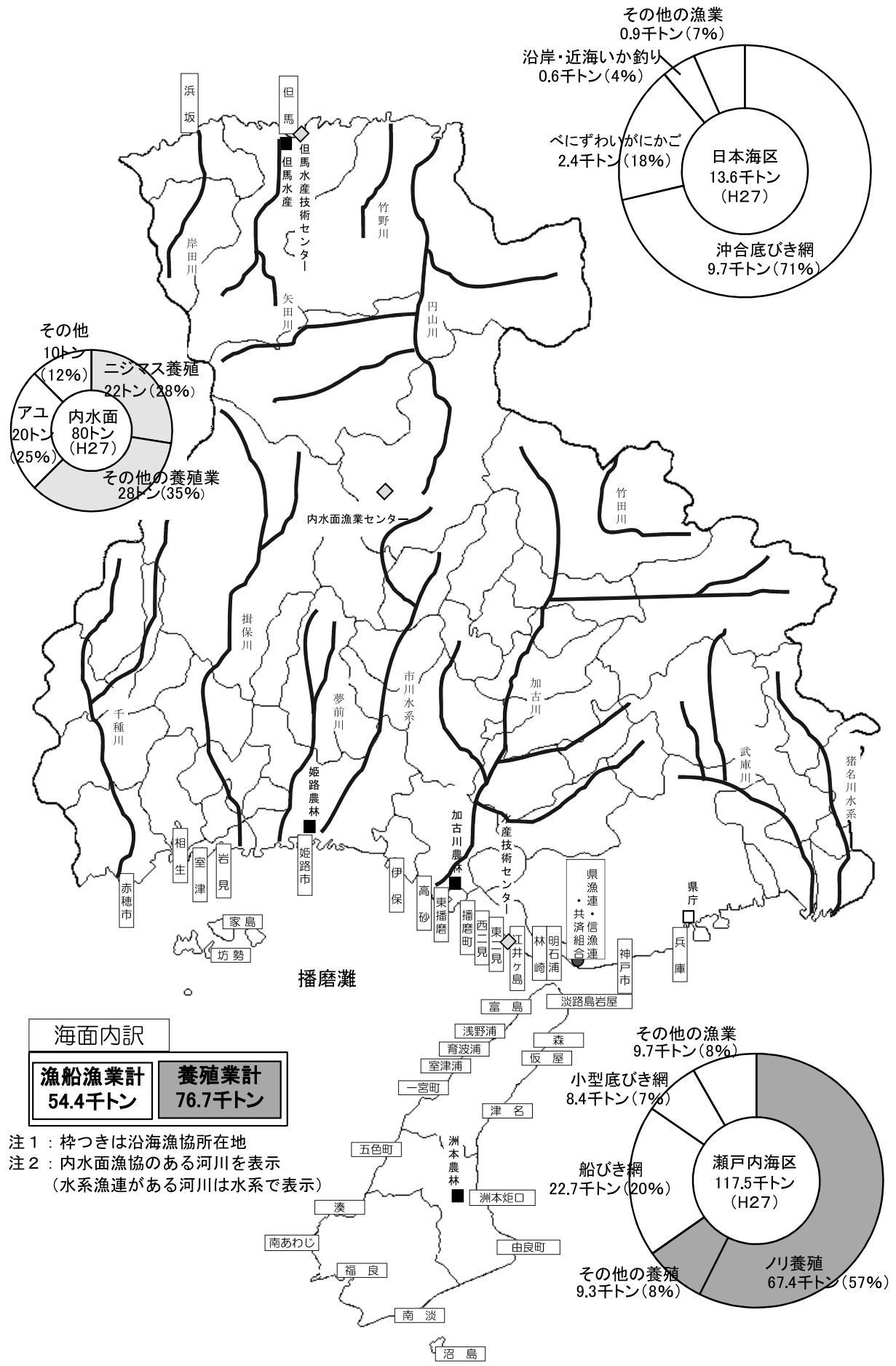


兵庫県水産業概略図



2 とる漁業と育てる漁業

(1) とる漁業

ア 日本海

但馬地域は、県北部に位置し、日本海と中国山地に挟まれた3市2町からなっており、このうち、日本海に面する1市2町に2つの漁協（平成28年4月現在）があり、これらの市町では漁業が基幹産業となっている。この地域は過疎化と高齢化が同時に進んでおり、深刻な後継者不足が続いている。

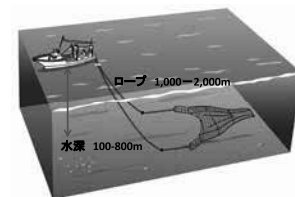
兵庫県の日本海海域は、西は鳥取県、東は京都府と接した狭い海域で、海底が急深で天然礁（魚介類が集まる起伏に富んだ岩礁など）が少なく、冬季には日本海特有の厳しい波浪の影響を直接受けるため、古くから沿岸漁業より日本海の広範囲に出漁する沖合漁業が発達してきた。沿岸漁業は釣り等の漁船漁業のみで養殖業はわずかである。

日本海での漁業就業者は約700人で、沖合底びき網、かにかご漁業（正式には「べにずわいがにかご漁業」という。）などの沖合漁業が中心に行われ、沿岸漁業のいか釣り漁業、そのほか大型定置網漁業などが行われている。

