



底びき網漁



底びき網漁で水揚げされたヤリイカ

魚 全國屈指の好漁場 多様な漁業

日立市沿岸は、東及び東北東に流れる黒潮（暖水）と沿岸を南下する親潮（冷水）がぶつかる海域で、一年を通じて好漁場となっています。

南北に伸びる海岸線には、日高・会瀬・水木・久慈の4つの漁港と漁業の用に供されている川尻・河原子の2つの港湾が点在し、各港

で様々な漁法により多種多様な魚種を漁獲しています。

市内で水揚げされる主な魚種はシラス、サバ、ブリ、メヒカリ、アンコウ、イカ、タコなどです。

水揚げされた新鮮な魚は、仲買業者等により水戸市公設地方卸売市場や豊洲市場等に出荷されるほか、市内の地魚を取り扱う小売店や

飲食店、消費者へ販売されます。

川尻港は主に底びき網（メヒカリ、イカ、タコ、カレイイ等）、船びき網（シラス、コウナゴ等）、はえ縄（ヒラメ、スズキ、タイ、メバル）、一本釣り（ヒラメ）が行われています。

会瀬漁港は主に定置網漁

ブリ、メジマグロなどが水揚げされています。

河原子港では固定式刺し網（ヒラメ、カレイ、アイナメ等）、船びき網（シラス、シラウオ）、採鮑（アワビ）、一本釣り（マダコ、ヒラメ等）が行われています。

久慈漁港は市内最大規模の漁港で、沿岸漁業（船びき網、流し網、サヨリひき

網、底びき網など）が行われ、ヤリイカやメヒカリなどが多く水揚げされます。

また、小学5年生から中学3年生を対象にした「ひたち水産業探検少年団」が、市の漁業や船びき網漁の体験、地魚を使った料理教室などの活動を通じて、子どもたちに水産業や魚食の魅力を伝えています。



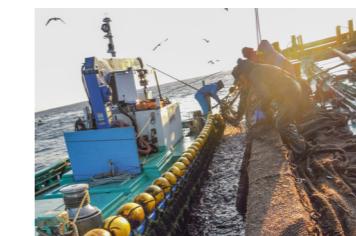
会瀬漁港では、県内唯一の定置網による漁を行っています。

綱を一定の場所に置いて回遊する魚を獲ることから、過剰漁獲にならず、継続的な漁業が可能となる「環境にやさしい漁法」として注目されています。

春にはマダイが多く水揚げされ、一年を通してアジ、サバ、ブリなどが獲れます。



会瀬漁港の水揚げの様子



定置網漁



船びき網漁



【参考文献等】

- 『新郷土日立 地理〈改訂二版〉』
(日立市教育委員会)
- 『漁業センサス 2018』(農林水産省)
- 『第2次日立市水産振興計画』
(日立市農林水産課)
- 『いばらきの地魚取扱店サイト』
(<http://www.ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/index.html>)