



静岡県の水産業



©2021, 静岡県



1 静岡県の特徴

静岡県の沿岸域は、磯や岩礁が発達した伊豆半島、日本一深い駿河湾、広大な砂浜の遠州灘、そして海水と淡水が混じり合う浜名湖と非常に変化に富んでいます。

沖合では南西から黒潮が流れ、静岡県の海は黒潮のめぐみを受ける魚の宝庫であり、豊かな漁場となっています。

(公社) 静岡県観光協会提供



2 水産業とは

水産業とは、漁業と水産加工業のことをいいます。漁業は、遠洋漁業、沖合漁業、沿岸漁業、養殖業にわけられます。

遠洋漁業

おおむね 100 トン以上の大型船を使い、何か月も日本を離れ、太平洋、インド洋、大西洋などの遠い洋上で漁業を行います。

代表的なものは、遠洋のカツオ一本釣やマグロのはえ縄、まき網漁業などです。

冷凍マグロの水揚げ（焼津漁港）





沖合漁業

主に 20 トン以上の漁船を使い、伊豆諸島、小笠原^{おがさわら}海域など日本列島の南方から東方の沖合で漁業を行います。

代表的なものは、近海のカツオ一本釣、サバ^{ぼうけあみ}棒受網、まき網、キンメダイを釣る底立はえ縄^{そこだて}漁業などです。

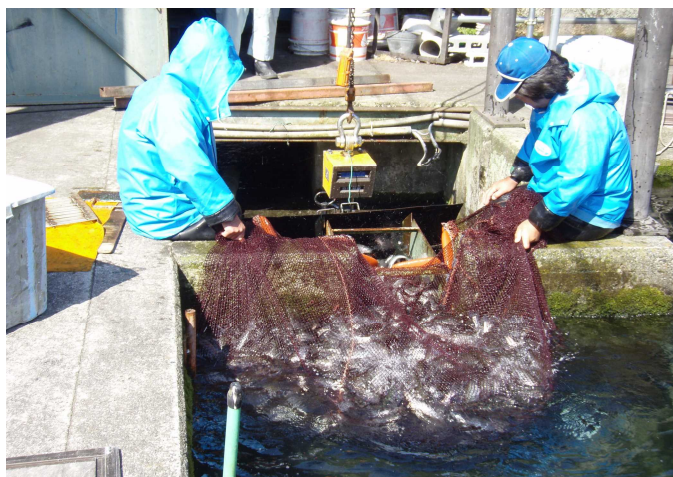
近海カツオの水揚げ（御前崎港）

沿岸漁業

20 トン未満の漁船を使い、相模湾^{さがみわん}、駿河湾、遠州灘や浜名湖で漁業を行います。

代表的なものは、シラスやサクラエビの船びき網^{ていちあみ さしあみ}、定置網、刺網、アサリやテングサ等をとる漁業などです。

シラス船びき網の操業（遠州灘）



養殖ニジマスの出荷（富士宮市）

養殖業

海面に浮かべた生け簀^{いけす}（魚を飼うために網で囲った施設）や陸上の池などで魚や貝などを飼育し、販売できる大きさまで育てます。代表的なものは、海面ではマアジやマダイ、陸上ではニジマスやウナギの養殖です。

水産加工業

魚などの水産物は、加工することで長期間保存することができ、一味違った食品にすることができます。静岡県には、焼津のかつお節、沼津のあじ干物、駿河湾や遠州灘のしらす干^{ひもの}しをはじめ、はんぺんなどの練り製品や、マグロやカツオの缶詰^{かんづめ}など多くの特産品があります。

