

4-5

千葉県とくしよくの特色ある地いき

つかむ

(1) 漁業ぎよぎよのさかなちようしな銚子市

ゆきさんたちは、写真を見て気づいたことを話し合いました。

銚子漁港ぎよこのようす



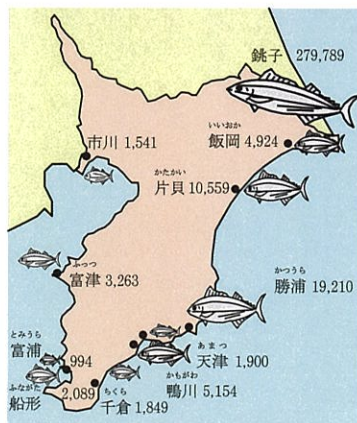
市場のようす



銚子市の位置

上の写真は銚子漁港のようすです。

銚子市は、漁業がさかんです。魚の水あげ量は、県内1位で、全国でも上位です。



千葉県のおもな漁港と水あげ量(トン)
千葉県港勢調査(令和元年度)

「水あげ」
魚を港などの陸地にあげることです。漁業の収かについて、水あげといひます。



千葉県は海にかこまれていて、漁港がたくさんあるけど、銚子漁港の水あげ量が、ほかと比べてとっても多いね。

銚子市では、なぜ、漁業がさかななのでしょう。

「漁場」
りょう
漁をするところ。

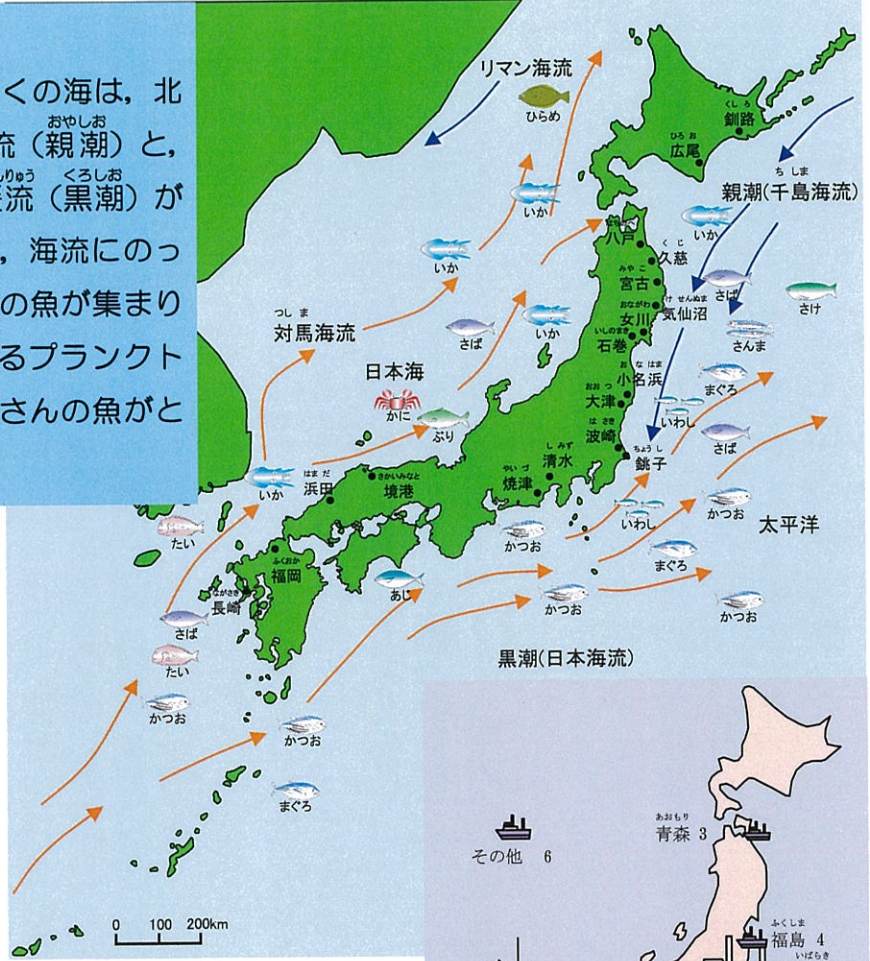
銚子市の近くの海は、たくさんの魚
が集まるよい漁場です。

日本の近くでとれる魚のようす

海ではたらく人の話



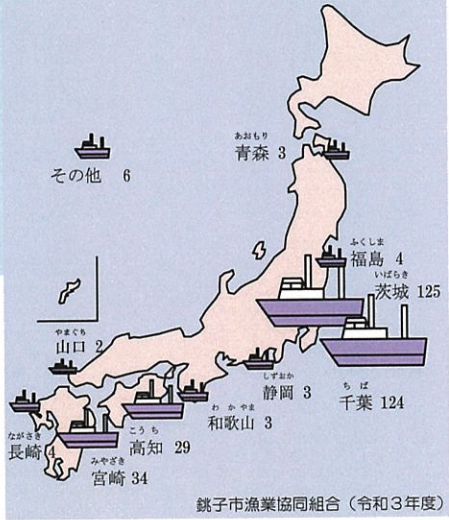
銚子の近くの海は、北
からの寒流（親潮）と、
南からの暖流（黒潮）が
ぶつかり合うところで、海流によっ
てたくさんのしゅるいの魚が集まり
ます。また、えさになるプランク
トンも多く、昔からたくさんの魚がと
れるのです。



