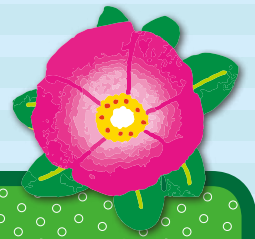


うみ あお やま みどり
海の青・山の緑



海のめぐみ

山田の海は、
しぜん 自然のめぐみの宝庫だよ!
ほうこ 宝庫



わん ようしよく
山田湾の養殖いかだ



ぎょこう みず
山田漁港での水あげのようす



さまざまな漁と海の幸



サケ

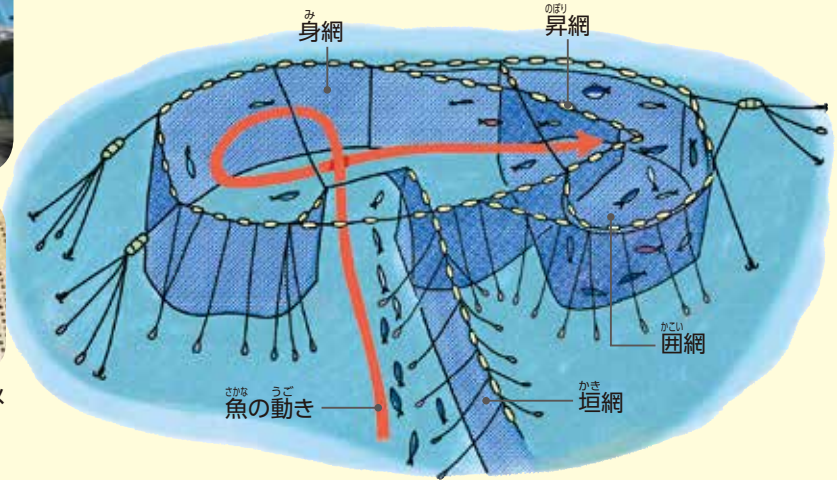


ヒラメ



スルメイカ

定置網漁



コラム

定置網の起源には、大敷網、大網、大謀網の3つの系統があります。このうち大謀網の最も古い記録は1829(文政12)年の南部藩・船越村(現在の山田町船越地区)のもので

山田町は岩手県で最も早く定置網漁が始まった地なのです。

現在、山田町の海面漁業の生産額の約7割が定置網漁によるものになっています。



建網(現在の定置網)を設置するようすとそれに参加した人びと。1912(明治45)年ごろの写真です。



採貝藻漁業

ウニ・アワビ・ナマコなどは、船の上から箱眼鏡で海底を見て、タモやカギなどでとります。



ウニ漁のようす

ウニ・アワビ・ナマコなどは漁をしていい期間が決まっています。漁の解禁のことを「口開け」といいます。



口開けの日、水あげされたナマコ



口開けの日、水あげされたアワビ



マグロ
山田漁港で280キログラム
ほどの水あげ

ほかにどんな漁をし
知っているかな？



越次郎さん

定置網のしくみ
(春～2月上旬)

垣網で魚の進路をふさぎ、身網の中にさそいこみます。魚は身網の中で泳ぎまわっているうちに、昇網を通過して罫網に入ります。昇網は先がすばまっていて、魚は引き返すことができません。



イワシ類・サバ類



イカ釣り漁

山田町では、かつてスルメイカがたくさんとれ、加工もさかんな「イカの町」でした。写真はイカ釣り船で、たくさんの電球の明かりでイカを引きつけて釣りあげます。

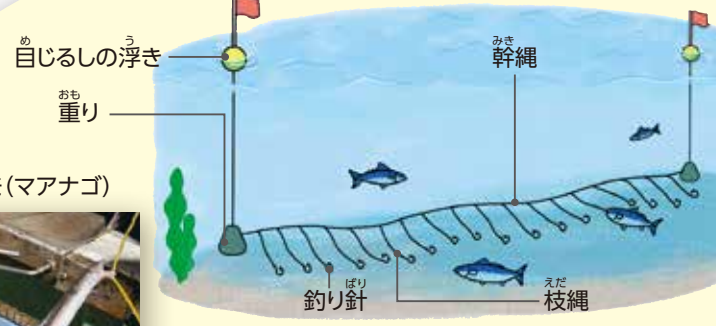
たくさんのイカ釣り船の明かりが沖合に浮かぶようすを「漁火」といいます。



コラム

山田の海でいろいろな海産物がとれるのは、①地形が複雑で海岸線や海底の変化が大きい ②三陸沖合には親潮と黒潮がぶつかる潮目がある ③山林から大沢川・関口川・織笠川などを通して豊富な栄養分が流れこむ、などの理由があります。海の豊かさは、山の豊かさと関係しています。

延縄漁



延縄のしくみ



カレイ



ドンコ(エゾインアイナメ)

たくさんの枝縄と釣り針のついた長さ1キロメートル以上の幹縄をしずめ、しばらくたってから引きあげます。ねらう魚によってさまざまな延縄がありますが、写真はハモ(マアナゴ)をねらった延縄で釣りあげられた魚です。



釣りあげられたハモ(マアナゴ)