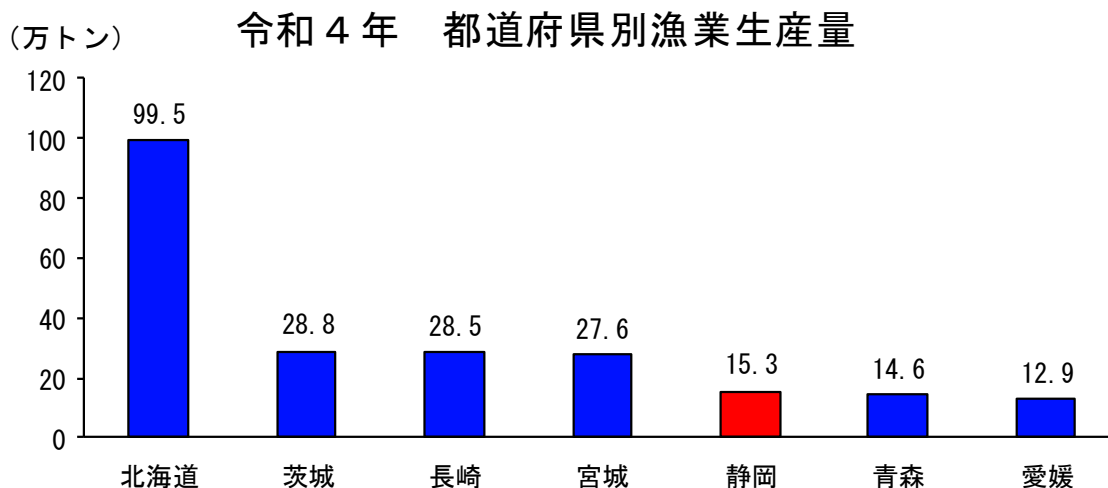


シラスの釜揚げ（用宗）

3 静岡県でとれる魚と量

静岡県全体でとれた魚の量（漁業・養殖業生産量）

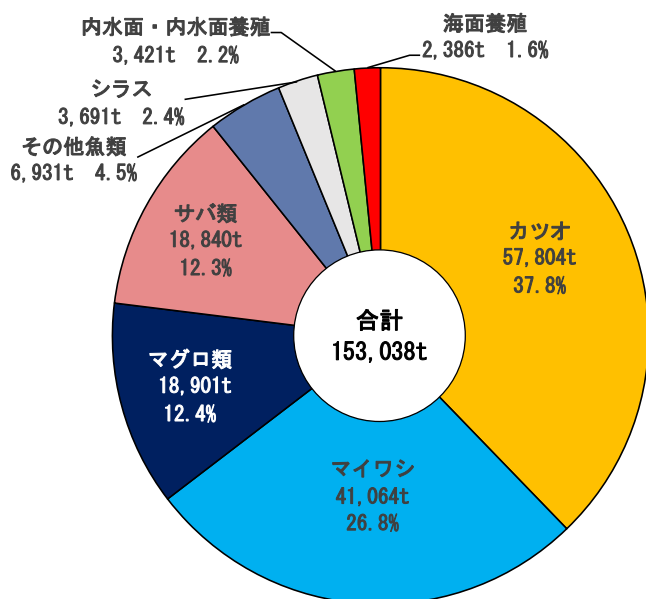
静岡県は全国でも有数の漁業生産量が多い県です。令和4年の静岡県の漁業・養殖業の生産量は15万3千トンで、都道府県別で第5位となっています。



魚種別の漁業・養殖業生産量

魚種別にみると、カツオが57,804トン（全体の37.8%）と最も多く、次いでマイワシ41,064トン（26.8%）、マグロ類18,901トン（12.4%）、サバ類18,840トン（12.3%）の順となっており、この4種類で、静岡県でとれる魚の約9割を占めています。また、生産量が全国上位の魚が数多くあります。

生産量が全国上位の魚種（令和4年）



魚 類	静 岡	全 国	単位：トン
			全 国 シェア
カツオ	57,804	197,107	1 位
マイワシ	41,064	641,797	5 位
サバ類	18,840	319,744	6 位
マグロ類	18,901	122,299	2 位
シラス	3,691	42,180	3 位
アサリ類	196	5,668	4 位
サクラエビ	384	-	1 位
マアジ(養殖)	225	542	1 位
ウナギ(養殖)	2,365	19,167	4 位
ニジマス(養殖)	933	4,462	1 位

