

とれる魚&
漁師の仕事からみる

金沢の水産業



1

漁業のさかな石川県

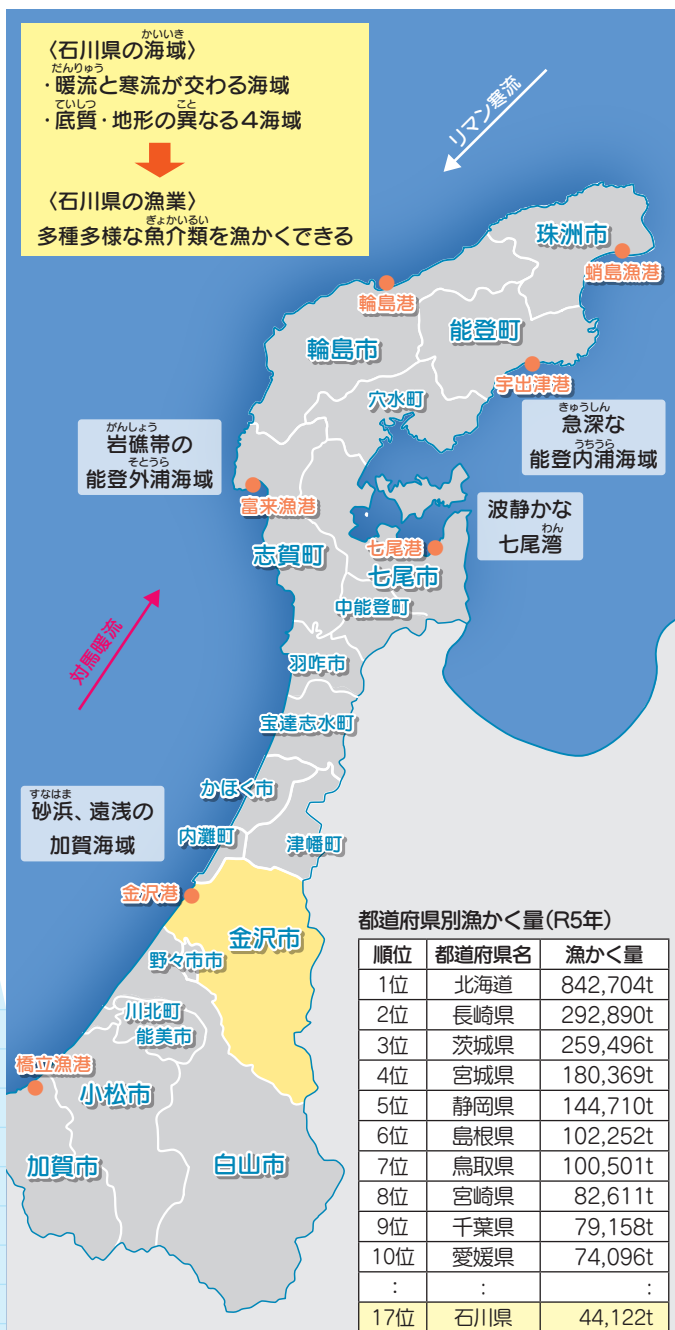


石川県では、どんな水産物がとれるのだろうか？

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て、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、甘えびやずわいがに、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	R5漁かか量	県別順位	魚種	R5漁かか量	県別順位
にぎす	823t	1位	ほっけ	174t	3位
ふぐ	633t	2位	その他えび	861t	4位
ぶり	6,959t	3位	ずわいがに	351t	4位
さわら	1,243t	3位	さざえ	280t	5位
あかいか	217t	3位	はたはた	46t	5位

石川県 (44,122t)	1位	2位	3位
	まいわし (11,798t)	さば (9,232t)	ぶり (6,959t)

