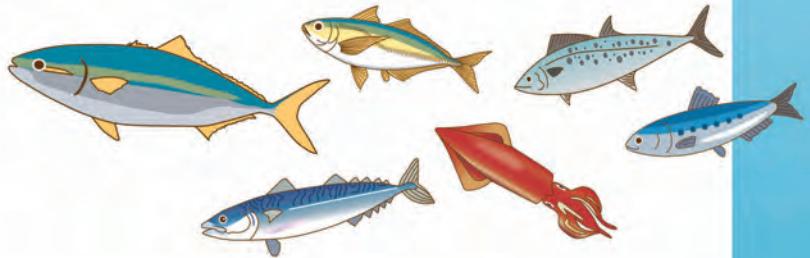


とれる魚&
漁師の仕事からみる

金沢の水産業





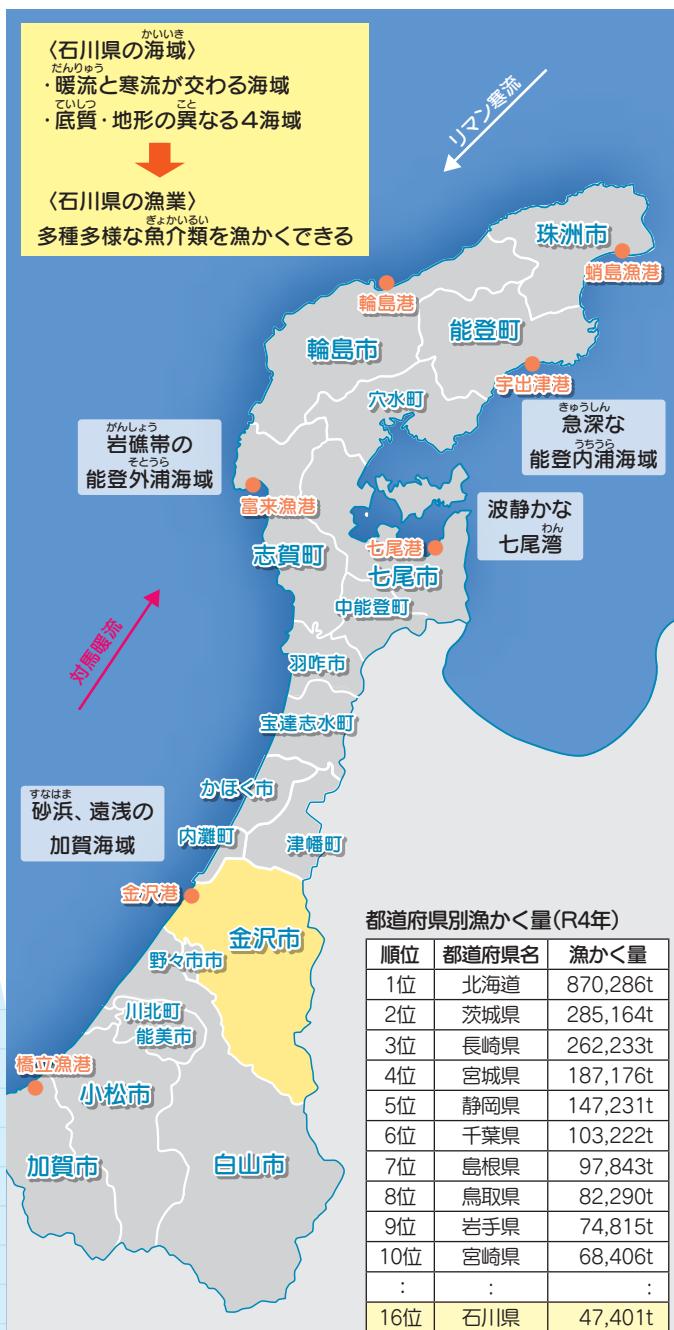
石川県では、どんな水産物がとれるのだろう？

石川県はまわりを海で囲まれています。その沖合には南からやってくる暖かい対馬海流と、北からやってくる冷たいリマン海流が流れています。この二つの海流が、**ぶり**や**あじ**など、季節や成長とともに生息しやすい環境を求めて海の中を移動する魚（回遊魚）をたくさん運んできます。

