

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

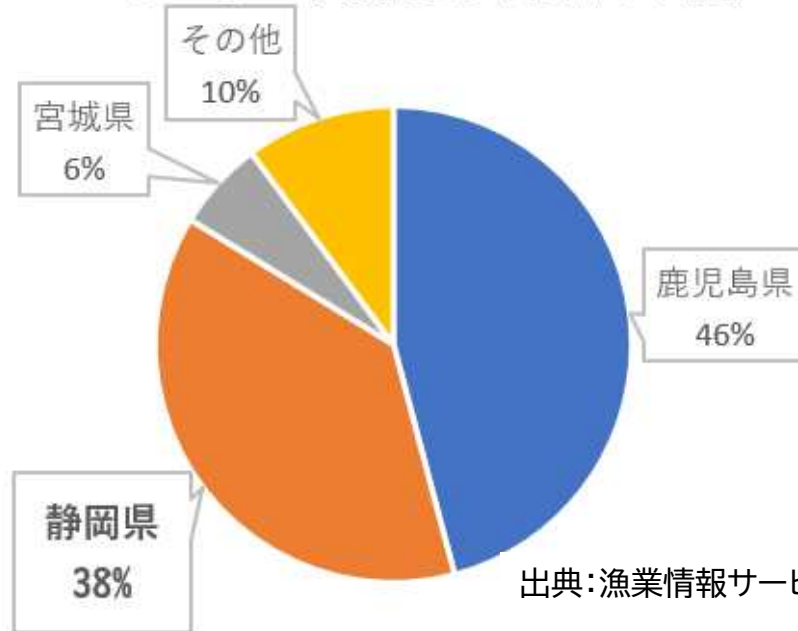
② 2位

③ 3位



静岡県は 「かつお」の水あげ量 全国二位！

かつおの水揚げ量（令和4年度）



出典：漁業情報サービスセンター 2022年産地水産物流通調査

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

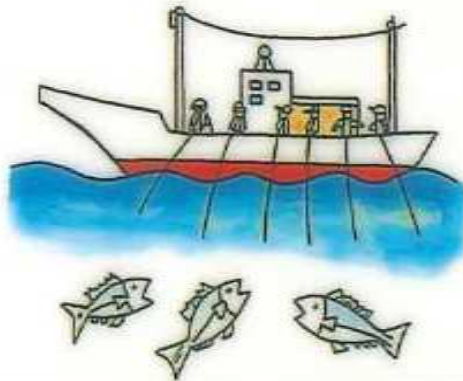
かつおはどうやってとるの？

かつお漁業

まき網

一本釣り

ひきなわ

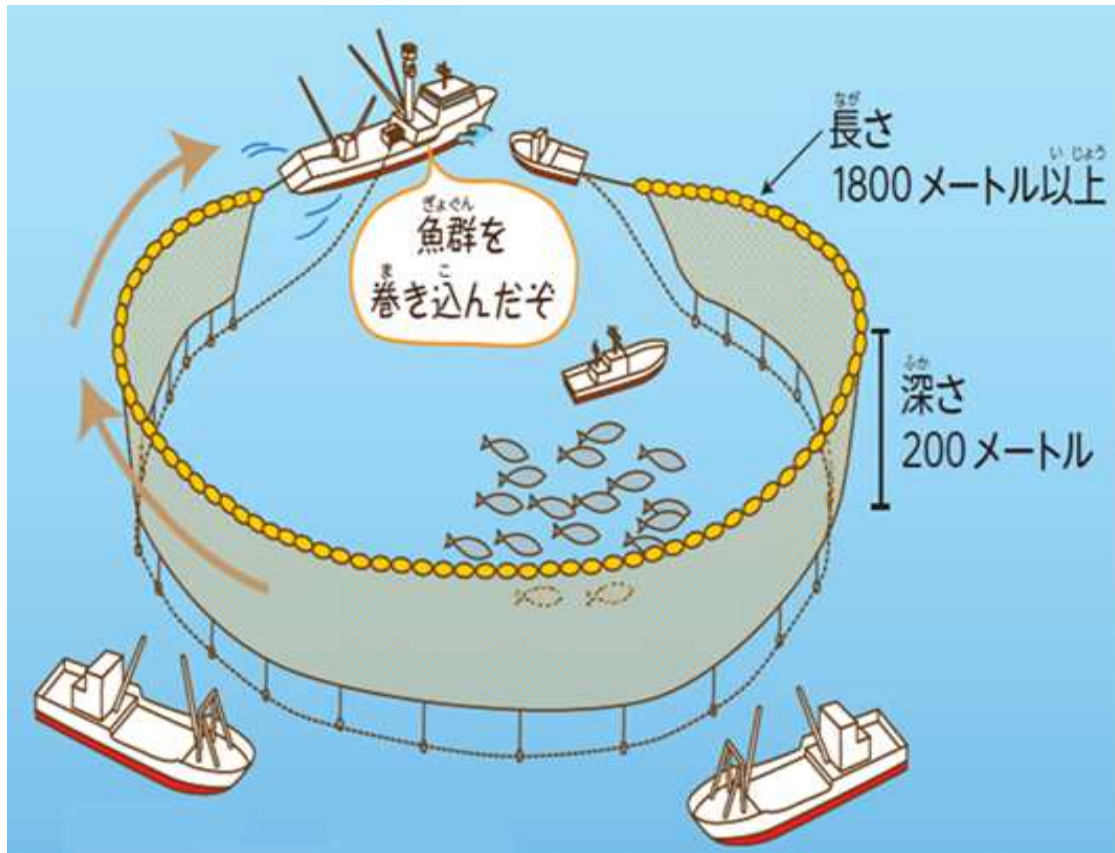


かつお漁のほとんどは、まき網と一本釣りでおこなわれています。

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ば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しています。
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。

