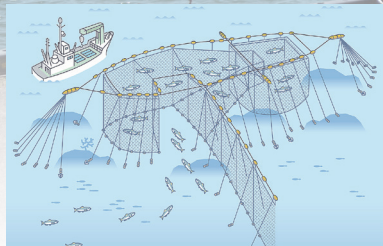




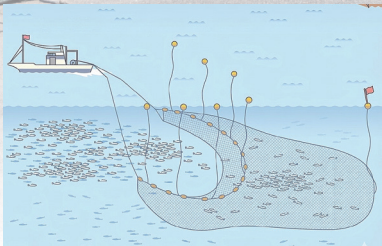
日立市の代表的な漁法

定置網漁 **県内唯一**



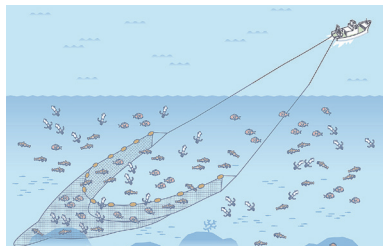
海中の決まった場所に網を固定し、魚が入るのを待つ漁法
主な魚種 サバ、アジ、ブリ など

船びき網漁



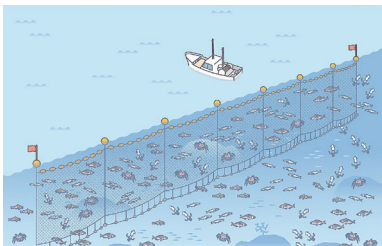
漁船で袋状になった網を引いて魚を獲る漁法
主な魚種 シラス、サヨリ など

底びき網漁



袋状の網を海底に沈め、船で引きながら魚を獲る漁法
主な魚種 メヒカリ、イカ類 など

固定式さし網漁



海中に網を長く帯状に設置し、絡まった獲物を捕獲する漁法
主な魚種 イセエビ、サザエ など

豊かな海に育まれる

日立市の漁場

日立市沿岸は、東や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。
南北に伸びる長い海岸線には、久慈、水木、会瀬、日高

の4つの漁港と、漁業の用に供されている河原子、川尻の2つの港湾が点在。各港では、船びき網や底びき網、県内では唯一となる定置網など、さまざまな漁法で多種多様な水産物を水揚げしています。

魅力的な水産物

水揚げされる多種多様な魚の中から、日立市ならではの魅力的な水産物を紹介します。



シラス

市内のシラス漁は1隻の漁船により短時間でいうため、鮮度の良さが特徴。「生しらす」や県認定ブランド「常陸乃国しらす」は市内外で人気です。



イセエビ

日立沖で獲れるイセエビは際立つ大きさが特徴。中でも特に大ぶりで美しいものは「常陸乃国いせ海老」と認定され、高級品として扱われます。



さくらダコ

年間を通して市内で水揚げされるタコ。特に、日立沖で獲れたミズダコ、ヤナギダコを「さくらダコ」と称し、市のさかなとして定めています。



サヨリ

茨城に春を告げる魚、サヨリ。長く伸びる下あごが特徴で、身はクセがなく、さっぱりと上品な味わいです。



アワビ (石決明)

奈良時代には、市内で獲れたアワビを不老不死の仙薬「石決明」と呼び、天皇に献上していたとされています。



アンコウ

冬の味覚として人気のアンコウ。茨城県沖で獲れるアンコウは、「常磐もの」として高く評価されています。



メヒカリ

光る目が印象的なメヒカリ。茨城県沖で獲れるメヒカリは皮が薄く骨まで柔らか。唐揚げや刺身は絶品です。



特集

海のめぐみをこれからも

日立市で水揚げされる水産物。それは、たくさんの人たちの想いが詰まった、このまちならではの“海のめぐみ”。

太平洋に面し、長い海岸線を有する日立市では、古くから漁業が盛んに行われ、多種多様な魚が水揚げされています。

農林水産省の海面漁業生産統計調査（令和6年）によると、茨城県の海面漁業漁獲量は、北海道、長崎県に次ぐ全国3位。その一端を担う日立市は、県内で3番目の漁獲量を誇ります。

