、隣接する水産物即売センター「ウオッセ21」では、同じく元日の朝、午前10時から先着1,000名に無料で甘酒が振る舞われます。銚子が初日の出を眺め、おめでたいお正月気分を味わうというのも縁起が良さそう。また平成27年3月までの第3日曜日には、マグロの解体ショーがウオッセ21内の店舗で開催され、試食と即売会が行われています。くわしくは、お問い合わせください。



▲ポートタワーの展望室から眺める美しい初日の出

●問い合わせ／ウオッセ21(水産物即売センター)

銚子市川口町2-6529-34 TEL.0479-25-4500
営業時間／午前8:30～午後5:00(通年)
定休日／年中無休

千葉県自慢のグルメ水産加工品

★ふなばしセレクション認証品

◎船橋
三番瀬焼のり
(全型10枚入)
¥1,080(税込)



船橋漁協の直売店でも人気のひと品といえば、船橋の漁場で生産された船橋三番瀬海苔。なかでも、この焼のり「むらさき」は、総生産枚数の1%にも満たない格付け最上ランクの貴重な海苔で、香り高く、歯切れや口どけが違います。

また、店内では船橋港に水揚げされた旬の魚介類を1g1円で産直販売。なかなか手に入らない高級魚が店頭に並ぶこともあります。



●問い合わせ／三番瀬みなどや

船橋市日の出1-22-1 TEL.047-434-0668
営業時間／午前10時～午後3時
定休日／火・水曜日、年末年始、お盆、時化が続いたとき

◎いわしみりん干(1袋)¥130(税込)



千葉県九十九里沖で獲れたカタクチイワシを開き、塩、砂糖、ごまなどの調味料を加えたタレに漬け、乾燥させたものが「みりん干」です。魚やイワシ特有のにおいもなく、大人から子どもにまで気軽に食べられる人気の加工品です。弱火で軽く焼いて、そのまま食べられます。フライパンで温めてもOK。おつまみに最適です。

●問い合わせ／旬味処たかね(ウオッセ21内)

銚子市川口町2-6529-34 TEL.0479-22-0607
営業時間／午前8:30～午後5:00
定休日／年中無休



知ってる? 知らない?

●千葉県の漁業
インフォメーション!



体験スポット!

見学船に乗って見学・お土産付き。

漁師体験プログラム



船橋漁協主催で行われる大好評の体験企画。朝集合したら、まず船橋産の海苔すき体験。海苔を刻んで型枠に流し、天日干し。海苔が乾くまで、見学船に乗り、漁師さんが実際に漁をしている様子を見学します。午後は、船橋の歴史や観光スポットを訪ねて街歩きツアーへ。完成した干し海苔をお土産に持ち帰れます。

●実施日／平成27年1月17日(土)朝8時30分

三番瀬みなどや集合

※応募方法はお問い合わせください。

●問い合わせ／船橋市漁業協同組合

TEL.047-434-0668

南房総の海岸で引きあげ体験。

地引き網と 海鮮バーベキュー



▲獲れたての新鮮魚介でバーベキュー!



美しい景観が広がる南房総の岩井海岸で、伝統漁法である地引き網の引きあげを体験できます。みんなで力を合わせて網を引けば、家族や仲間の連帯感も深まります。体験後は、引き上げた新鮮な魚介類をバーベキューで味わう、磯の香り満喫のプランです。

《当日参加プラン(要予約)》

●参加費／大人2,500円、3歳以上小学生以下1,000円
※おにぎり・飲み物などをご持参ください。民宿に宿泊できるプランもありますので、期日、料金等はお問い合わせください。

●問い合わせ／岩井民宿組合

TEL.0470-57-2088

取材協力・写真提供・撮影協力／千葉県農林水産部水産局水産流通加工班 銚子市漁業協同組合 船橋市漁業協同組合 信田佐詰株式会社
三番瀬みなどや 銚子ポートタワー ウオッセ21 有限会社高根水産 岩井民宿組合

2014.12(次回発行)／2015年1月23日



京葉銀行

ホームページでバックナンバーもご覧いただけます。

京葉銀行 千葉の日本一

検索