一方、海の底をみると、水深の深い所には、**甘えび**や**ゆわいがに**、**あかがれい**などが生息しています。

石川県の漁業の特色について、学んでいきましょう。

1 石川県の海域と漁業



2 石川県でよくとれる魚種

魚種	R4漁かく量	県別順位	魚種	R4漁かく量	県別順位
にぎす	862t	1位	その他えび	824t	4位
さわら	878t	2位	さざえ	294t	4位
ふぐ	655t	2位	はたはた	159t	4位
するめいか	3,248t	3位	あかいか	145t	4位
ほっけ	322t	3位	ずわいがに	254t	5位
1位		2位		3位	
石川県 (47,401t)		さば (12,355t)		まいわし (11,531t)	
(12の出典:令和4年農林水産省「海面漁業生産統計調査」)					

3 石川県の水産物カレンダー

水産物の種類	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3			
	石川県でとれる主な水産物	いわし	ぶり	・ぶり(4.0kg程度~)	・がんど(1.5~4.0kg程度)	・ふくらぎ(0.5~1.5kg程度)	いか	さば	あじ	さわら	かれい	べにずわいがに	かのうずわいがにのオス(加能ガニ)	ごぼうずわいがにのメス(香箱ガニ)	えび	たら
いわし	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
ぶり	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
・ぶり(4.0kg程度~)	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
・がんど(1.5~4.0kg程度)																
・ふくらぎ(0.5~1.5kg程度)	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
いか	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
さば	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
あじ	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
さわら	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
かれい	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
べにずわいがに	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
かのうずわいがにのオス(加能ガニ)																
ごぼうずわいがにのメス(香箱ガニ)																
えび	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多
たら	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多	多

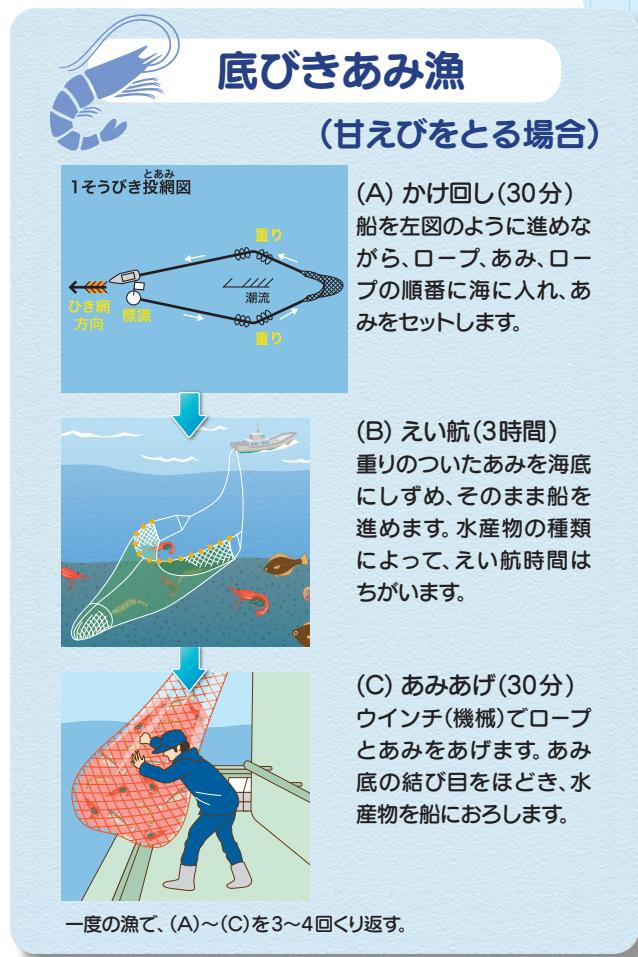
多 多くとれる　□ とれる　□ とれない
(石川県漁業協同組合調べ)

