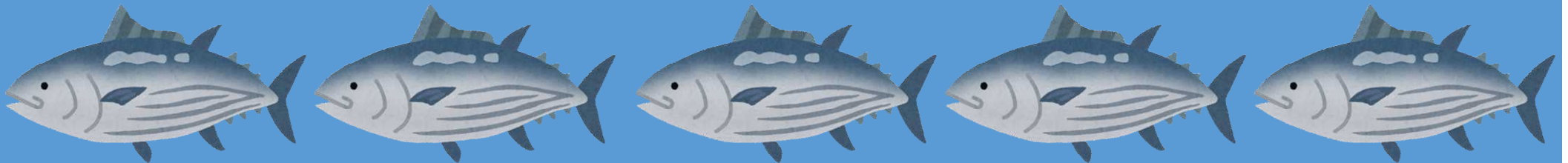


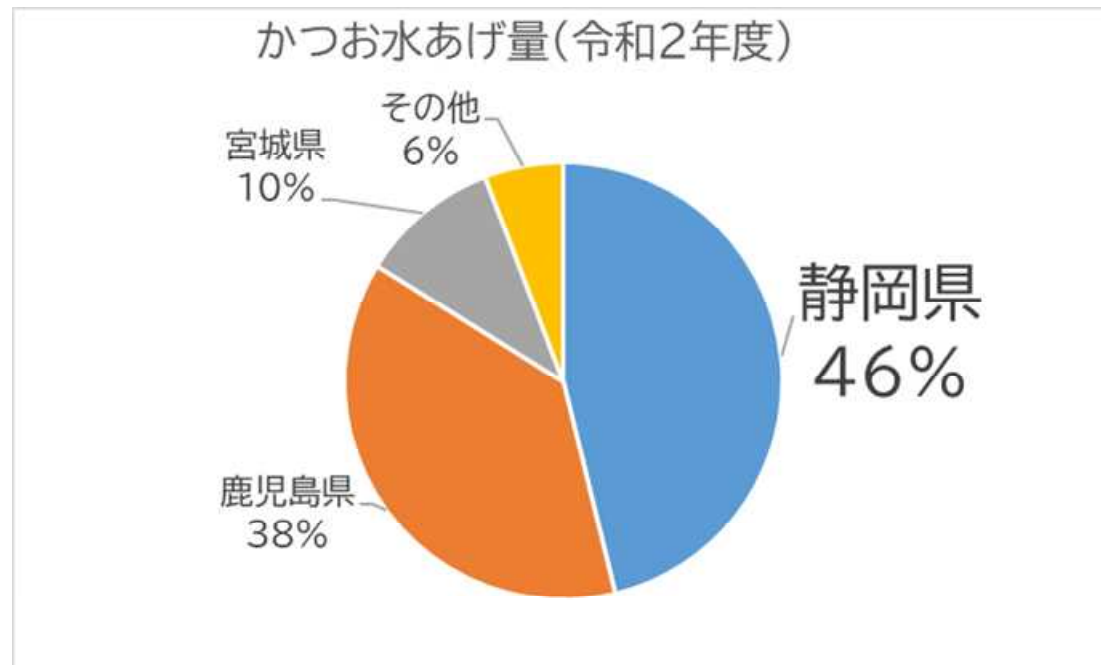
静岡県で

「かつお」が水あげされる量は
全国で何位でしょうか？

- ① 1位 ② 3位 ③ 5位



静岡県は 「かつお」の水あげ量 全国一位！



かつおの特徴



- エサは、イワシ、イカ、オキアミなど
- 世界中のあたたかい海にいます。

かつおの住むところ ⇒ピンク色の部分

- 日本から近い場所
…小型・中型の船で数日間かけて漁をします。
- 日本から遠い場所
…大型船で50から90日間くらいかけて漁をします。
かつおは、とってすぐに船で凍らせます。