(1)(2)の典拠: 令和5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
いわし				多	多								
ぶり			多			多	多	多	多	多			
・ぶり(4.0kg程度~)			多	多	多				多	多	多	多	多
・かんど(1.5~4.0kg程度)								多	多				
・ふくらぎ(0.5~1.5kg程度)			多	多		多	多	多	多				
いか			多	多	多								
さば				多	多	多		多					
あじ			多	多	多			多	多				多
さわら							多	多					
かれい												多	多
べにずわいがに			多	多	多								
ずわいがにのオス(加能ガニ)										多	多		
ずわいがにのメス(香箱ガニ)										多	多		
えび			多	多	多		多	多				多	多
たら										多	多	多	多

■ 多くとれる □ とれる (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持ちょうがちがいます。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。

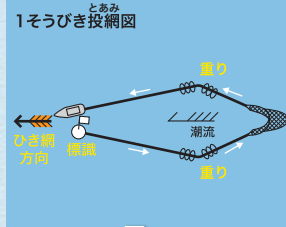
海底に生息する甘えびやずわいがにとるときは、底びきあみ漁でとります。底びきあみ漁とは、先がふくろ状のあみになっている長さ約2,000mのロープを海に入れ、えい航（あみをひきながら船を進めること）してとる漁法のことです。

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、あみの底をしぼっ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。

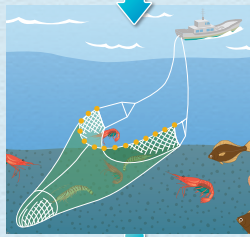


底びきあみ漁

(甘えびをとる場合)



(A) かけ回し(30分)
船を左図のように進めながら、ロープ、あみ、ロープの順番に海に入れ、あみをセットします。



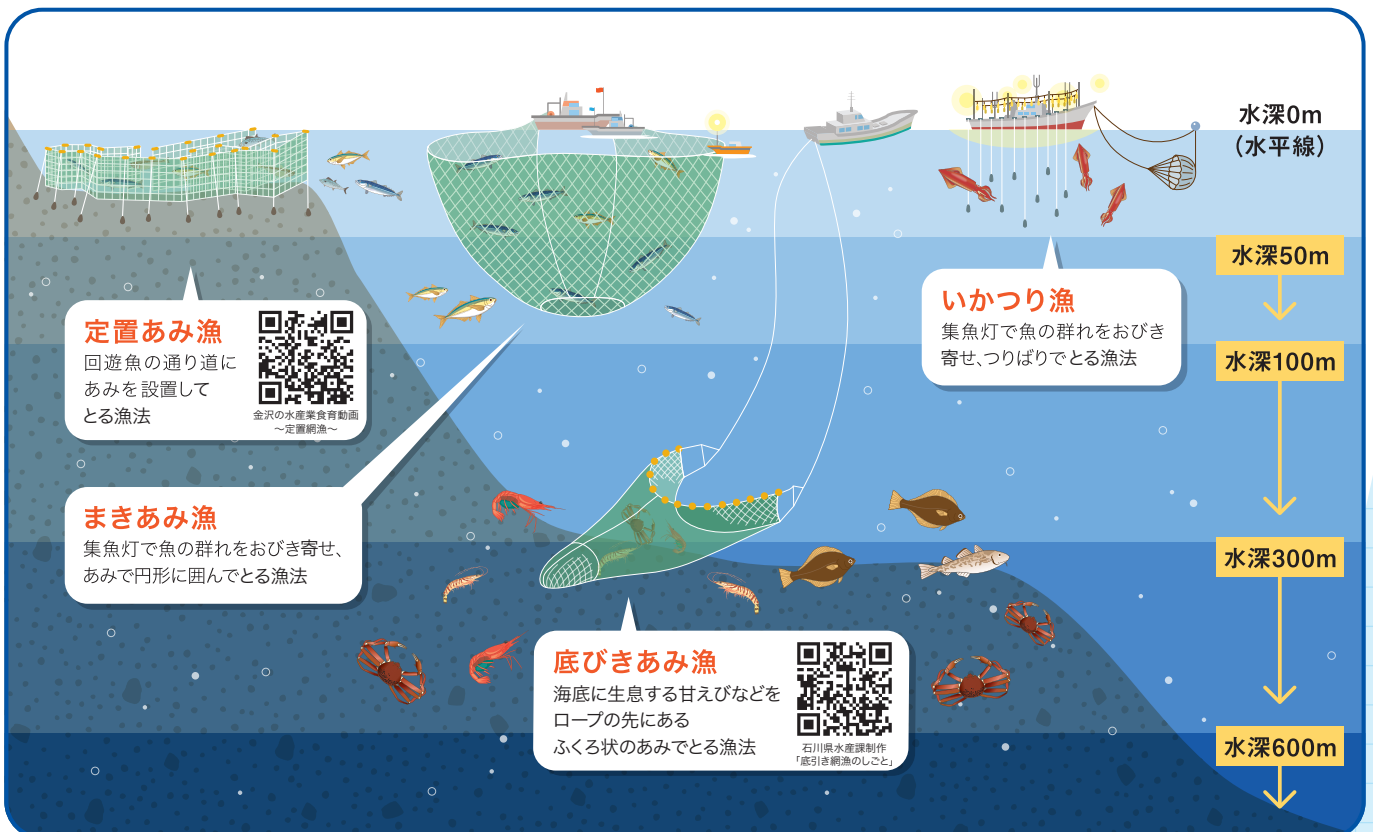
(B) えい航(3時間)
重りのついたあみを海底にしずめ、そのまま船を進めます。水産物の種類によって、えい航時間はちがいます。