石川県で代表的な漁法～ねらう魚で漁法はちがう～

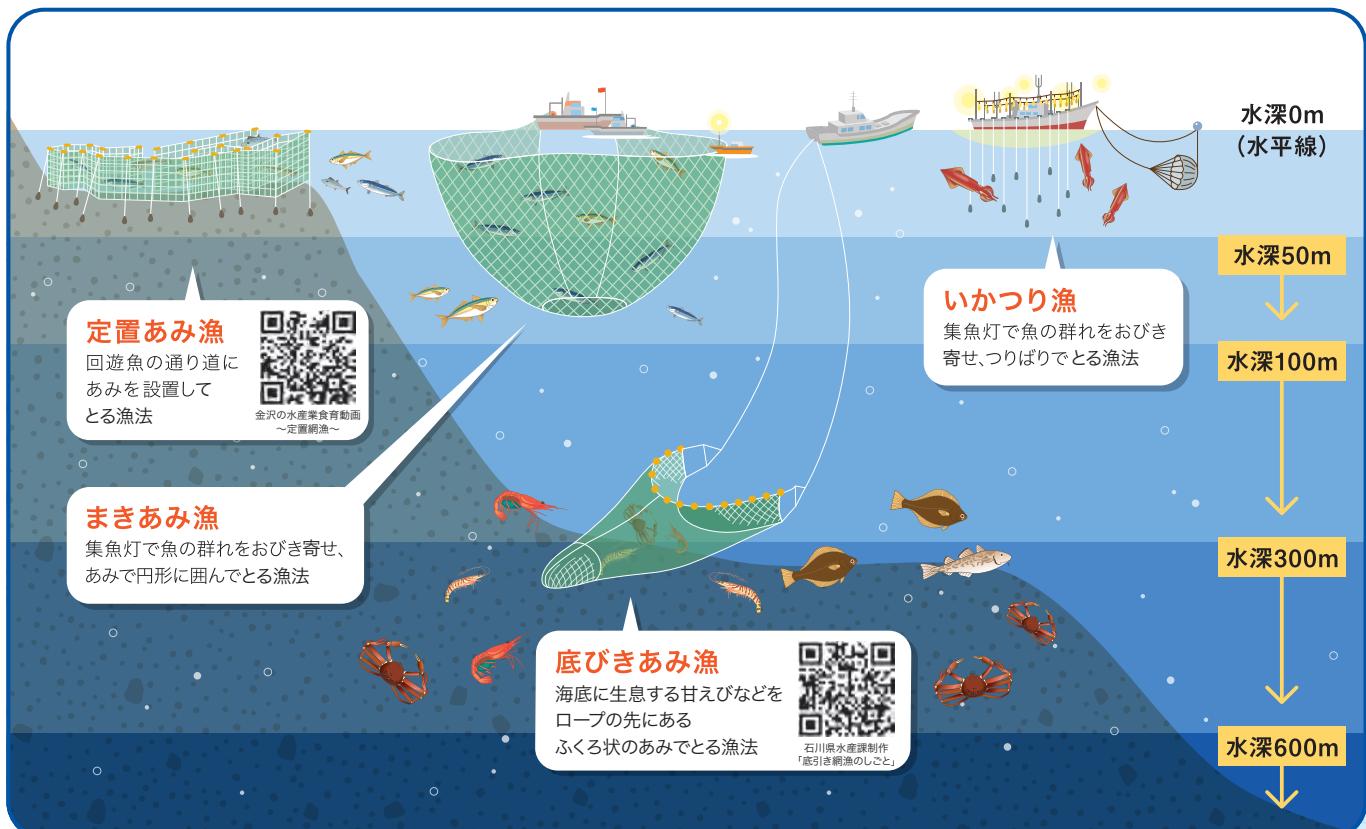
魚はその種類によって生息する場所や行動の特
りょうしおりょうしあがちがいます。漁師は、効率的に魚をとる
ため、ねらう魚に合った漁法で漁を行います。

海底に生息する甘えびやすわいがにをとるときは、底びきあみ漁でとります。底びきあみ漁とは、先がふくろ状のあみになっている長さ約2,000mのロープを海に入れ、えい航（あみをひきながら船を進めること）してとる漁法のことです。

ぶりやあじなどの回遊魚をとるときは、魚を待つ定置あみ漁と、魚を追いかけるまきあみ漁の二つの漁法があります。定置あみ漁とは、魚の通り道に一度入ると出られなくなるあみを設置し、あみに入った魚をとる漁法です。まきあみ漁とは、集魚灯でおびき寄せた魚の群れを、あみで円形に囲み、あみの底をしづらせて囲みを小さくして魚をとる漁法のことです。5月～7月頃には、石川県沖を通過するするめいかを、いかが光に集まる習性を利用してとるいかつり漁も行われています。



4 水深で見る4つの漁法(イメージ)