一方で、令和5年に本市で実施した市民アンケートによると、「日立市で獲れる魚を知っている」と回答した割合は約42%。半数以上の方が、日立市で獲れる魚を知らないという結果が出ています。

日立市と聞くと、多くの人が工場やものづくりを思い浮かべるかもしれませんが、しかし、すぐそばには、新鮮な魚を私たちの食卓に届けようと奮闘する人たちがいます。

今号では、豊かな海に恵まれた日立市の水産業の魅力や、漁業に携わる人たちの想いに迫ります。



①②シラス漁は1艘の船で網を引く一船びきで行っている ③網の中に詰まったシラス ④銀色に輝く獲れたてのシラス ⑤定置網漁は2艘の船で網を挟み込むようにして引き揚げる ⑥⑦水揚げした魚は漁港で仕分け、入札やセリにかける ⑧久慈漁港の各漁船は、大漁や海上安全祈願のため、毎年、大漁旗を漁船に掲げて沖合を渡る「海上渡御」を行っている

恵まれた海と、 確かな漁師の技術。 誇るべきこのまちの漁業

豊かな漁場と、そこで水揚げされる豊富な水産物。海のめぐみを受けた市内の水産業について、日立市水産振興協議会の宇佐美会長に話を伺いました。

会瀬漁港で行われている県内唯一の定置網漁。資源や環境に配慮した漁法として注目されている。

恵まれたひたちの海の環境

私たち市内の漁師が船を出す茨城県沖には、暖流と寒流がぶつかり合う「潮目」と呼ばれる海域があります。異なる性質の海水が混ざり合うことで豊富なプランクトンが発生し、それを求めて多くの魚が集まって来るんです。

さらに、茨城の海は磯が多いことも特徴です。岩陰に身を隠すことができ、豊富なえさを得られる、魚にとって住みやすい場所になっています。この恵まれた海の環境が、日立市ならではの漁業を支えているのです。

抜群の鮮度を誇るシラス

日立市の漁業の特徴の一つが、シラス漁です。シラスは「船びき網漁」という方法で獲っています。船びき網漁には、1艘の船で網を引く「一船びき」と、2艘の船で引く「二船びき」がありますが、市内の漁船では一船びきを行っています。一船びきは網を引く時間が短いため、シラスをより新鮮な状態で水揚げできます。他の地域にはない抜群の鮮度を実現できることから、生しらすや、茨城県のブランド加工品「常陸乃国しらす」として提供することができるのは、シラス。一船びきができるのは、シラス

県内唯一の定置網漁

もう一つの特徴が、会瀬漁港で行われている県内唯一の定置網漁です。定置網漁は、海の中にいけるような網を設置する漁法。網の中は広いため、魚への負担が少なく、生きたまま水揚げできることから、抜群の鮮度を誇ります。また、必要以上に獲れた場合は網の中へ放流することで、漁獲量を調整できるため、資源や環境に配慮した漁法として、近年その価値が改めて注目されています。

魚が来るのを待つ定置網漁は、魚が豊富に生息するひたちの海だからこそ成り立つ漁法です。

全国トップレベルの漁の技

茨城の海は多くの漁船が操業する

会瀬定置網漁 密着動画

市公式 YouTube
チャンネルで
配信中▼



る地域でもあるため、昔から漁師たちは切磋琢磨し、互いに漁の技を磨きあげてきました。網を仕立てる技術や魚群を見極める力など、その技術力は全国でも高い水準にあります。

茨城県から福島県にかけての沖合で水揚げされる魚は、古くから「常磐もの」と呼ばれ、高い評価を受けてきました。豊かな海と、それを知り尽くした漁師たちの技術が生み出すおいしさです。