(C) あみあげ(30分)
ウインチ(機械)でロープとあみをあげます。あみ底の結び目をほどき、水産物を船におろします。

一度の漁で、(A)～(C)を3～4回くり返す。

4 水深で見る4つの漁法 (イメージ)



※二次元コードを読み取ると、漁の映像をご覧いただけます。

2

底びきあみ漁のさかなな金沢市

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見てみましょう。

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10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7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

※操舵…船を思う方向に進めるために舵を操作すること



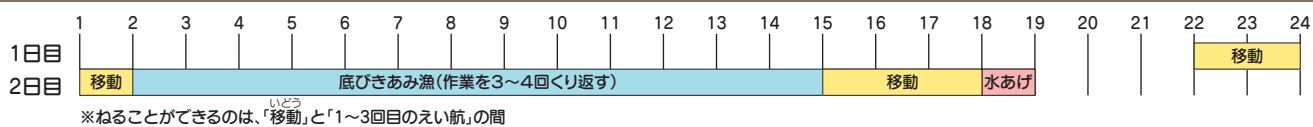
機関士…動力（エンジン等）の管理



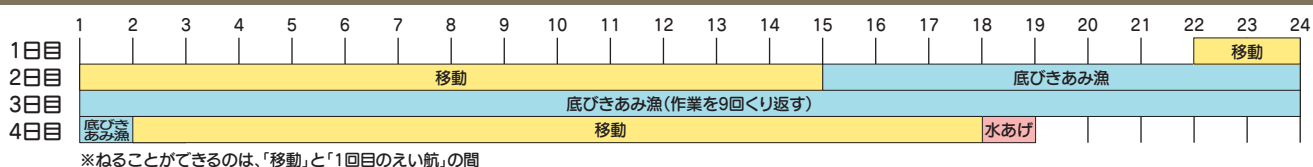
乗組員…あみ入れ、あみあげ、選別作業

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



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



底びきあみ漁は7、8月に漁ができない!?

