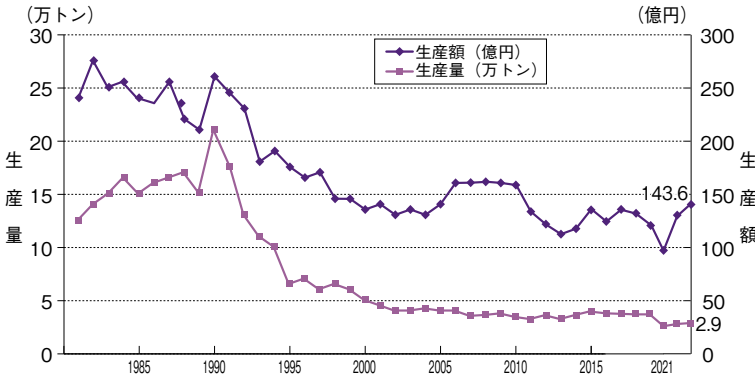


③ 漁業で働く人々は どんな工夫をしているの？

新潟県では、漁業で働く人が年々少なくなっています。とくに若い人が減って60才以上の人が多くなり、全体の64パーセントをしめるようになりました。また、年々とれる量も減少しています。

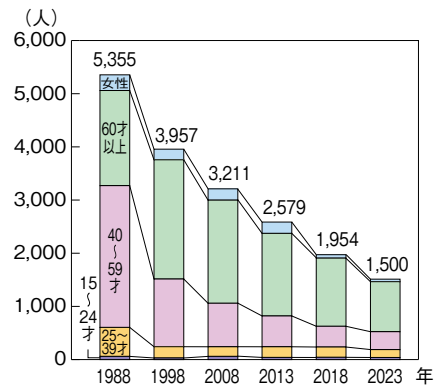
このような中、漁業で働く人々は新せんでおいしい魚をたくさんの人たちに食べてもらうため、いろいろな工夫をしています。

●生産量と生産額の移りかわり
(海面漁業と養しよく業)



新潟農林水産統計年報

●漁業で働く人の移りかわり



農林水産省「漁業センサス」

① 新せんでおいしい魚介類を消費者にとどける工夫

魚は米や野菜と比べて傷みやすいので、漁船では、とれた魚にすぐに氷をかけた後、水槽に入れて生きたまま港に運んだりしています。また、とれたての魚を地元の人たちに食べてもらうため、漁港の近くに直売所をつくっています。他にも、多くの人たちにできるだけ早く魚介類をとどけるため、宅配便で販売するなど、新しい取組も始めています。これらの工夫や取組は、漁業協同組合を中心として行われています。漁業協同組合は、漁師さんがお互いに助けあうために設立した組織です。水揚げした魚の販売や、漁師さんへ氷や船の燃料の販売などを行っています。



▲鮮度を保つ処理を行った魚をPRするポスター

②魚をふやす工夫

魚をふやすため、海や川に稚魚を放流し、大きくなってからとる漁業を「栽培漁業」といいます。

新潟県では、1966(昭和41)年に50万尾のクルマエビの稚魚を育てて放流したのがはじめてです。現在、海ではヒラメやアワビなど、川ではサケやサクラマス、アユなどの稚魚が放流されています。



▲サケの稚魚の放流

③資源を守る工夫

漁師さんたちは、魚をとるあみの目を大きくしたり、とる魚の大きさを決めたりして、小さな魚をとらずに大きく育ててからとるように努力しています。

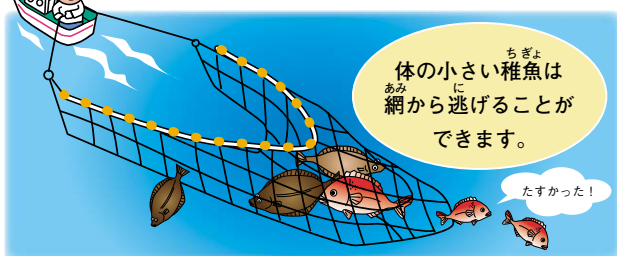
また、魚がへりすぎないように、とっていい量を決めて、それを守るようにしています。

このほか、魚の住みかになる「魚しょう」を海にしずめるなど、魚たちを大切に守り、育てています。

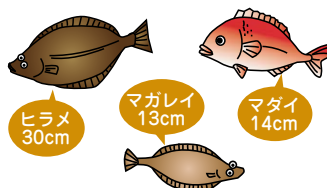


魚しょうに集まる魚▶

●稚魚をとらないように網目を大きくしています



●とる魚の大きさを制限しています



これより小さい魚がとれた場合は海へ返しています。

●休漁日を設けています



決まった日に漁を休んで、魚をとりすぎないようにしています。

魚が住みやすい環境を作る工夫「魚の森づくり」

漁師さんたちは、山に木を植えたり、植えた木の手入れをしたりして、豊かな海を守る取組を行っています。

森林から川を通じて海に流れ込んだ水は、栄養が多くきれいなため、海藻やプランクトンを増やし、魚にとって住みやすい環境を作るからです。

県内では、桑取川(上越市)、谷根川(柏崎市)、三面川(村上市)で魚の森づくりが行われています。



▲魚の森づくり活動