生産量が全国上位の魚種（写真）



カツオ



サバ類（マサバ）



マグロ類（メバチ）



シラス



サクラエビ



アサリ



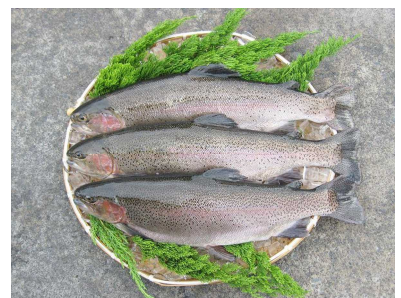
マアジ



ウナギ



キンメダイ



ニジマス

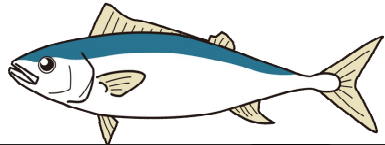
静岡県の主な港に 水揚げされる魚と 旬の魚

マグロ類

生産量
第2位

通年

焼津市や静岡市では、様々な種類のマグロが水揚げされています。刺身や缶詰の原料として使われています。

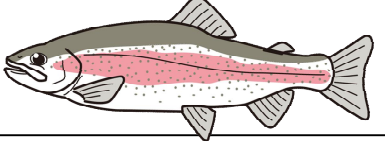


ニジマス

養殖量
日本一

通年

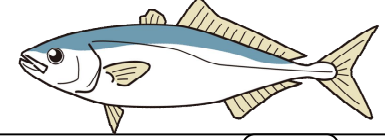
主に富士宮市で養殖されています。卵を産む時期をコントロールし、1年中おいしいニジマスを食べることができます。



ブリ

1月

水温が下がる冬には、脂が乗りおいしくなります。伊豆の定置網などで多くとられ、刺身や照り焼きで食べられています。

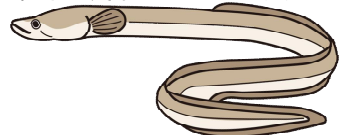


養殖量
第4位

7月

ウナギ

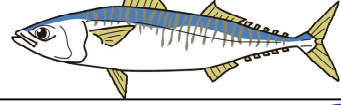
土用の丑の日といえばウナギです。夏バテを吹き飛ばすほど栄養価の高い魚です。主に浜松市で養殖されています。