底びきあみ漁を行う漁師の仕事

底びきあみ漁を行う漁師の仕事は、ねらう魚の種類や漁場によってちがいます。今回は、2日かけて甘えびをとりに行くときの様子をみてみましょう。

船には、船頭（船長）1名・機関士1名・乗組員3名の5名が乗り組み、夜の11時に沖合30kmの漁場へ向かいます。漁場に着くと、すぐにあみを海に入れ（あみ入れ）、えい航をはじめます。すなの上にいる甘えびにどろがつくと価値が下がるため、海底をなでるようにやさしくあみをひきます。3時間後にあみをあげると、甘えびはもちろん、同じ所に生息しているはたはたなども入っています。それらを甲板（船の上にある広く平らな床）におろし、再びあみを海に入れた後、すぐに選別作業をはじめます。

選別作業では、とれた水産物の種類・大きさごとに仕分けをします。仕分けをした水産物は、鮮度を保つため、すぐに氷をつめた箱に入れ、外の空気をさえぎることができる魚倉（船の中で水産物を収納する所）に保管します。簡単にみえるこの選別作業ですが、ゆれる船の上ではむずかしい作業です。このあみ入れから選別までの作業は、3～4回くり返し行われます。その後金沢港へもどり、水産物を船からおろす（水あげ）と、翌日の夜8時頃、長い漁が終わります。

1 船に乗る人はどんな仕事をしているのだろう



船頭（船長）…操舵（※）、船員のチームリーダー



機関士…動力（エンジン等）の管理



乗組員…あみ入れ、あみあげ、選別作業

※操舵…船を思う方向に進めるために舵を操作すること

2 漁師のスケジュールを見てみよう

①甘えびを金沢港から沖合30kmの漁場へとりに行くとき（2日）の仕事の流れ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1日目																								移動
2日目	移動																移動	水あげ						

※ねることができるのは、「移動」と「1～3回目のえい航」の間

②甘えびを大和堆周辺へとりに行くとき（4日）の仕事の流れ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1日目																								移動
2日目																移動								
3日目																								
4日目	底びきあみ漁															移動				水あげ				

※ねることができるのは、「移動」と「1回目のえい航」の間

底びきあみ漁は7、8月に漁ができない!?

魚やえび、かなどの水産資源は、多くとりすぎると減少し、漁ができなくなってしまいます。将来もおいしい水産物を食べていけるように、7、8月の底びきあみ漁は国や石川県により禁止されています。この期間を利用して、船体やあみの修理などが行われます。

7、8月でも、一定以上の大きさの船であれば、**大和堆周辺** (6) で底びきあみ漁を行なうことができます。大和堆とは、日本海中央部にある水深の浅い所のことで、金沢港から約330kmはなれた所にあり、移動するのに16時間もかかるので、一度の漁に4日かかります。大和堆周辺は**甘えび**がとても多く生息するところで、日本海有数の**好漁場** (水産資源の多い漁場) といわれています。

3 選別の流れを知ろう～船の上で、種類・大きさごとに分ける～



4 比べてみよう～ねらうものによって、あみ目はちがう～



5 ナビゲーション機能付き地図が便利



・ナビゲーション機能付き地図の表示

今、船がどこにいるのかを地図上に表示するので、まわりが海でも迷いません。

・レーダー機能

近くにあるしお害物を探知するので、事故防止につながります。

6 大和堆はどこにあるのだろう



(1) ずわいがに 【とれる時期: 11月~3月】

● ずわいがにの生態

ずわいがには、水深 200m ~ 400m の海底にあるやわらかいすなやどろの上に生息し、浅い所にメスが、深い所にオスがいます。

ずわいがには、だっ皮をくり返して大きくなります。写真の大きさになるまでに、オスは 10 回 ~ 13 回、メスは 10 回だっ皮します。おおよそ 1 年に 1 回だっ皮すると考えられているので、わたしたちが食べるずわいがにの多くは、生後 10 年以上たっているということになります。

● 加能ガニ、香箱ガニとは?