写真提供: (上) 静岡県水産・海洋技術研究所
(下) 国立研究開発法人水産研究・教育機構

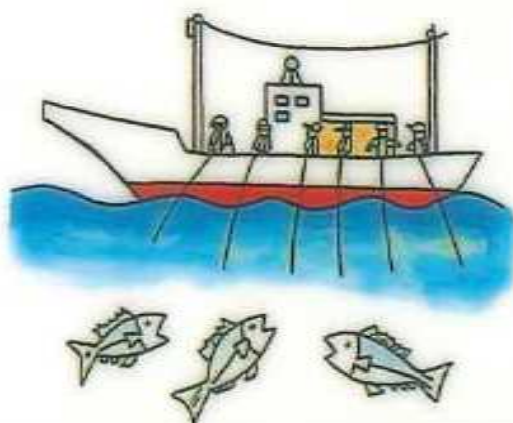
かつおはどうやってとるの？

かつお漁業

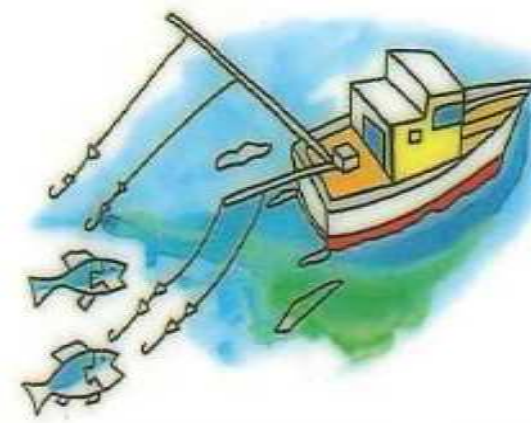
まき網



一本釣り



ひきなわ

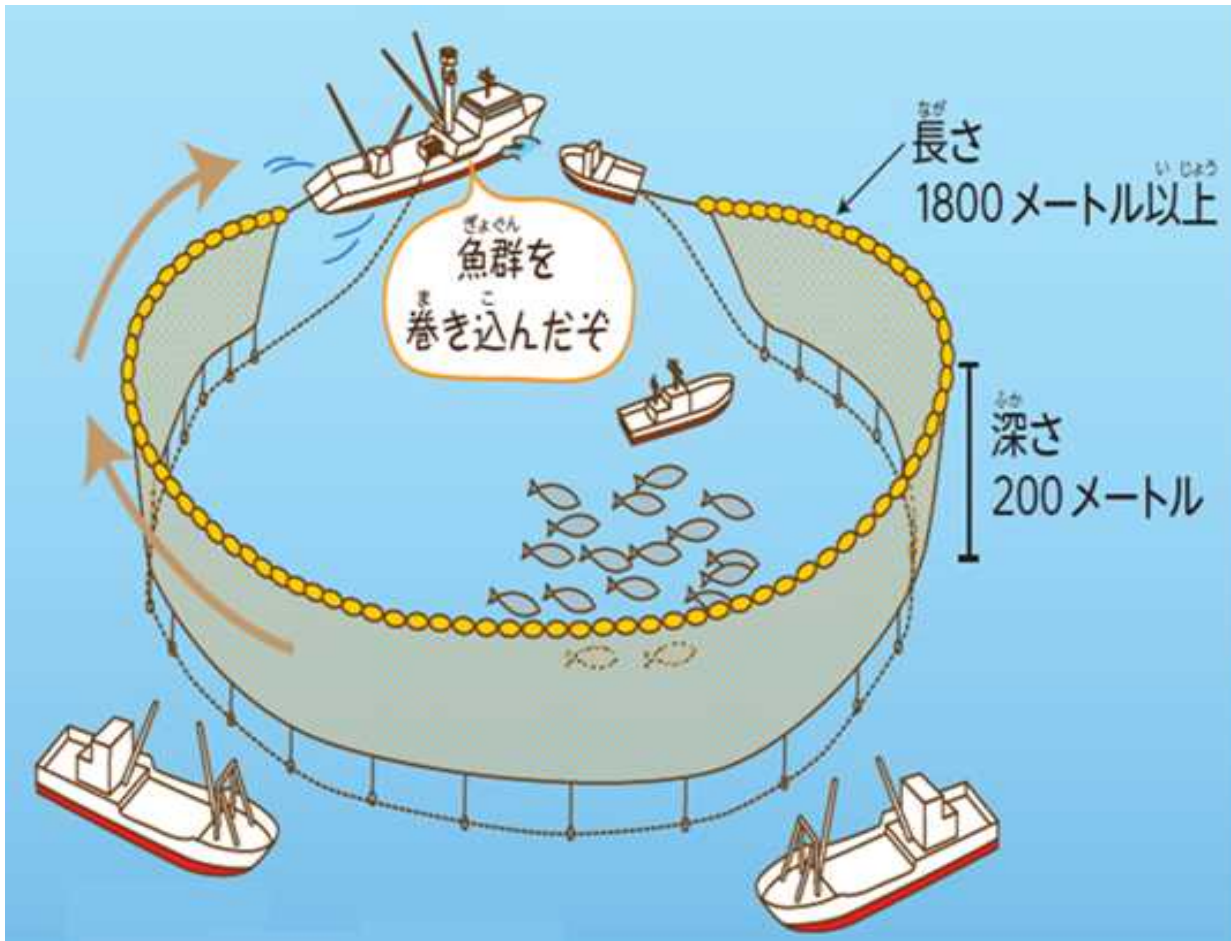


かつお漁のほとんどは、まき網と一本釣りでおこなわれています。

まき網

大きな網を魚のむれを包みこむように入れ、すばやく網の底をしぼってひきあげる漁法です。

一度にたくさんの魚をとることができます。



船にかつおを取り込む様子

一本釣り

えさのイワシと海水をシャワーのようにまいて、かつおを集め、釣りざおで1匹ずつ釣る漁法です。



にせもののエサ
をはりにつけて
釣ります

漁師さんの声

1か月半くらいかけて、遠くの海まで漁にいらっています。
とったかつおをすばやく凍らせているから鮮度はバツグン！
かつおは栄養満点の魚です。いっぱい食べて元気に過ごしてください。