サバ類

2月

一年中とれますが、2～3月に伊豆近海でとられるマサバは脂が乗り特においしくなります。刺身、塩焼き、みそ煮などで食べられています。



マダイ

3月

産卵を前にした春のマダイは脂が乗っておいしくなります。「めでたい」魚として、昔から様々な料理法で食べられています。

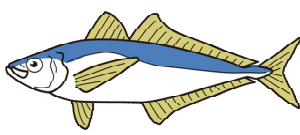


養殖量
日本一

9月

マアジ

夏から秋にかけてがおいしくなります。伊東市や沼津市の水揚げが多く、沼津市では養殖も盛んです。



サクラエビ

静岡県
特産品

4月

駿河湾の特産で、春と秋の年2回とられます。干しサクラエビやかき揚げのほか、生やゆでたてが食べられるのも産地ならではです。



カツオ

生産量
日本一

5月

主に焼津市や沼津市、御前崎市で水揚げされています。さっぱりとした味わいの初夏から脂の乗った秋まで、旬の長い魚です。

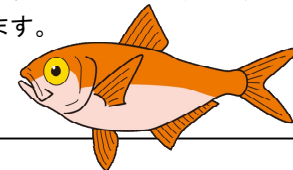


静岡県
特産品

11月

キンメダイ

伊豆の名産で、東京の豊洲市場でも、静岡県のがたくさん売られています。寒くなる秋～冬にかけて、脂が多くおいしくなります。



シラス

生産量
第3位

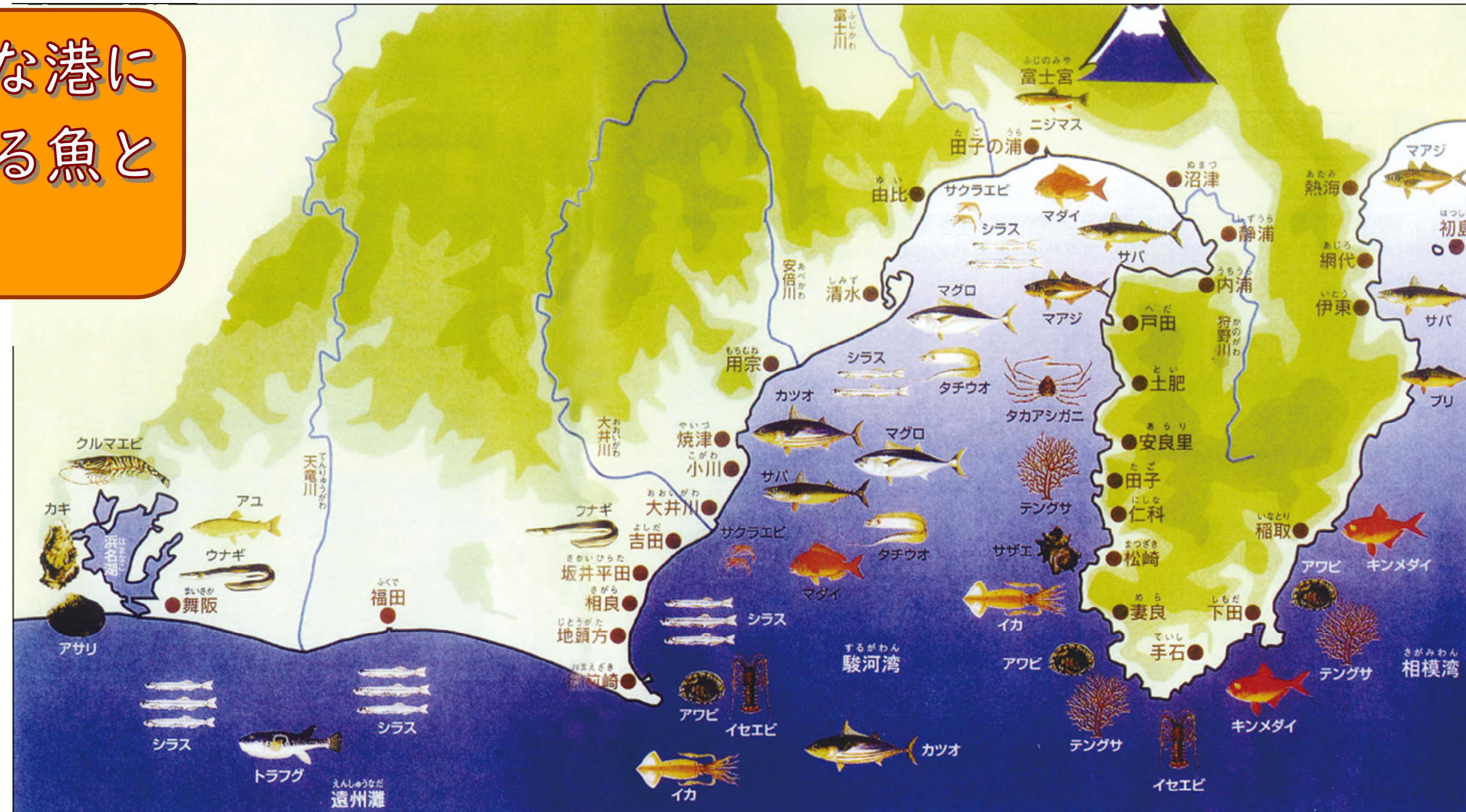
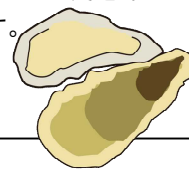
6月

イワシ類の子供です。ゆでしらすやちりめんが一年中出回りますが、初夏の生シラスは特においしく、産地ならではの味わいです。



カキ

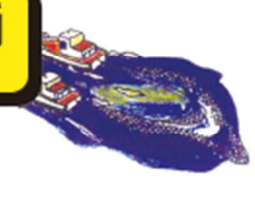
売られているカキのほとんどが養殖されたもので、浜名湖で生産されています。初夏の産卵に向けて栄養を蓄える冬においしくなります。



4 漁具と漁法

魚をとるための道具を漁具といい、魚をとる方法を漁法といいます。人間は大昔から知恵をしぼり、漁具や漁法に改良を重ねてきました。また、魚の習性や海の深さなどに合わせて、船を使ったり、光を利用したり、いろいろな漁法が生み出されました。

