

## 第3章 わかやまの自然と生活



## 熊野灘沿岸の漁業



## 黒潮の流れる漁業の町

太平洋沿岸の<sup>しおのみさき</sup>潮岬から三重県の<sup>みえ</sup>志摩半島までは、三重県<sup>みはま</sup>御浜町の<sup>しちりみはま</sup>七里御浜のほかは入江の多いリアス式海岸で、<sup>りょうこう</sup>良港にめぐまれています。また、<sup>おきあい</sup>沖合を<sup>くろしお</sup>黒潮が流れるので暖流にすむ魚が豊富で、わが国を代表する<sup>さか</sup>漁業の盛んなところでは、なかでも、<sup>かつら</sup>勝浦の<sup>たいじ</sup>マグロ漁業、<sup>ほげい</sup>太地の<sup>くしもと</sup>捕鯨、<sup>くしもと</sup>串本の<sup>くしもと</sup>カツオやトビウオ漁は有名です。

## 勝浦のマグロ漁業

勝浦港は、<sup>えんよう</sup>遠洋<sup>はえなわ</sup>マグロ漁船の基地として知られています。マグロ<sup>はえなわ</sup>延縄漁船が日本近海から南方<sup>さか</sup>グアム島付近まで航海し、5日から40日かけてクロマグロ・メバチマグロ・キハダマグロ・ビンナガマグロなどをとっています。<sup>\*1</sup>延縄は、50～150kmの長さの<sup>れい</sup>ロープに、<sup>れい</sup>冷凍した<sup>つりばり</sup>アジ・サンマ・サバをえさとした500～2,500本の<sup>つりばり</sup>釣針をつけて、40～250mの深さで6時間以上も流してとる漁法です。勝浦港では、和歌山県だけでなく、<sup>こうち</sup>高知県、<sup>みやざき</sup>宮崎県や<sup>おおいた</sup>大分県などの船が<sup>みずあ</sup>マグロの水揚げをします。12月から5月にかけては、1日に7,000匹もの<sup>みなと</sup>マグロが<sup>みなと</sup>港の市場にならべられることもあります。マグロは、「<sup>なま</sup>紀州勝浦産生<sup>なま</sup>マグロ」として、1匹ずつ箱に入れられて<sup>つ</sup>氷詰めされ、<sup>けいはん</sup>低温輸送のトラックによって、<sup>しん</sup>すぐに<sup>なごや</sup>京阪神や<sup>なごや</sup>名古屋・<sup>しん</sup>関東方面に運ばれます。



勝浦港のまぐろ（那智勝浦町）



鯨が追い込まれる太地湾（太地町）

## 太地の捕鯨

太地港の年間の<sup>ぎよかくりよう</sup>漁獲量は1,036t（2006年度）で、<sup>いせ</sup>伊勢エビや<sup>いせ</sup>アジ漁が主に行われていますが、全国的に<sup>めづら</sup>珍しいクジラ漁も行われています。クジラ漁は、資源保護のために<sup>ほけい</sup>国際捕鯨委員会（IWC）によって規制されていますが、対象外の<sup>ほけい</sup>ツチクジラや<sup>ほけい</sup>ゴンドウクジラなどを、<sup>と</sup>水産庁などの指導を受けて<sup>と</sup>漁業会社が捕っています。また、<sup>と</sup>小型船による<sup>と</sup>伝統的な<sup>と</sup>追い込み漁も行われています。<sup>\*2</sup>1969（昭和44）年にオープンしたくじら博物館では、ク

\*1 胸びれが長く、体調1.2m、体重30kg前後に成長する。地元では「とんぼ」ともよばれている。

\*2 湾内の入り江にクジラを追い込み、仕切網で囲って捕獲する。

ジラの生態や捕鯨に関する貴重な資料が展示されています。

## 串本の漁業

串本は沖合を黒潮が流れ、豊富な海の幸に恵まれています。特に、カツオやアジ、サバ類が有名ですが、春や秋にはトビウオ漁も行われています。また串本の浜と大島に囲まれた波静かな海面では、マダイやクロマグロの養殖も行われています。クロマグロの完全養殖は、串本町にある近畿大学水産研究所大島実験場で、30余年にわたって研究した結果、2002（平成14）年に世界で初めて成功しました。このように、漁業は串本町を代表する産業ですが、水揚げ額は最盛期の半分まで激減しており、一時は盛んであった養殖業も、1998年に47あった業者数が半減しています。このため串本町では、養殖マダイや養殖クロマグロ・カツオなどがより高い値段で売れるように、水揚げ後すぐに処理をして味や品質が落ちないようにしたり、輸送する時の温度をきちんと管理するなど、さまざまな取り組みをしています。



串本の漁港と養殖いかだ（串本町）



わかやまの知識



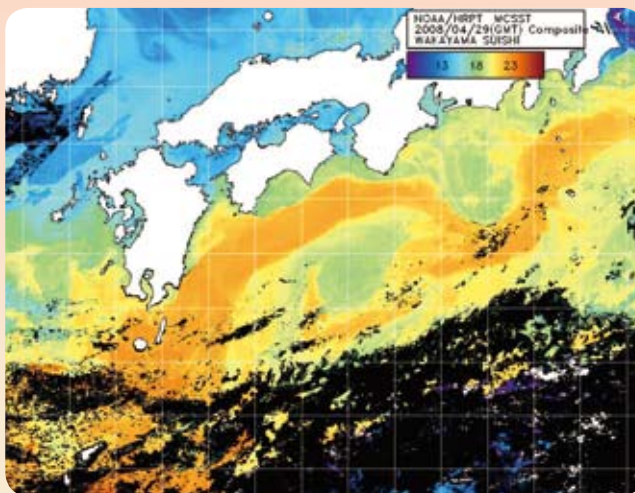
### 【人工衛星と黒潮の流れ】

温度のちがう海水がぶつかる潮境は、魚のえさとなるプランクトンが多く、よい漁場となります。

潮岬の沖を流れる黒潮は、10年くらいの周期で大きく曲がって陸から遠く離れて流れることがあります。このときは、漁場が遠くなるので、紀南ではカツオ・マグロの水揚げが少なくなります。紀伊水道では、タイがよく釣れるようになります。逆に黒潮が海岸に接近するときは、その分流が紀伊水道に入りこんで塩分が少し濃くなり、マダイはえさを食わなくなり漁獲量は減少します。

1995（平成7）年4月、潮岬沖でカツオの引縄船が百数十隻出てもカツオを発見できなかったのです。原因は黒潮の流れが大きく変わり、魚群を追いきれなかったためでした。1997（平成9）年から、正確な黒潮の流れをつかむ人工衛星からの海水温度のデータが、串本町の県水産試験場に取り入れられ、各漁業協同組合にも送られるようになりました。

このように、魚にはその魚に適した水温があるので、それがわかれば漁場の予想がたてられるのです。



人工衛星からの黒潮の流れ（濃い茶色の部分）