

5. 新潟県の水産業



新潟県周辺の日本海や川などでは、どんな漁業がさかんなのでしょう。どんな魚や貝などがとれるのかな

① 水産業のようすはどうなっているの？

新潟県の水産業は、海で行う海面漁業と川や湖などで行う内水面漁業が中心です。

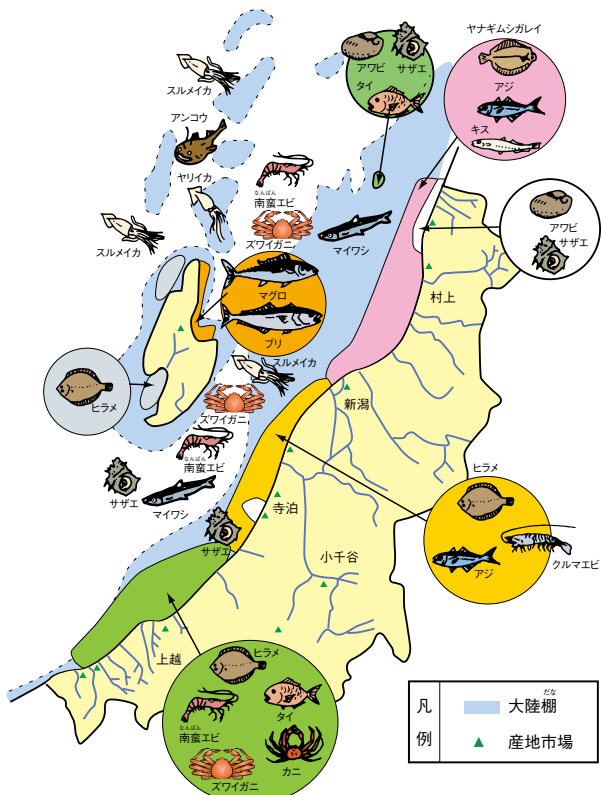
海面漁業は沿岸や沖合で行われています。新潟県は約635キロメートルもの長い海岸線をもっており、広い大陸だな^{※1}や天然しょう^{※2}があります。こうした場所は、魚のえさとなるプランクトンと呼ばれる小さな生き物がたくさんいるため、多くの魚がとれます。

内水面漁業は、信濃川や阿賀野川などの川のほか、湖や沼などで行われています。

また、海や池などで魚介類を育てる養殖業も行われています。

※1 大陸だなどは、深さ約200メートルまでのゆるやかな海底のことで、沿岸域に広がっています。

※2 天然しょうとは、海底から突き出ている岩山等のことです。天然しょうのあるところは水深が浅く、佐渡の北方沖に多く見られます。



地域	季節	とれる魚介類の種類
下越	春	ヤリイカ・カレイ類・ヒラメ・イワシ・タイ・マス・ノドグロ
	夏	スルメイカ・ガザミ・キス・アマダイ・ノドグロ
	秋	南蛮エビ・カレイ類・サケ・ニギス・サバ・アジ・サワラ
	冬	ヤリイカ・ヒラメ・ブリ・ハタハタ・マダラ・ズワイガニ
中越	春	ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ
	夏	アワビ・サザエ・ガザミ・キス・ノドグロ
	秋	カレイ類・サケ・ニギス・アジ
	冬	ヤリイカ・ハタハタ・アンコウ・マダラ
上越	春	ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ・ベニズワイガニ
	夏	メバル・アワビ・サザエ・ガザミ・スルメイカ・キス・タチウオ・ノドグロ
	秋	カレイ類・サケ・ニギス・アジ・アマダイ・サバ
	冬	ヤリイカ・南蛮エビ・ハタハタ・ズワイガニ
佐渡	春	ヤリイカ・ワカメ・カレイ類・ヒラメ・タイ・マス・バイ貝・ナマコ・サワラ
	夏	メバル・アワビ・サザエ・キス・スルメイカ・トビウオ・イナダ・マグロ・ノドグロ
	秋	南蛮エビ・カレイ類・サケ・タコ・サバ・アジ・ヒラマサ・サワラ
	冬	ブリ・南蛮エビ・イワナ・カキ・マダラ・ベニズワイガニ

魚は栄養たっぷり“健康食”

日本人が食べる魚介類の量は、世界でもトップレベルです。

魚の栄養分にはすぐれたものが多く、健康に良いため最近見なおされています。