静岡県内では、以下のような漁法が行われています。

かつお一本釣 いっぽんぶり 遠洋 沖合  1隻の船に多くの船員が乗り、生きたイワシをまいて、カツオやビンナガマグロを船にひきつけ、疑似餌で釣る漁法。最近では自動式釣機も開発されています。	まぐろはえ縄 なわ 遠洋 沖合  野縄に多数の枝縄をつけ、この先の釣針に餌をつけて海に投入、数時間後にかかったマグロ・カジキを引きあげる漁法で、縄の長さは100kmにも及びます。	たてなわ釣 つり 沖合 沿岸  キンメダイ、ムツ、メダイなど100～700mの底層をとする漁法で、1本の野縄に釣針のついた多くの枝縄をつけ、海面から海中におろして魚をとります。海中で野縄を横にはわせて釣る「底たてはえなわ」という漁法もあります。
いか釣 つり 沿岸  たくさんの疑似餌をつけた釣糸を船から海中に垂下し、それを上下に揺らしてイカを釣る漁法。夜間には、船に集魚灯をともして使用します。	かじき突棒 つせんぼう 沿岸  魚見台の上から魚群を発見したら、船を魚の背後から近づけます。そして、突棒の船員たちが、魚をめがけてもり手を投げつけてとる勇壮な漁法です。	ひきなわ釣 つり 沿岸  疑似餌をつけた釣糸を漁船から流して、ひきまわし、マグロ、カジキ、ブリ、サワラなどという比較的大型の魚類を釣りあげる漁法です。
潜水漁法 せんすいぎょほう 沿岸  素潜りまたは潜水器を使用して水中にもぐり、テングサやアワビ、サザエなどの海藻類や貝類をとる漁法。伊豆地区や種南地区で多く行われています。	まき網 あみ 遠洋 沖合 沿岸  1隻または2隻の船で、魚群を包囲してから網をしぼり、一匹に大量の魚をとる漁法。イワシ、アジ、サバが主体ですが、カツオ、マグロ漁にも使われます。	棒受網 ぼううけあみ 沖合  昼・夜間、まき網や集魚灯で海の表層に魚を集め、船から四角い網を張り出しすくいあげる漁法。主にサンマ、サバをとる時に多く使われます。
船びき網 ふねびきあみ 沿岸  1隻または2隻の船で、海中に流した網を30～40分間ひき、海の中層を泳いでいる魚をとる漁法。シラス（イワシの稚魚）やサクラエビをとります。	刺網 さしあみ 沿岸  魚やエビの群れが移動する道路に網を張って、網目に刺させたり、からませたりしてとる。イセエビ、クルマエビ、ヒラメ、マダイ、キス、カマスなど。	タモすくい網 あみ 沖合  夜間、灯火やまき網によって、魚を船の近くの表層に集め、大きなタモですくいあげる漁法です。主に伊豆七島近海などのサバが対象になります。
底びき網 そこびきあみ 沖合 沿岸  底の部分が、海底に接するように仕組まれている網をひく漁法。海底にすんでいるエビ類やカサゴ類などをとります。	定置網 ていあみ 沿岸  回遊する魚の通り道に、岸から沖に向けて垣根状の網を張りめぐらせて置き、魚群をこの網の中に導き入れてとる漁法です。	遠洋 遠洋漁業 大型船を使い、遠い外国の海まで出漁して魚をとる漁業を遠洋漁業といいます。 沖合 沖合漁業 20トン以上の船を使い、沖合で魚をとる漁業を沖合漁業といいます。 沿岸 沿岸漁業 沿岸漁業は主に20トン未満の船を使い、沿岸にすむ魚をとる漁業です。