魚やえび、かになどの水産資源は、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、船体やあみの修理しゅうりなどが行われます。

7、8月でも、一定以上の大きさの船であれば、大和堆周辺やまとたい（6）で底びきあみ漁を行うことができます。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はなれた所があり、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こうぎょじょうがとて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 くらくら比べてみよう～ねらうものによって、あみ目はちがう～

約10cm

(A) ずわいがに
こらこらはば
(甲羅幅7～15cm)

くくししのあみを使用
長さ1尺(約30cm)の間に、
結び目が4つあるので、
1尺4節とよびます。
※図では1尺をみどり色で表記

約4.3cm

(B) 甘えび
こらこらのあみあみ
(頭胸甲長2～3cm)

くくししのあみを使用
長さ1尺(約30cm)の間に、
結び目が8つあるので、
1尺8節とよびます。
※図では1尺をみどり色で表記

5 ナビゲーション機能付き地図が便利きのう

・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ちずじょうに表示するので、まわりが海でも迷まよいません。

・レーダー機能
近くにあるしょう害物を探知するので、事故防止につながります。

(東京湾の様子)

6 大和堆はどこにあるのだろう

大和堆

朝鮮半島

迎合の漁場

金沢湾

金沢港からのきよりは約330km

3

金沢港に集まる多くの水産物①

(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、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。

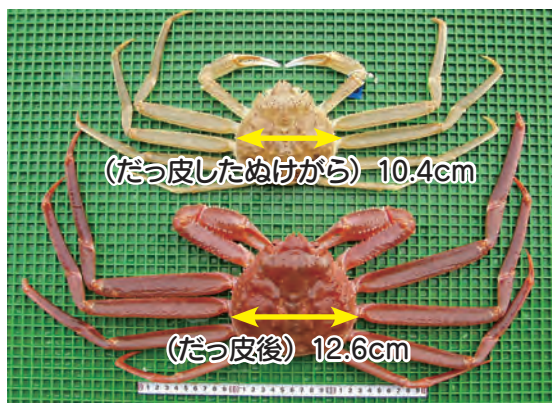
資源保護のため、ずわいがにの漁期は国により決められていますが、石川県では漁師の取り決めにより、メスのずわいがにの漁期はさらに短く決められています。

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)にはないぷちぷち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。

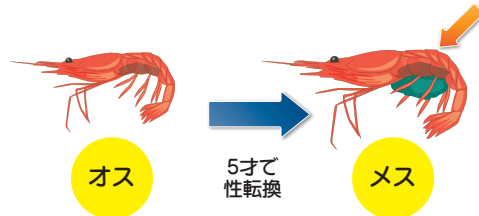
3 ずわいがにと甘えびのとれる所



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。

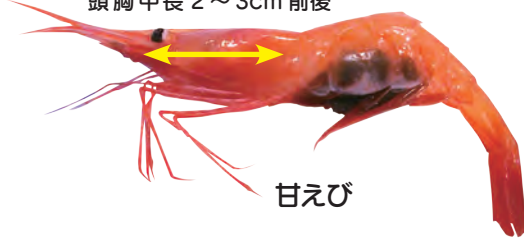


～底びきあみ漁でとれる水産物～



(2) 甘えびとがすえび【とれる時期 甘えび：通年 がすえび：1月～6月、9月～12月】

とうきょうこう
頭胸甲長 2～3cm 前後



甘えび

がすえびという名前は、あみの中で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。

とうきょうこう
頭胸甲長 2.5～3.5cm 前後



がすえび(とげざこえび)

※えび類は体が曲がっているため、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 200 m～950 m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ちょうです。



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種類のえびそうしゅうの総称です。甘えびと同じ漁場のすなやどろせんど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ちょうです。

TOPICS ▶ ブランド化の取り組み



海幸金沢
UMI-SACHI KANAZAWA

金沢の海の幸全体を表現している
ロゴマークです。



加能ガニ金沢



金沢香箱

- ・一定の大きさ以上で脚折れがない特別なズワイガニです。
- ・ブランドあかしの証である専用のタグがつけられます。
- ・大きさ…加能ガニ金沢かのう：甲羅幅11cm以上
金沢香箱こうばこ：甲羅幅8.2cm以上