ぜひ多くの方に、ひたちで獲れた海のめぐみを味わってみてほしいですね。



ひたちの海が育む 自慢のイセエビ

代表監事 坂本 市郎さん
川尻漁業協同組合

皆さんあまり知らないかもしれませんが、実はひたちの海では、数年前からイセエビがたくさん獲れるんです。しかも、とにかく大きい。日立沖は岩礁が多くあり、県内でも屈指のイセエビの漁場です。

私たちは、持続可能なイセエビ漁を目指して、週に2回は漁を休み、小さいサイズのは水揚げせず、海にリリースしています。また、産卵期間である8月中旬は禁漁するなど、イセエビが海からいなくなるように、十分に配慮しています。自慢のイセエビを、これからも多くの方に届けたいですね。



日立市水産振興協議会
会長 宇佐美 正義さん



魚のことを知ってもらえれば、それでいい

「少年団に入ったからといって、別に漁師になれと言うつもりはない」。そう話すのは、日立市水産業探検少年団の指導員を務める河野正勝さん。同少年団では、河野さんをはじめとした漁師たちが指導員となり、入団した小・中学生に対し、船に乗せて魚を見学させたり、魚のさばき方・調理方法などを教えています。

「難しいことは言わない。魚や水産業に親しんでもらえれば、それでいいんだ。例えば、獲った魚はセリに出されて、そこから店で売られたり、飲食店で出されたりする。そういう知識を持ってもらえればいい」。まずは水産業について知ってもらい、興味を持ってもらうことが大事だと河野さんは言います。

とにかく何でも経験してほしい

「包丁を持たせて自分で魚の下処理をさせると、普段は魚を食べない子どもでも全部食べる。漁船で海を周ると、陸からとは違う景色に目を輝かせる。そういうのって、実際にやってみるから分かること。子どもたちには、とにかく何でも経験してほしい」と話す河野さん。少年団の活動には、本業の漁の合間を縫って参加しており、負担がないわけではありません。それでも、『『楽しかった』』っていう声を聞くと、うれしいよね、やっぱり。参加したいっていう子どもがいる限りは、やり続けなくちゃな」と笑顔を見せていました。



少年団の活動の様子



- ①シラスの鮮度を保つためには、船の上での氷漬けの作業が重要となる
- ②阿吽の呼吸で作業を行う星野高透さんと父親の幹男さん

引退する先輩方が増えれば、セリの規模が縮小し、魚の価値そのものが下がってしまいます。このままでは、このまちの漁業が衰退してしまいます。だからこそ、私たちの海でこんなにおいしいシラスや多様な魚が獲れることを、まずは地元の方々に知って、食べてほしいんです。私たちが獲ってきた魚を味わってもらおうことが、この海を守る一番の力になります。私には7人の子どもがいますが、できれば全員にこの仕事を継いでほしい。そうなるように、今度は自分が、漁師の誇りを子どもたちに見せていきたいと思っています。

水揚げされた魚や定置市の情報を発信
会瀬漁港 Instagram



タイやアジなど、さまざまな魚が獲れる定置網漁



獲れたての魚を販売する会瀬定置市は、入場整理券を発行するほどの人気ぶり

Information

ひたちの海で漁師になろう
ひたち漁師塾

入塾者 募集中

漁師の指導のもと、市内で行われている漁法を学びます。



詳しくはこちら▲

問合せ 日立市水産振興協議会
☎ 52-2066

直接買うことができる「会瀬定置市」です。2年前から開催していますが、反響が大きく、多くの方に足を運んでいただいています。これからもできる限り開催を続け、会瀬の定置網漁を盛り上げていきたいですね。

