えらぶの水産業

製作：和泊町役場経済課
協力：沖永良部島漁業協同組合
沖永良部島鮮魚仲買組合

えらぶで獲れた水産物が私たちに届くまでの流れ

漁獲（ぎょかく）

漁師の手によって、魚類や貝類、エビ類などが採捕（さいほ）※されます。
沖永良部島では様々な方法で水産物の漁獲が行われています。

※採捕・・・捕まえてとること。

水揚げ

沖永良部島漁業協同組合

島外出荷の場合
（鹿児島や沖縄等）

鹿児島市魚類市場

セリ

水揚げまたは出荷された水産物は「セリ」をとおして仲買人（なかがいにん）に購入されます。
水産物の種類によって仲買人らが値段を決めて競争し、最も高い値段をつけた人が購入できる仕組みとなっています。

鮮魚店・スーパー
小売店などへ

家庭や飲食店で消費されます。

沖永良部島の水産業

沖永良部島では、温暖な気候と黒潮の影響を強く受け、多くの水産物が生息しており、それらを活かした多様な漁業が行われています。

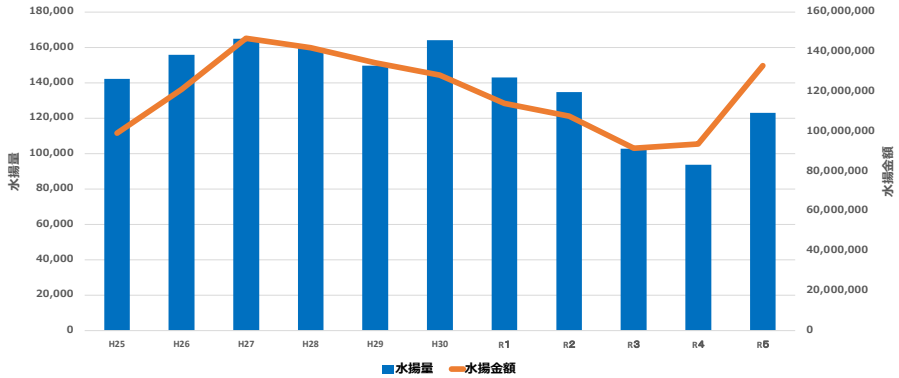
沖永良部島を含めた奄美群島のまわりには、およそ 1,300 種類以上の魚類が生息しておりそのうちおよそ 300 種類は食用魚として認知されています。

令和 5 年度の沖永良部島漁業協同組合における水産物の水揚量は 123 トン、水揚金額はおよそ1億3千万円でした。水産物の種類ごとに見ると、多い順に①ソデイカ(38.1 トン)、②キハダ(33.4 トン)、③アオダイ(7.5 トン)となっています。

また、水揚げされた水産物のうち、およそ3割は島内で流通・消費されますが、残りの 7 割は島外(鹿児島や沖縄の市場)に出荷されています。

セリに並ぶ様々な魚(沖永良部島漁協)

図. 沖永良部島漁業協同組合における水揚量と水揚金額(H25～R5)



漁業者や行政の取り組みについて

近年、海の温暖化による魚の生息環境の変化や水産物の消費量が減りつつあるなど、これからの漁業には工夫と様々な対策が求められています。

ここでは、沖永良部島で行われている漁業者や町による取り組みをご紹介します。

漁業者の取り組み

漁場の管理

水産物の漁獲を行う場所を「漁場」といい、これからも水産物を獲り続けていくためには、漁場の管理が必要となります。

漁場には、ねらいの魚以外にも様々な生物が生息しており、中にはサメの仲間に釣れた魚を食べられるほか、その仕掛けを荒らされる被害が起きています。

そこで、漁場に住み着くサメを駆除し、漁場で魚が獲りやすい環境を整えています。

駆除されたサメ

魚食普及活動

「食の欧米化」により、水産物の消費量が減少しつつある中で、島の方々に島魚の魅力や、美味しい食べ方などを伝える取り組みを行っています。

ワンポイント

食の欧米化では、西洋からの文化の影響を受けて肉を中心とした洋食が好まれるようになり、日本では平成 23 年に一人あたりの肉の消費量が魚の消費量を上回りました。

行政の取り組み

普及指導活動

漁業者がより効率よく漁業を営むことができるよう、漁業に関する制度や技術などについての検討やアドバイスを行っています。

補助金事務

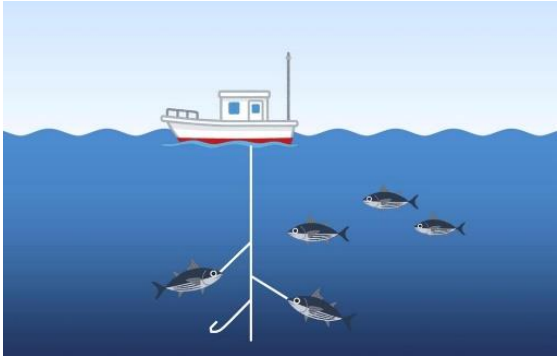
漁業者の取り組みで必要となる経費や、漁業者が漁船や漁業資材を購入する場合に、その金額の一部補助を行い、漁業者の負担軽減を目指しています。