加能ガニとは、石川県で水あげされる甲羅幅 9cm 以上のオスのずわいがにのことです。良質のものには石川県産の証である水色のタグがつけられます。「加能」とは、「加賀」と「能登」から 1 文字ずつ取って名付けられたものです。これに対し、メスのずわいがには香箱ガニとよばれ、金沢では古くから庶民に親しまれてきました。

資源保護のため、ずわいがにの漁期は国により決められていますが、石川県では漁師の取り決めにより、メスのずわいがにの漁期はさらに短く決められています。

区分	国	石川県漁師による取り決め
オス(加能ガニ)	11/6~翌3/20(135日)	11/6~翌3/20(135日)
メス(香箱ガニ)	11/6~翌1/20(76日)	11/6~12/29(54日)



石川県で水あげされる甲羅幅 9cm 以上の加能ガニ(オスのずわいがに)には、石川県産の証である水色のタグがつけられます。

1 だっ皮前後の大きさのちがい



2 外子と内子がおいしい香箱ガニ



香箱ガニは小さいので脚身やかにみそは少ないのですが、オス(加能ガニ)ではないふくふくとした食感のある外子(たまご)と、のう厚な味の内子(たまごの元となるもの)が楽しめます。

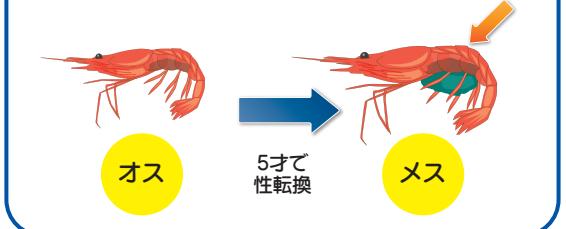
3 ずわいがにと甘えびのとれる所



4 甘えびはオスからメスへ変わる

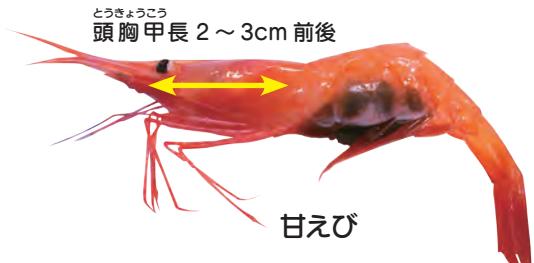
甘えびは、最初はオスとして成長し、5才になるとすべてがメスへと性転換します。

メスになると卵を持ちます。



～底びきあみ漁でとれる水産物～

(2) 甘えびとがすえび【とれる時期 甘えび:1月~10月 がすえび:1月~6月、9月~10月】



がすえびという名前は、あみの中だからがすれ合って
ガサガサと音を立てていたことに由来するといわれています。



※えび類は体が曲がっているので、頭胸甲の長さで大きさを区別します。

● 甘えびとは？

わたしたちが甘えびとよび、親しんでいるえびは、正式にはほっこくあかえびといいます。水深200m~950mの海底にあるやわらかいすなやどろの上に生息しています。

甘えびは、生で食べると、やわらかくとろける食感と舌に広がる強い甘みがあるところが特徴です。



甘えびとがすえびを食べ比べてみよう。
どちらもおいしいよ！

● 金沢のひみつの食材・がすえび

金沢でがすえびとよぶえびは、正式にはとげざこえび、くろざこえびという2種類のえびの総称です。甘えびと同じ漁場のすなやどろの中に生息しています。鮮度落ちが早いため、地元で消費されることがほとんどです。

がすえびは、甘えびより一回り大きく、身がしっかりしており、甘えびにも負けないうま味があるところが特徴です。

TOPICS ブランド化の取り組み



金沢の海の幸全体を表現している
ロゴマークです。



- 一定の大きさ以上で脚折れない特別なズワイガニです。
- ブランドの証である専用のタグがつけられます。
- 大きさ…加能力ガニ金沢：甲羅幅11cm以上
金沢香箱：甲羅幅8.2cm以上



- 大きいサイズ、または子持ちで、鮮度が高い特別な甘えびです。

(1) ぶり 【とれる時期: 8月~12月、3月~4月】

● ぶりの生態

ぶりは主に九州南西にある暖かい東シナ海で生まれます。ぶりの稚魚は流れ藻（海面にうかんでいる藻）にくついて生活します。流れ藻にくつつくのは、敵から身をかくしやすいえ、餌となるプランクトンや小魚が寄ってくるためです。流れ藻とともに日本海沿岸にやってきたぶりは、やがて流れ藻からはなれ、群れを作つて回遊するようになります。