5 漁業就業者数

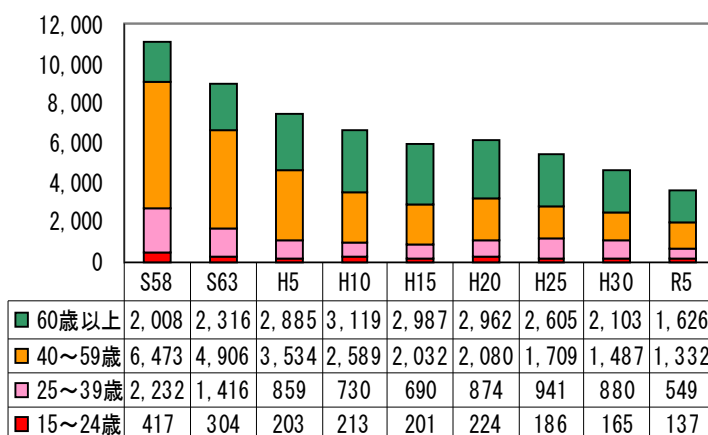
静岡県内の令和5年漁業就業者数（男子のみ）は、3,644人で、前回の平成30年調査に比べて991人減少しました。

また、年齢別では、近年は60歳以上がおおよそ半数を占めています。

担い手不足への対応のため、静岡県には、ぎょぎょうこうとうがくえん漁業高等学園というりょうし漁師を育成する学校があります。

（単位：人）

漁業就業者数の推移

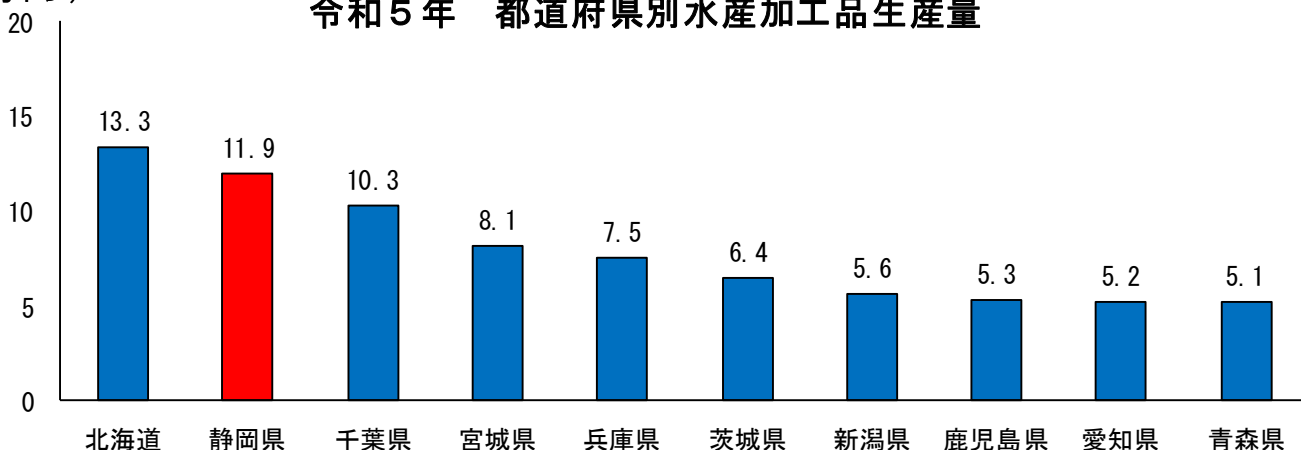


6 水産加工品生産量

静岡県は水産加工業も盛んで、全国でも有数の生産量の多い県です。令和5年の静岡県の水産加工品生産量は11.9万トンで、都道府県別で第2位となっています。

（万トン）

令和5年 都道府県別水産加工品生産量



あじ干物



かつお節



しらす干し

7 まとめ

指 標	静岡県		全国順位	全 国	
漁業生産量（R4）	153,038	（トン）	5	3,916,946	（トン）
海面漁業・養殖業産出額（R4）	439	（億円）	9	14,347	（億円）
漁業就業者数（R5）※男子のみ	3,644	（人）	12	109,757	（人）
水産加工品生産量（R5）	119,472	（トン）	2	1,408,072	（トン）

～よく使われる水産用語～

ぎょぎょうきょうどうくみあい ぎょぎょう 漁業協同組合（漁協）

漁業者が集まってつくるグループのことです。同じ地域の漁業者がつくる漁協と、同じ漁業を行う漁業者がつくる漁協があります。漁協は、資源を守る取組をしたり、市場や大きな冷蔵庫を作ったりします。ほかにも、漁業に使う道具の販売などを行って漁業者の活動を支えます。