→ 暖流
→ 寒流
・おもな漁港

年間入港漁船総数
15,145 せき

資料提供「すすむ千葉県」



銚子漁港には全国からたくさん
の船が集まってくるんだね。

銚子漁港に入る漁船（せき）

銚子市の人々は、たくさんとれる魚を生かすために、どのよ
うな工夫や努力をしているのでしょうか。



今の銚子漁港2007年（平成19年）



昔の銚子漁港1961年（昭和36年）

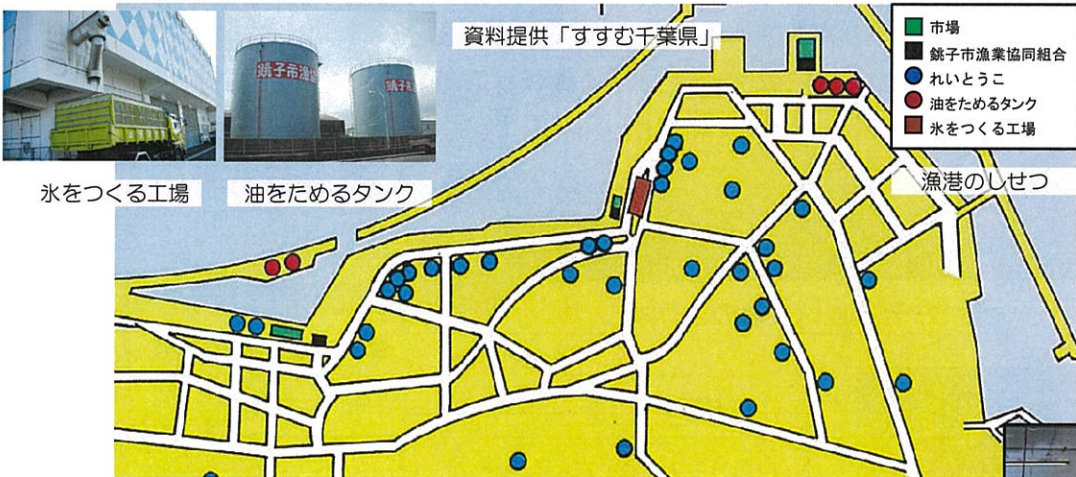
港ではたらく人の話



もともと銚子は漁業と農業をほそほそとおこなっていた小さな村でしたが、紀州（和歌山）の人たちが漁業の技術をつたえてから少しずつ漁業がさかんになったと言われています。港は大きな船で運ばれてきた荷物を小さな船につみかえて利根川で江戸（東京）にはこぶ場所として発展しました。しかし、河口では事故が多かったため、かいしゅう工事がおこなわれました。港が完成すると、全国の船が立ちより、水あげをする港となっていきました。

港にはねん料が入っているタンクや、魚を冷やす氷を作る工場もあります。

資料提供「わたしたちの銚子市」



銚子漁港で水あげされた魚のほとんどは、冷とうされて各地へ送られたり、倉庫に保ぞんされたりします。また、加工工場では、ひもの、かまぼこ、かんづめなどに加工されます。



かんづめ工場の写真

銚子市では、魚をとるだけでなく、
育ててふやす^ど努力もしています。



マダイの稚魚^{ちぎょ}



マダイの中間育成



ヒラメの放流^{すいさんしんこう}

写真提供：千葉県水産振興公社

「中間^{いくせい}育成」
稚魚^{ちぎょ}をあるていど
の大きさまで育てて
から放流するやり方。

「さいばい漁業」^ち
魚の稚魚や貝の稚^{がい}
貝を育て、放流して^{しげん}
資源をふやしてとる
漁業。

銚子市漁業協同組合の人の話^{きょうどう}



とりすぎや環境の変化で少なくなった魚をふやしてとろうと、千葉県では
さいばい漁業を進めています。銚子では毎年マダイとヒラメの放流^{やくそく}をしてい
ます。また、小さなマダイはとらずに海にもどすよう、約束を決めています。
その成果も少しずつあらわれ、魚がふえてきました。大切な海の資源をいつ
までも守っていききたいものです。

銚子漁港では、秋に「銚子水産まつ
り」が行われています。

銚子市役所水産課の人の話^か

銚子水産まつりには、新せんな魚や貝、加工品が買えるコーナー、イ
ベントコーナーなどがあり、毎年たくさんの地元の人や観光客^{かんこう}が集まり
ます。とくに、マグロやキンメダイが人気で、すぐに
売り切れてしまうほどです。おいしい魚が食べられる
海のまち銚子に、もっとたくさんの人が来てくれるよ
う、これからもまつりをさかんにしていこうと思っ
ています。



銚子水産まつりのちらし
※現在はオンライン等で
開催されています。



漁港の近くには、銚子市で水あげさ
れた新せんな魚を買ったり、食べたり
できるお店があります。市や漁業協同
組合では、地元で魚を売る努力をして
います。



観光客に人気のウオッセ21

まとめよう・つたえよう

学習問題をふりかえり、銚子市の人々が、
どのような工夫や努力をしているのか考えま
しょう。