3才頃からは、産卵のために、日本海と東シナ海の間を大きく回遊するようになります。ぶりは冬になると日本海を南下し、2月~3月頃に東シナ海で産卵します。

● 金沢港を拠点としたまきあみ漁

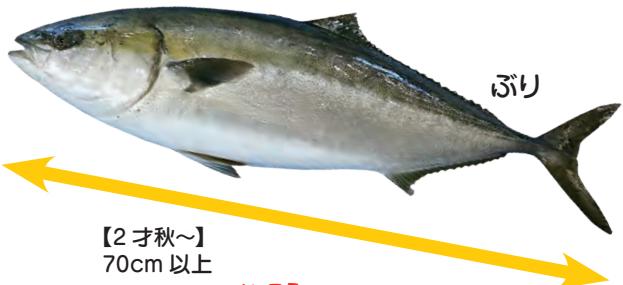
金沢のぶり漁は、主にまきあみ漁で行います。まきあみ漁では、魚群探知機がとても役立ちます。右の写真は、魚群探知機で魚の群れをとらえたものです。

一方、冬の能登半島沿岸には、日本海を南下する途中の寒ぶりがやってきます。能登半島の内浦側の七尾市から珠洲市にかけて、寒ぶりをとる定置あみ漁がさかんです。

4 ぶりは出世魚～大きさでよび名がちがう～

ぶりは大きさによってよび名がちがうため、出世魚とよばれています。地方によってよび名はさまざまですが、石川県では、大きさなどを目安に次のようによんでいます。

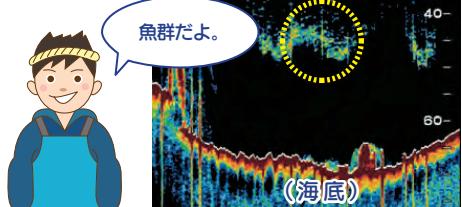
年令	0才	1才	2才	3才	4才	5才
季節	春 夏 秋 冬	春 夏 秋 冬	春 夏 秋 冬	春 夏 秋 冬	春 夏 秋 冬	春 夏 秋 冬
よび名	こふく化く	ふくらぎ	がんど	ぶり		
大きさ (目安)	32~46cm程度	46~70cm程度	70~80cm程度	80~90cm程度	90cm以上	
重さ (目安)	0.5~1.5kg程度	1.5~4.0kg程度	4.0~7.0kg程度	7.0~13kg程度	13kg以上	



1 ぶり(3才頃以降)の回遊



2 魚群探知機の映像 (水深)



3 能登は定置あみに適している



5 金沢の郷土料理「かぶら寿し」

かぶら寿しとは、ぶりとかぶらを米糀でつけこみ、発こうさせて作る金沢の郷土料理です。金沢のお正月に欠かせない味の一つです。



～底びきあみ漁以外でとれる水産物～

(2) するめいか 【とれる時期: 5月～7月】

● するめいかの一生

日本海を回遊するするめいかは、東シナ海で秋から冬の間に生まれます。するめいかは、春から夏にかけて成長しながら日本海を北上し、5月～7月頃に石川県沖を通過します。

北海道近海にたどり着いたするめいかは、秋から冬にかけて南下して東シナ海にもどり、産卵した後、約1年間の短い一生を終えます。

● するめいかを追いかけるいかつり漁船

石川県沖を通過するするめいかをとるため、北海道や長崎などから多くのいかつり漁船がおとずれ、多いときは300せき以上の船が集まることもあります。いかつり漁船は、するめいかを追いかけて日本各地で漁をしているのです。

するめいかは、いかつり漁でとります。いかつり漁とは、集魚灯の光でするめいかをおびき寄せ、つり上げる漁法です。5月～7月頃には、たくさんのするめいかが金沢港に水あげされます。



※いか類は足がまがっているので、外とうの長さで大きさを比べます。

6 するめいかの回遊



7 おいしいするめいかの見分け方

生きているするめいかは表面に透明感がありますが、漁かく後全体的に赤茶色に変化し、時間がたつとだんだん白くにぎります。お店で買うときは透明感のあるものを選びましょう。