港にある冷蔵庫（焼津市） ※焼津漁業協同組合 提供

しじょう 市場

ものを売買する場所が市場で、水産物をあつかう「魚市場」や、野菜をあつかう「青果市場」があります。魚市場でも、漁港で水揚げされた魚をあつかう「産地市場」と東京の豊洲市場のように各地の産地市場から魚が集まる「消費地市場」があります。



キンメダイが並ぶ産地市場（下田市）

ぎょこう 漁港

漁船の基地となる港が漁港です。魚が水揚げされるため、市場や、大きな冷蔵庫、水産物の加工場などが集まっています。静岡県には48の漁港があり、焼津漁港には世界中の海でカツオやマグロをとった漁船が集まってきます。

ぎょかく みずあ 漁獲・水揚げ

魚をとることを「漁獲」といいます。海から漁船に魚を揚げたり、漁船から陸上に魚を揚げることを「水揚げ」といいます。

ぎょしょう ぎょじょう 魚礁・漁場

海底の岩などによって盛り上がった場所を「魚礁」といいます。魚礁は、海水の流れの影響で魚の餌が豊富で魚も多く集まるので、主に漁業が行われる場所、「漁場」となります。

すいさんしげん 水産資源

私たちは、地球にある様々なものを利用して生活しています。そのようなものをまとめて「資源」といいます。もちろん、海や川にも多くの資源があり、水産の世界では、魚などを「水産資源」といいます。魚が減らないようにとる量などを管理することを「資源管理」といいます。

さいばい しゅびょう 栽培漁業・種苗放流

魚や貝は、生まれた直後にほとんどが死んでしまいます。この時期を人間の手で育て、生き残る力のついた稚魚を海や川に放流し、大きく育てからとる漁業を「栽培漁業」といいます。この栽培漁業に使う魚や貝の子供を「種苗」といいます。魚を増やすため、種苗を海や川に放すことを「放流」といいます。

しよくがい 食害

他の生き物に食べられることで、漁獲する魚や海藻が減ってしまうことを「食害」といいます。静岡県内でも浜名湖のアサリがクロダイに、牧之原市や御前崎市沖の海藻がアイゴなどに食べられてしまうといった被害が発生しています。

も ば いそや 藻場・磯焼け

海藻が生き茂る場所を「藻場」といいます。海藻はアワビやサザエなどの餌となるだけではなく、稚魚の生育場所となります。このような海藻がいっせいに枯れてしまうことを「磯焼け」といいます。原因として、海水温の上昇や食害が考えられています。



磯焼けがおこった藻場

ブルーカーボン

地球温暖化の原因とされる二酸化炭素は、森林などが吸収して酸素に変えています。海の中の海藻も二酸化炭素を吸収しており、この炭素のことを「ブルーカーボン」といいます。ブルーカーボンは、地球温暖化の対策にとても有効であるため、静岡県内でも研究が進められています。

じさんぎょうか 6次産業化

漁業（1次産業）を行う漁師の人達が、自分たちで加工品を作ったり（2次産業）、自分たちでとった魚を使うレストランを経営（3次産業）することです。このように、1次産業を行う漁業者が2次産業や3次産業に取り組むことを「6次産業化」といいます。

うみぎょう 海業

漁港などで魚を水揚げするだけでなく、海や水産業の魅力を飲食や観光・旅行に活用していく取組を「海業」といいます。静岡県内でもダイビングや漁港食堂が以前から盛んに行われていました。最近では、釣った魚を地域通貨と交換して町を活性化したり、スマホアプリを活用して漁港内を釣り場として管理するといった、新しい取組も始まっています。

