

## ② 新潟県の漁業はどうなっているの？

かいめん

### 海面漁業

海面漁業は、海岸から近い場所で行う沿岸・沖合漁業と、遠い場所で行う遠洋漁業に分けられます。

新潟県では、海面漁業で働く人のうちの9割以上は、沿岸・沖合漁業を行っています。沿岸・

沖合漁業では、タイ類やヒラメ・カレイ類、貝類、イカ類などがとれます。

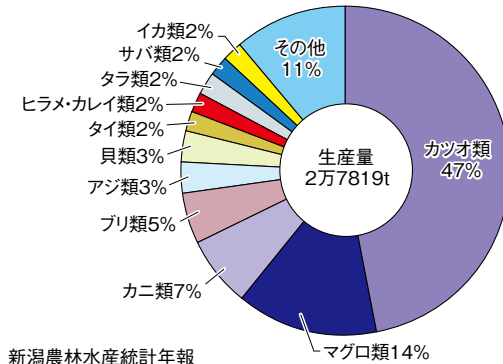
遠洋漁業では、カツオ類やマグロ類などがとれます。これらは遠い場所とれるため、ほとんどが県外の港で水揚げされます。

### 探検！発見！！にいがたの魚

新潟の漁業や、魚の食べ方について紹介する映像です。



### ● 海面漁業の魚の種類別の生産量 (2023年、令和5年)



### ● 内水面漁業の魚の種類別の生産量 (2023年、令和5年)

ないすいめん

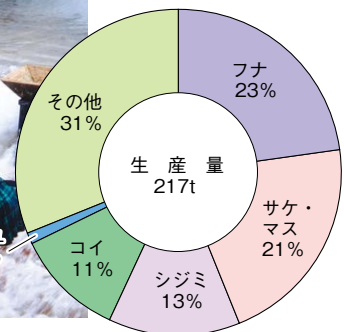
### 内水面漁業

川や湖などで行われる内水面漁業では、サケやサケマス、アユなどが年間約217トンとれます。

県内には大きな川が多く、つり場、やな場などもあり、人々が楽しむことができます。



▲たくさんのアユがはねる「やな場」



### 養しょく業

海での養しょく業は、佐渡の両津湾や加茂湖、真野湾などの波のおだやかな場所で行われており、サケマス類やカキなどが育てられています。

内水面での養しょく業は、中越地域を中心にしてニジマスや錦鯉などが育てられています。とくに、錦鯉の養しょくは全国でもっとも古くから行われており、その美しさを競う品評会では、とてもよい成績をあげています。



▲「錦鯉」の養しょく