次世代を担う 若き漁師たち

全国で課題となっている漁師の高齢化や担い手不足。それでも、これらを担う若手漁師たちの力強い声に耳を傾ければ、日立市の水産業に明るい兆しが見えてきます。

父から受け継いだ
シラス漁の誇り

久慈町漁業協同組合
星野高透さん

父の背中を追って漁師に

父がシラス漁師だったので、子どもの頃から漁師は身近な存在でした。高校生の頃には漁の手伝いもしていて、自然とこの道に進みました。

20代半ばの頃、父が病気で倒れてしまつて、代わりに船を任されることになりました。本当に魚が獲れるのか、毎日不安でした。魚群探知機の見方や網のかけ方など、父から教わったことはたくさんあります。でも、言葉で教わったというより、父の背中を見て覚えたことが多かったんです。父がいない状態で海に出てみて、改めてその偉大さを感じました。



新鮮なシラスを届けるために

シラスはとにかく鮮度が命です。少しでも良い状態で届けるため、「氷漬け(*)」の作業を徹底的に研究しました。時には仲買人さんにアドバイスをもらい、試行錯誤を重ねた結果、今では納得のいく鮮度で提供できるようなっていています。県外の漁師から、どのように氷漬けをしているか聞かれることもあるんです。自慢のシラスが入札で高く評価された時は、本当に大きなやりがいを感じますね。今後、漁師の高齢化が進み、

*氷漬け＝網から揚げた直後、船の上で素早く氷に漬け込む作業

百年の伝統を
受け継ぎ、残したい

久慈町漁業協同組合 会瀬支所
佐久間伸也さん

歴史ある会瀬の定置網漁

定置網漁は決まった魚を狙って獲るわけではありません。獲れる魚はその日次第。今日はどんな魚が網に入っているのか、という楽しさがあります。マンボウにイルカ、クジラやリュウグウノツカイが入っていたこともあるんです。

会瀬漁港の定置網漁には百年の歴史がありますが、実は東日本大震災の際に、その歴史が途絶えそうになったことがあります。定置網漁の船が流され、行方不明になってしまつたんです。漁にも出れず、もうだめかもしれないと半ばあきらめていましたが、ある日、別の海岸に打ち上げられた船が発見されました。しかも無傷で。奇跡だと思いましたね。

今は私がその「奇跡の船」の責任者として、百年の伝統を受け継ぎ、残していかなければと感じています。自分が引く張つ

ていきながら、更に若い漁師を育て、定置網漁の伝統をこの先もずっと守っていきたいです。とはいえ、自分も先輩方に聞きながら勉強を続ける日々です。漁師はこれができれば一人前ということはない。そう思いながら、これからも学び続けていきます。

獲れたての魚を定置市で

これまで何度か地元の小学校の授業に出向いて、水産業の話をしたことがあります。その時に感じたのは、子どもたちのほとんどが、日立市で水揚げされる魚を知らないということ。地元に住んでいる方にさえ、それほど知られていません。せっかくならもっとたくさんの人たちに、ひたちの魚を知ってほしい。そんな思いで始めたのが、その日に獲れた魚を港で



水産加工業者の挑戦

水産業が盛んな久慈浜地区にある3つの水産加工業者では、それぞれの形で、私たちの魚の魅力を届けるための挑戦を続けています。



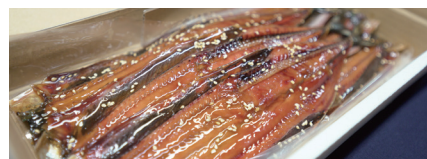
仙台屋 田所半五郎商店
田所 貴史さん

— 伝統を守る —

当店のしらす干しで使用しているシラスは、すべて地元で水揚げされたものです。また、創業以来受け継がれてきたみりん干しの調味液は、継ぎ足しながら毎日煮沸しているため、ここでしか出せない味わいとなっています。いつも買っていたいる方たちから「やっぱりこの味だね」という言葉を聞くと、この伝統の味は無くしてはいけな