どこで、どのように漁獲されるの？

釣り漁

最も多く行われている漁法の一つで、さまざまな魚種が釣り漁によって漁獲されています。

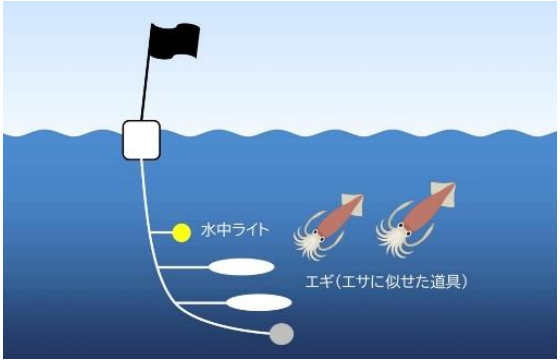
主な対象：マチ類（ハマダイやアオダイなど）、マグロ類、カンパチ、ハタの仲間、 タイの仲間など



旗流し漁

マグロ類やソデイカを対象とした、仕掛けが取り付けられた旗付きの浮きを潮の流れに乗せて、回遊※する獲物を捕らえる漁法です。

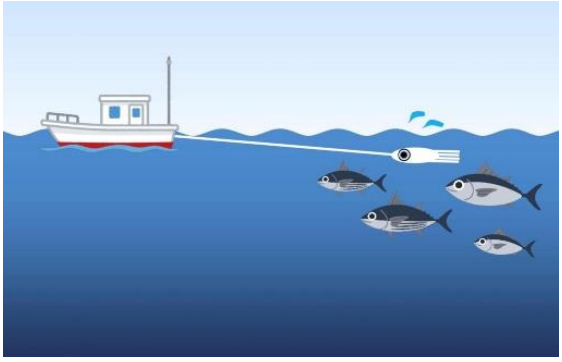
※回遊・・・魚が季節や成長段階などに応じて海を泳ぎ回ること。



曳き縄漁

漁船を走らせながら、魚やイカの形をした擬似餌（エサに似せたもの）を引っ張り、水面近くを泳ぐ魚を誘い出し漁獲する方法です。

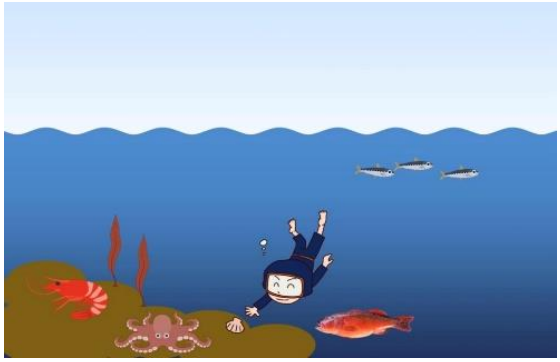
主な対象：シイラ、サワラ類、カジキ類、マグロ類、カツオなど

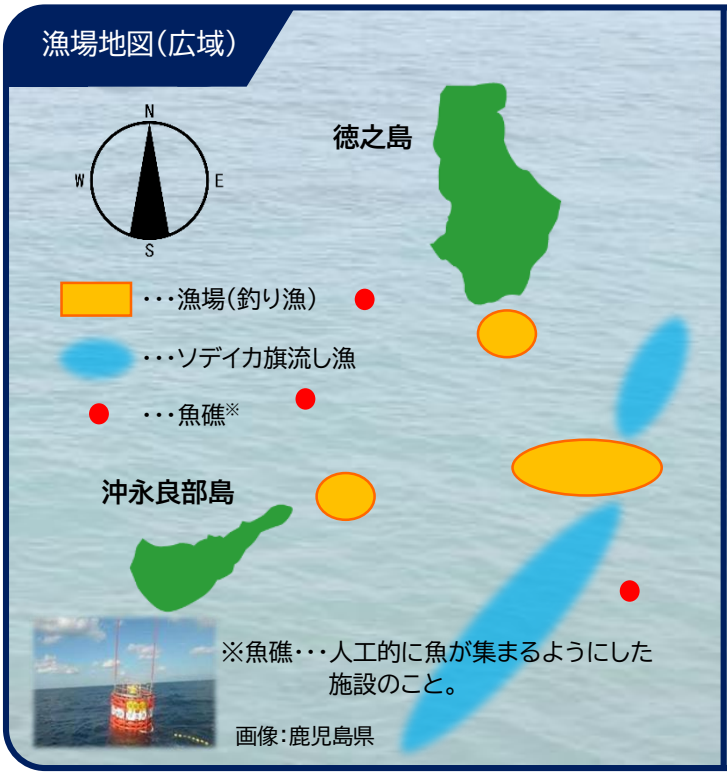


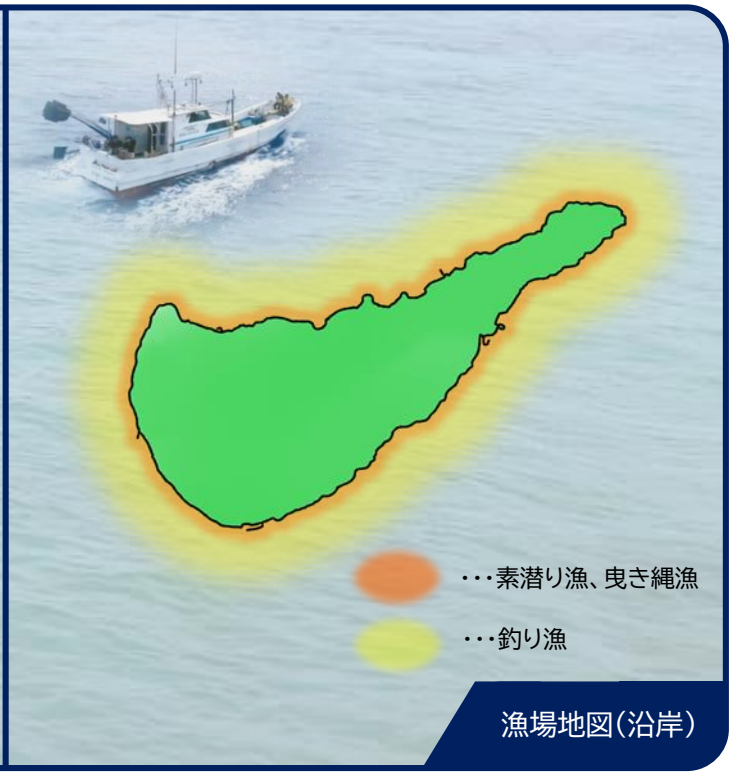
素潜り漁

古くから行われている、素手またはモリを使用して、魚類や貝類、エビ類などを漁獲する方法です。