8 強い明かりを放つ集魚灯

いかつり漁で用いる集魚灯の光は非常に明るく、宇宙からさつえいした画像でも確認することができます。



9 金沢港に集まる水産物カレンダー

水産物の種類/月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	主な漁法	食べ方
ずわいがにのオス(加能ガニ)								多	多				底びきあみ漁	ゆでがに、焼きがに、さしみなど
ずわいがにのメス(香箱ガニ)								多	多				〃	ゆでがに、おでんなど
甘えび	多	多	多			多	多						〃	さしみ、貝足煮、からあげなど
がすえび	多	多	多			多	多			多			〃	さしみ、天ぷら、からあげなど
あかがれい	多	多								多	多	多	〃	塩焼き、煮付けなど
ぶり						多	多	多	多				まきあみ漁	さしみ、照り焼き、ぶり大根など
するめいか				多	多								いかつり漁	さしみ、煮付けなど

■多くとれる □とれる □とれない
(石川県漁業協同組合調べ)

5

金沢港から食卓へ

りょうし そうごう じょう さんち じょう
漁師は金沢港にもどった後、とった水産物をかなざわ総合市場（産地市場）へ運びこみます。産地
市場の主な役割は、水産物を日本各地の消費地市場へ届けることです。消費地市場の主な役割は、消
費者が求める種類や量の水産物を各地方から集め、安定して地域の小売店・飲食店へ販売することです。

ちゅうおうちらしゅり しじょう
金沢では、金沢市中央卸売市場が消費地市場にあたり、金沢産水産物と他地方の水産物が集められます。集められた水産物はせりにかけられ、小売店・飲食店を通じて消費者の元に届きます。せりは、同じ量の場合、ほしい人がたくさんいると値段が上がり、少ないと値段が下がる傾向にあります。

1 金沢港に集まる水産物の主な流れ



2 どうして金沢の魚はおいしいのか？

- ・金沢産水産物は、その流通において、「どこで」「どんな人たちが」漁かくし取りあつかっているのかがわかるので、わたしたち消費者は安心して食べることができます。一方、漁師や市場関係者も、金沢産の水産物を食べて喜ぶ消費者の姿を身近に見たり、感じたりすることができるので、よりおいしいものを届けるため、日々努力しています。
 - ・水産物をおいしく安心して食べてもらうためには、鮮度を保つことが大切です。金沢産水産物は、漁かくから消費者に届くまで、移動の距離が少なく時間も短いうえ、新鮮なまま届けるための低温輸送にも気が配られています。

漁師から消費者までそれぞれの距離が
近いので、信頼感がある



他にもたくさんとれる海幸金沢

() は金沢でのよび方

べにずわいがに



こうらはば
(甲羅幅約 15cm)

【とれる時期】9月~6月

【食 べ 方】ゆでがに、かに汁 など

にぎす (めぎす)



〈全長約 30cm〉

【とれる時期】9月~10月、1月~6月

【食 べ 方】つみれ汁、からあげ、塩焼き など

はたはた



〈全長約 20cm〉

【とれる時期】1月~10月

【食 べ 方】煮付け、からあげ、塩焼き など

のろげんげ (げんげ)



〈全長約 30cm〉

【とれる時期】9月~6月

【食 べ 方】煮付け、からあげ、天ぷら など

まだら



〈全長約 100cm〉

【とれる時期】9月~6月

【食 べ 方】鍋、煮付け、昆布じめ など

梅貝



〈殻高約 10cm〉

【とれる時期】11月~6月

【食 べ 方】煮付け、おでん、刺身 など

まあじ



〈全長約 35cm〉

【とれる時期】4月~11月

【食 べ 方】塩焼き、フライ、南ばんづけ、刺身 など

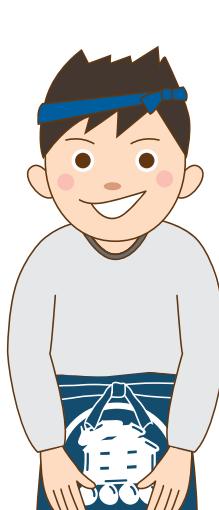
まだい



〈全長約 40~100cm〉

【とれる時期】1月~6月、9月~10月

【食 べ 方】塩焼き、かぶと煮、唐むし、刺身 など



●

名前

年組

●発行
令和7年3月



海幸金沢HP

●発行者
金沢市農業水産振興課
(金沢市柿木畠1番1号)

●制作・印刷
株式会社 橋本確文堂