サケをとり、育てる

6 生まれた川でたまごを産む



山田に戻ってきたサケは、川のにおいで生まれた川を見つけます。

6 サケをとる

定置網に入ったサケ



山田に戻ってきたときのサケの大きさ

コラム

海に出たサケはどこに？

放流されたサケは、1～3か月の間、河口近くで生活し、初夏までには沿岸を離れ、北海道を越えてオホーツク海へ移動します。11月ころまでオホーツク海にいたサケは、北太平洋西部へ行き、そこで最初の冬を越します。

翌年の春になるとサケはベーリング海に移動し、6月～11月をベーリング海、12月～5月をアラスカ湾ですごし、大きく育っていきます。

5 ふるさとをめざす



山田の鮭まつり

以前は織笠川で行われていましたが、復興工事のため会場を山田魚市場に移して開催しています。



しらべてみよう

放流した稚魚は成長してどのくらいの期間で戻り、どれくらいとれるだろう。



おりかさがわ か ころ 織笠川河口のサケの捕獲場



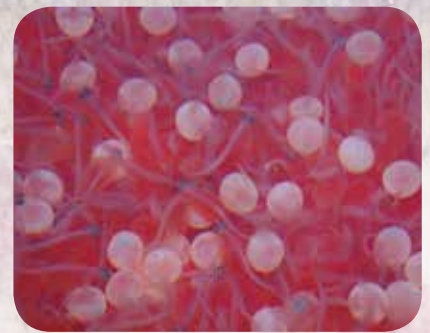
さけじんごう ふ かじょう 織笠川鮭人工孵化場

1 たまごをとり、受精させる



とれたメスのサケのお腹からたまごをとり出し、オスの精子で受精させます。

2 ふかさせる



たまごをかえします。



ふかしたときのサケの大きさ

やまだまち 山田町とサケの關係について学ぼう。



まつりちゃん

かい 海大くん

4 ほうりゅう 放流する



しょうがくせい こ 小学生の子どもたちによる放流のようすです。

3 ちぎよそだ 稚魚を育てる



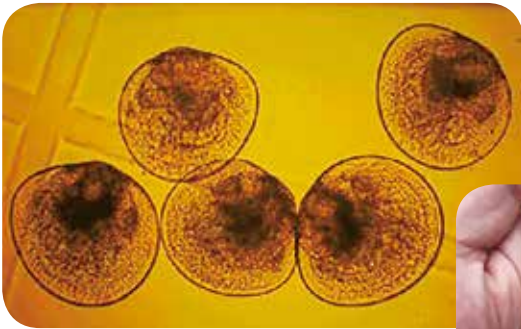
およそ5センチくらいまで育てます。

織笠川鮭人工孵化場長 平澤英樹さんのお話

2011(平成23)年以降、織笠川に帰ってくるサケは減り続けています。以前は数万匹、多い年は10万匹のサケが織笠川に帰ってきましたが、最近では数千匹にとどまっています。川の環境の変化などいくつかの要因が考えられますが、はっきりした原因はわかっていません。山田で生まれたサケが、たくさん山田に戻ってこられるように、私たちががんばりますので、みなさんも海や川をきれいに保つことについて考えてほしいと思います。

ホタテやカキの養殖

1 ホタテの幼生と稚貝



生まれたばかりのホタテの赤ちゃん(0.2~0.3ミリ)と1センチくらいまで大きくなったホタテです。山田湾のホタテ養殖では、北海道や岩手県北から稚貝を持ってきます。



2 稚貝を育てる



7センチくらいになるまで、ネットに入れて海の中で育てます。

4 水あげ



10センチ以上になったホタテを水あげします。

3 耳つり



貝がらのつき出た部分(耳)に穴を開け、いかだから海中にロープでつります。

水あげされるまでどれくらいかかるのかな。



夏織さん

5 ホタテたたき



ホタテの貝がらについたさまざまな付着物を落として、きれいにします。写真は太浦小学校の子どもたちのホタテたたき体験の様子です。

から付きカキは、
まち だいひょう とくさんひん
町を代表する特産品だよ。



豊さん

1 カキの稚貝



宮城県から持ってきた稚貝を、いかだから海中にロープでつるして育てます。稚貝は、ホタテのからにくっついていきます。

2 からをきれいにする



2年ほどそだてたカキには、さまざまな付着物がついています。一度海中から引きあげ、手作業で付着物を落としてからをきれいにします。

3 もう一度いかだへ



きれいにしたカキは1粒ずつにし、ロープでいかだからつるして半年～1年養殖します。

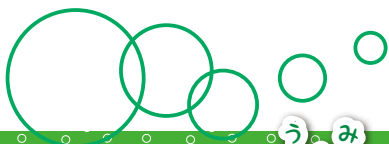
4 水あげ



水あげした後、殺菌した海水で48時間蓄養し、生食用から付きカキとして出荷されます。

しらべてみよう

それぞれの作業は、
何月くらいのことだろう。



このほかに
なに
何がとれるかな？







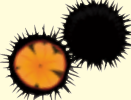
海の幸カレンダー



ラン

タブ

がとれる時期です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
 サケ									■	■	■	■
 スルメイカ						■	■	■	■	■	■	■
 カキ	■	■	■	■	■	■	■	■			■	■
 ホタテ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
 ワカメ		■	■	■	■							
 ホヤ					■	■	■	■				
 アワビ											■	■
 ウニ			■	■	■	■	■	■				
 ナマコ	■											■

しらべてみよう

いつが一番おいしい時期かな？