主な対象：ブダイ類、ハタ類、ヤコウガイ、イセエビ、タコなど







えらぶで獲れる魚たち

※標準和名(方言名)

キハダ(シビ)
体長:約 1.5 メートル　料理:刺身、フライ

カマスサワラ(ソーラ)
体長:約 1.5 メートル　料理:刺身、焼き魚

ソデイカ(ソデイカ)
体長:約 1 メートル　料理:刺身、いため物

シイラ(ヒュウ)
体長:約 1 メートル　料理:刺身、焼き魚

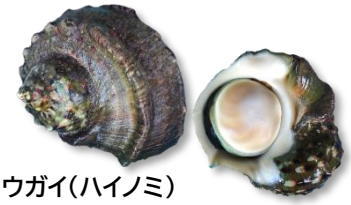
カツオ(アヤガチュー)
体長:約 50 センチ　料理:刺身

アオダイ(オーミ)
体長:約 40 センチ　料理:刺身、煮魚

ヒレナガカンパチ(ソージ)
体長:約1メートル　料理:刺身、焼き魚

カンモンハタ(スミチャ)
体長:約 25 センチ　料理:唐揚げ、焼き魚

スジアラ(アージン)
体長:約1メートル
料理:刺身、焼き魚、蒸し物



ヤコウガイ(ハイノミ)
体長:約 20 センチ　料理:刺身、炒め物

ハマダイ(アカマチ)
体長:約 80 センチ　料理:刺身、煮魚

★沖永良部島漁業協同組合では、毎週月曜から土曜の朝9時からセリを行っています。一般の方々の見学も可能ですので、水揚げされる魚たちをご覧ください！