仙台屋 田所半五郎商店

と強く思います。皆さんに魚の魅力を感じてもらうため、仙台屋ならではの味をしっかりと受け継ぎ、これからも守り続けていきます。



代々受け継がれてきた調味液に漬けた「さんまソフトみりん干し」

— 味の追及 —

店主である父は、実は魚が苦手です。「魚が苦手でもおいしく食べられるものを」という思いで、地元の新鮮な素材を使い、天日干しにこだわって



魚が苦手な店主がこだわり抜いて仕上げた「天日干ししらす」

渡助商店

しらす干しや地魚の干物を作り続けてきました。「父の代でこの味を終わらせてはいけません」。そう思い、7年前からここでしらす干し作りに携わっていますが、父と同じ味を出すことがとても難しく、そのすごさを実感しています。まずは、お客さんに愛されている父の味を再現することが目標です。そしてこれからも味にこだわり、おいしいものを届け続けたいです。



渡助商店
渡邊 聡仁さん

— 世界に届ける —

小松水産

久慈浜のシラスは抜群の鮮度を誇り、そのおいしさに可能性を感じています。「このおいしさを、世界中の人たちに発信していきたい」。そんな思いを胸に、タイやベトナムをはじめとしたさまざまな国に、自慢の商品を通して、地元久慈浜で水揚げされたシラスなどの水産物の魅力を伝えています。各国に直接出荷き、お客さんの生の声に耳を傾けながら、これからも世界を舞台に挑戦を続け、私たちの魚のブランド力を高めていきたいです。

▶水揚げしたその日のうちに加工した「一度も冷凍していないふっくら釜揚げしらす」



▲小松水産の加工品は、東日本大震災で被災した地域水産業の復興を牽引するため整備・再建された「しらすパーク」で生産されている



小松水産株式会社 代表取締役 三本柳 礼子さん
小松水産グループ 代表 小松 伸勝さん

水産業者 × 犬学

私たちの魚を知ってもらい、食べてもらおうと、茨城キリスト教大学とタッグを組んで取り組んでいる飛勤水産の方にお話を伺いました。



魚の魅力をもっと届けたい

驚いた学生のアイデア

日立市では本場にたくさんのおいしい魚が獲れます。しかし、他地域の有名な水産ブランドの影に隠れがちで、私たちの魚の魅力が十分に伝わっていないという歯がゆさを、ずっと抱えていました。

そんな折、ある若者団体から日立市の水産業についての講演の依頼をいただいたんです。当時は茨城県のサバ漁獲量が全国一位で、日立市でも多く獲れるサバをテーマに講演したところ、参加した茨城キリスト教大学の学生たちが、自らサバを使ったハンバーガーを試作し、私たちのところに持ってきてくれました。

そのサババーガーを食べて、本当に驚かされました。私たち水産業者では到底思いつかない自由な発想があり、何よりおいしかった。まずはイベントで提供してみたところ、お客さんからもとても好評でした。これを機に大学と正式に協定を結んで、共同でメニュー開発と販売に取り組むことになったんです。

学生と新メニューを開発

3年前と一昨年は「さばそぼろバーガー」、昨年は「さばてりっ

りっ！バーガー」を開発し、イベントなどで販売しました。学生たちの豊かな発想と、S

NSなどを駆使した発信力のおかげで、普段は魚に興味がない方々にも、私たちの魚についての情報が届くようになったと感じています。

現在は、市のさかな「さくらダコ」を使った新しいメニューを学生たちと開発中です。どんなものができあがるのか、今から楽しみです。

おもしろさを大切に

私たちは魚を食べてもらうために、『おもしろさ』を大切にしています。まずは手にとってもらうことが大事からです。学生たちの若いエネルギーと掛け合わせ、これからおもしろい商品を作り、私たちの魚の魅力をどんどん発信していきます。