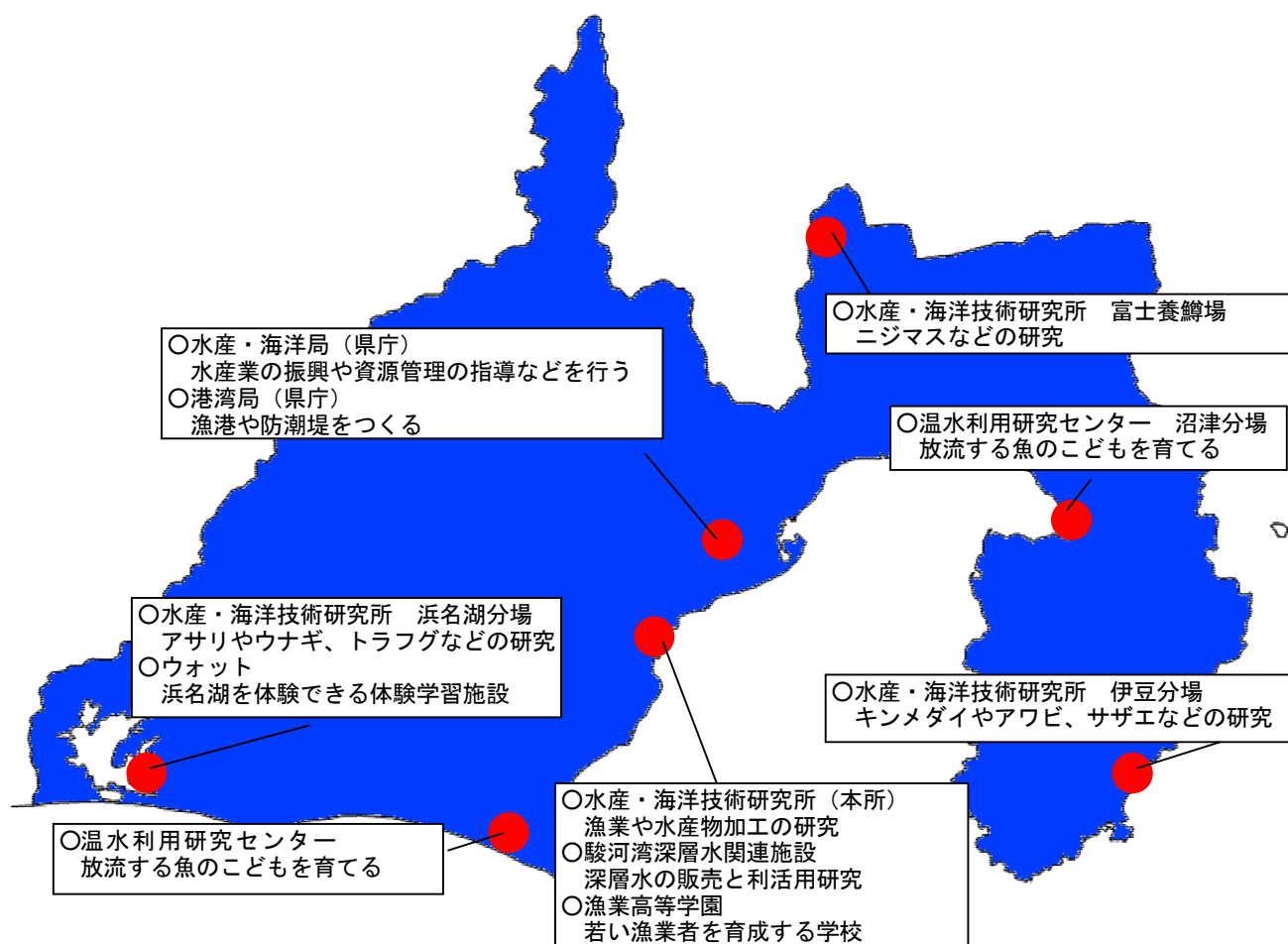
ぎょぎょうし 漁業士

静岡県の漁業を引っ張っていくリーダ的な漁業者は、「漁業士」として活動しています。漁業士は、子どもに漁業を教えたり、他地域の漁業者と交流したりして、水産業を盛り上げる活動を行っています。

（魚の名前）類

2種類以上の似た魚をまとめて～類と呼びます。例えば、「サバ類」はマサバとゴマサバを指し、「イワシ類」はマイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシなどをさします。

静岡県の主な水産関係機関



静岡県 経済産業部 水産・海洋局 水産振興課

〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号

電話 054-221-2744

FAX 054-221-2865

メール suisanshinkou@pref.shizuoka.lg.jp