金沢甘えび

- ・大きいサイズ、または子持ちで、鮮度せんどが高い特別な甘えびです。



ブランドあかしの証の専用タグ



えびを入れた箱に貼られる
ブランドシール

4

金沢港に集まる多くの水産物②

(1) ぶり【とれる時期：通年】

ぶりの生態

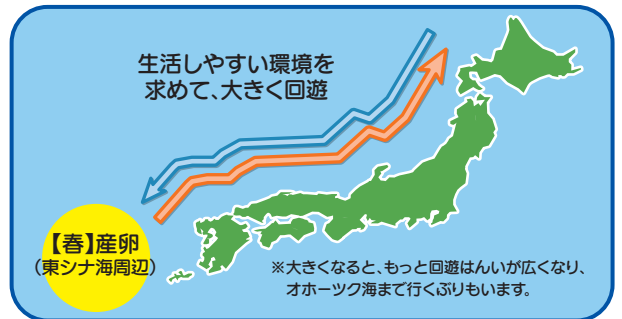
ぶりは主に九州南西にある暖かい東シナ海で生まれます。ぶりの稚魚は流れ藻（海面にうかんでいる藻）にくっついて生活します。流れ藻にくっつくのは、敵から身をかきやすいうえ、餌となるプランクトンや小魚が寄ってくるためです。流れ藻とともに日本海沿岸にやってきたぶりは、やがて流れ藻からはなれ、群れを作って回遊するようになります。

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。



【2才秋～】
70cm以上

1 ぶり(3才頃以降)の回遊

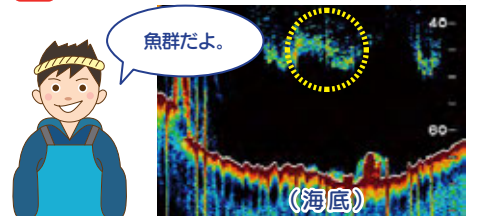


金沢港を拠点としたまきあみ漁

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。

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「かぶら寿司」

かぶら寿司とは、ぶりとかぶらを米糍でつこみ、発酵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。



4 ぶりは出世魚～大きさをよび名がちがう～

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
よび名	こぶら		ふくらぎ		がんど		ぶり									
大きさ(目安)	32~46 cm程度		46~70 cm程度		70~80 cm程度		80~90 cm程度				90cm以上					
重さ(目安)	0.5~1.5 kg程度		1.5~4.0 kg程度		4.0~7.0 kg程度		7.0~13 kg程度				13kg以上					

～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も生まれます。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

※いか類は足がまがっているため、外とうの長さで大きさを比べます。

● 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せき以上も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金沢港に水あげされます。

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ごります。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	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 多くとれる □ とれる
(石川県漁業協同組合調べ)

5

金沢港から食卓へ



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。

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



水産物を低温で流通(コールドチェーン)



他にもたくさんとれる海幸金沢

() は金沢でのよび方

ベにずわいがに



こうらばば
〈甲羅幅約 15cm〉

【とれる時期】6月～3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、3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】9月～6月
【食 べ 方】煮付け、おでん、刺身 など

まあじ



〈全長約 35cm〉

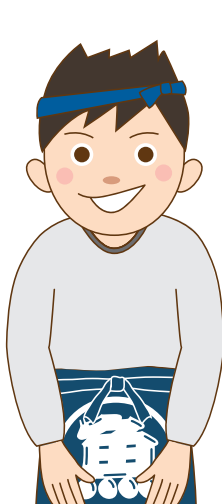
【とれる時期】通年
【食 べ 方】塩焼き、フライ、南ばんづけ、刺身 など

まだい



〈全長約 40～100cm〉

【とれる時期】3月～6月、9月～10月
【食 べ 方】塩焼き、かぶと煮、唐むし、刺身 など



みんなはどうやって
食べるかな？

名前

年 組



海幸金沢HP

●発行

令和8年3月

●発行者

金沢市農業水産振興課
(金沢市柿木島1番1号)

●制作・印刷

株式会社 橋本確文堂