

4-5

とくしよく

千葉県の特 色ある地いき

つかむ

ぎよぎよう

ちようし

(1) 漁業のさかんな銚子市

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。



ぎよこう
銚子漁港のようす



市場のようす



いち
銚子市の位置

上の写真は銚子漁港のようすです。

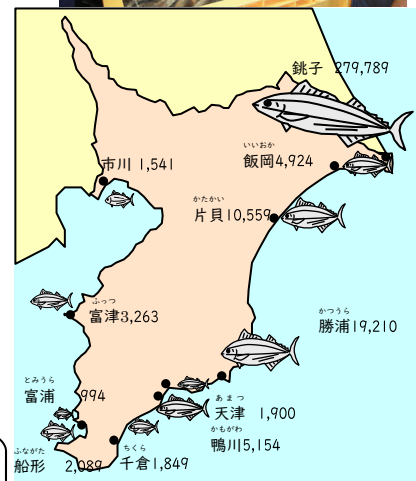
銚子市は、漁業がさか
りよう
んです。魚の水あげ量
い
は、県内1位で、全国で
も上位です。

水あげ

魚を港などの陸地
にあげることです。
しゅう
漁業の収かにつ
いても、水あげとい
います。



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。



千葉県のおもな漁港と水あげ量(トン)
ちようさ
千葉県港勢調査 (令和元年度)

銚子市では、なぜ、漁業がさかんなのでしょう。

しらべよう・みてみよう

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。

「漁場」
魚をするところ。

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、海流ののってたくさんの
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。



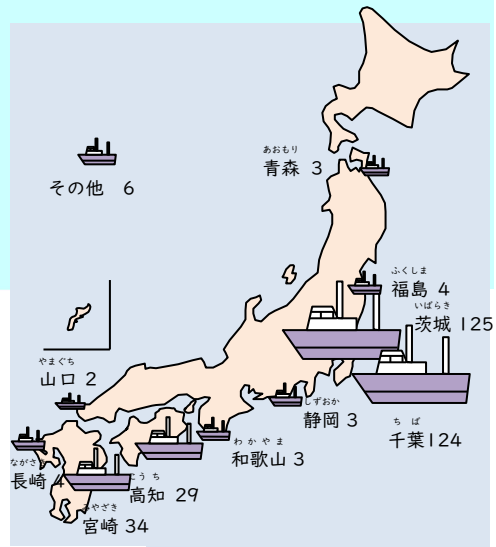
→ 暖流
→ 寒流
・おもな漁港

年間入港漁船総数
15,145せき

資料提供「すずむ千葉県」



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。



銚子市漁業協同組合 (令和3年度)

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。

しらべよう・みてみよう



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ぼそ

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」



氷をつくる工場



油をためるタンク

資料提供「すずむ千葉県」



銚子漁港で水あげされた魚のほとんどは、冷たい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、
育ててふやす努力もしています。



ちぎよ
マダイの稚魚



マダイの中間育成



すいさんしんこう
ヒラメの放流

写真提供：千葉県水産振興公社

いくせい
「中間育成」
ちぎよ
稚魚をあるていどの
大きさまで育ててから
放流するやり方。

「さいばい漁業」
ちがい
魚の稚魚や貝の稚貝
しげん
を育て、放流して資源
をふやしてとる漁業。



きょうどう
銚子市漁業協同組合の人の話

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、やくそくを決めていいます。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。

か
銚子市役所水産課の人の話

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、毎年たくさんのかんこうの地元の人や観光客が集まります。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、もっとたくさんの方が来てくれるよう、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。