飛勤水産 外部主任 磯前 孝司さん
飛勤水産 代表取締役 飛田 佳英さん

Voice 学生の声

今年は「さくらダコ」を使ったメニューを試行錯誤しながら考えています。情報発信の手段や販売する場合の価格設定など、どうしたら手に取ってもらえるかを考えることにもやりがいを感じますね。私たちの水産物の魅力を発信できるように、みんなががんばっていきたいです。



茨城キリスト教大学 食物健康科学科 桑野 美奈さん





海のめぐみをこれからも できることは、食べること。



長い歴史を有する日立市の水産業。その伝統を受け継ぎ、次世代につなげようとする漁師たち。そして、ひたちの魚の魅力をより広く、より多くの方に伝えようと汗を流す人たち。

担い手不足や魚の消費量の減少など、さまざまな課題を抱える中で、今、多くの人がこのまちの水産業を守り、未来につなぐために、自分たちにできることを考え、日々取り組んでいます。

では、私たちにできることは何でしょうか。その答えは、取材を通して出会った方たちの言葉にヒントがありました。それは、ひたちの魚の魅力を知って、『食べること』。

「おいしい」「また食べたい」という一人ひとりの声が、新たな消費者を生み出し、広がることで、このまちの水産業を守り、より魅力的なものへと育てる大きな力になります。

この豊かな海のめぐみを、これからもずっと食卓へ。私たちの「おいしい」という声で、ひたちの海と水産業の未来をみんなで支えていきましょう。

久慈サンピア日立 シェフ直伝 ひたちの地魚レシピ

久慈サンピア日立のシェフが考案した、旬の魚「アジ」を使ったレシピを紹介します。



アジの生春巻き

★材料（1人分）

刺身用アジ 1/2尾 きゅうり 1/5本
長ネギ 1/2本 みょうが 1/2本
大葉 2枚 サニーレタス大 1枚
ライスペーパー 2枚
タレ＝水 10cc 酢 10cc
みそ 20g 砂糖 10g

★作り方

- ①きゅうり、長ネギ、みょうが、大葉を千切りにする
- ②タレを合わせて、粗めの千切りにしたアジにからめる
- ③水で戻したライスペーパーの上にサニーレタス、②、①の順に置き、ライスペーパーで巻き込みカットする

ほかにもあります！
久慈サンピア日立シェフ直伝
ひたちの地魚レシピ
市公式 Instagram で
公開中



【関連記事】23 ページ

応援しよう!!



会瀬漁港で水揚げされた新鮮な魚を使った『会瀬潮あん天丼～漁港直送、とろ旨あん～』（「みそら亭」制作）を、シン・いばらきメシ総選挙 2026 で日立市代表メニューとしてエントリーします。みんなで食べて、投票して、ひたちの水産業を応援しよう！



あかつ水産

専務
菅谷 力さん

あかつ水産では、魚を買っていただくだけでなく、「浜焼き」や「味勝手丼」など、「体験」してもらうことに重点を置いています。地元で獲れた魚など、鮮度の良い魚介の中から、自分で選んで井に乘せたり、焼いたりして食べることができます。食の記憶は残りやすいと感じています。だからこそ、いつまでも記憶に残るおいしさを味わっていただけるようなお店にしていきたいです。



井戸道丸漁業

代表取締役
原口 昂大さん

当店は、店員がお客様に寄り添い、プロ目線で直接、魚の魅力をお伝えできる対面販売にこだわっています。また、漁船を持っているため、鮮度抜群の地魚を手頃な価格で提供しています。珍しいネタも取り揃えた寿司を一貫から用意していますので、ぜひお試しください。ここでしかできない挑戦を続け、皆さんがひたちの魚に触れ、味わう機会をもっと増やしていきたいです。



市内で水揚げされた魚を取り揃える鮮魚店や
飲食店で、新鮮な海の幸を堪能できます。



おさかな
センター
HP

道の駅 日立おさかなセンターで ひたちの海のめぐみを楽しもう