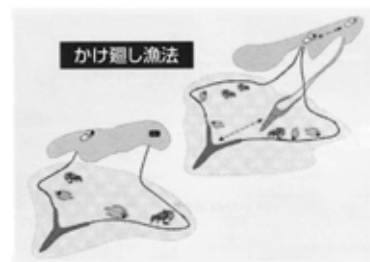
<本県の日本海で行われている漁法の紹介>

(ア) 沖合底びき網漁業

但馬地域の主力漁業。19～125トンの49隻（平成27年度末現在）が稼働している。1隻に6～11人が乗り組み、1航海は1～5日間の操業で、京都府から山口県沖合までを操業海域としている。但馬地域では、ロープの一端を海面上のブイに結び、ロープを伸ばし、海底に網を仕掛けてから引き揚げる「かけまわし漁法」が行われている。水深100～800mの海底をひくため、ロープの長さは1,000～2,000m近くになる。漁期は一部を除き9月～翌年5月末で6月～8月の3ヶ月間は資源保護のため休漁している。



沖合底びき網漁業



かけまわし漁法

<主要な漁獲物>

ズワイガニ：地元名は松葉ガニ。特に雄の殻の固い個体を指し、浜ではタテガニ、カタガニとも呼ばれる。雄でも脱皮後の殻の柔らかい個体はミズガニと呼ばれる。雌は雄よりも小さく、背に卵を持ち、セコガニと呼ばれている。良質な雄の松葉ガニには漁獲された漁港を示すタグが付けられブランド化が図られている。漁獲量は平成4年に300トンまで減少したが、資源回復の取組などにより、平成27年には1,064トンに回復している。兵庫県が全国1位の漁獲量である。

カレイ類：地元ではアカガレイはマガレイ、ソウハチはイテガレイもしくはエテガレイ、ヒレグロはヤマガレイとも呼ばれている。どのカレイも鮮魚のほかに主に一夜干しに加工される。

ハタハタ：地元ではハタとも呼ばれる。鮮魚のほかに主に一夜干しに加工される。秋田県が有名であるが、兵庫県が全国1位の漁獲量である。

ホタルイカ：からだ全体に発光器を持ち、刺激を受けると青白く光る小型のイカ。富山県が有名であるが、兵庫県が全国1位の漁獲量である。

ニギス：地元ではキスや沖キスと呼ばれる。新鮮なものは刺身で食べられる。カレイ同様、鮮魚のほかに一夜干しに加工される。

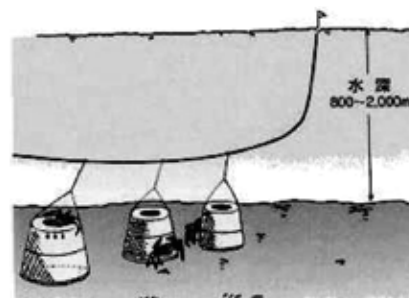
アカムツ：名前どおり、体表が赤いが、喉の中が黒いため、地元ではノドグロと呼ばれる。漁獲量も少なく非常に美味しいため、高級魚として有名。

エビ類：地元では数種類のエビ類が水揚げされる。全国的にアマエビと呼ばれるホッコクアカエビ。クロザコエビは数種類水揚げされ、体色の違いから、シロエビ（モサエビ）やドロエビ（クロエビ）などと呼ばれている。その他にオニエビと呼ばれるイバラモエビなど。

バイ貝：地元で漁獲されるバイ貝は、貝殻の色などからシロバイ、アカバイと呼ばれている。シロバイはエッチュウバイなど、アカバイはエゾボラモドキのことを指す。

(イ) にかご漁業（べにずわいがにかご漁業）

19トンの小型船8隻と88トンの大型船1隻が操業しており、ベニズワイガニを漁獲し、香住漁港にのみ水揚げしている。小型船には乗組員5～7人、1航海は1～2日間で操業し、大型船は乗組員12人程度、1航海4～5日間である。漁期は9月から翌年6月末までだが、平成17年からは資源管理の取組の一環として、漁業者は6月1ヶ月間の自主休漁に取り組み、現在、休漁期間は6月～8月の3ヶ月間となっている。



べにずわいがにかご漁業

<主要な漁獲物>

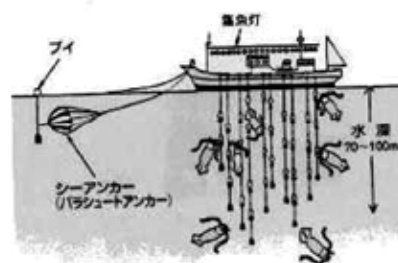
ベニズワイガニ：地元ではベニとかベニガニと呼ばれる。名前のおり体全体が鮮やかな紅色をしている。但馬地域での水揚げが香住漁港のみであるので、香住ガニとしてブランド化を図っている。茹でて食べるほか、むき身など加工用として利用されている。

(ウ) いかつり漁業

95トンクラスの大型船による沖合いいかつり漁業と、20トン未満の小型漁船による沿岸いかつり漁業がある。

沖合いいかつり漁業は、現在3隻が沖合底びき網漁業との兼業で稼働しており、8～10人が乗り組み、1航海は約20日間操業する。操業期間は6月から10月末、自動いか釣り機で、専らスルメイカを漁獲し、釣ったイカはサイズ別に仕分け、鮮度の良い状態で船内で冷凍して水揚げまで保管する。

一方、沿岸いかつり漁業は、10トン未満の小型船によるものが中心であるが、19トンの漁船によりスルメイカを求めて九州から北海道付近まで出漁する漁船もある。10トン未満船では1人乗りの日帰りの操業であり、操業期間は周年で、京都府から鳥取県沖を主漁場としている。自動いかつり機を使用してスルメイカやケンサキイカを漁獲するほか、「樽流し」と呼ばれる漁法（擬餌針を垂らした大型のウキを流す漁法で、昭和37年に兵庫県但馬地域で開発されたもの）でソデイカを漁獲している。



いかつり漁業

<主要な漁獲物>

スルメイカ：いかつり漁業で最も多く漁獲されるイカで、地元ではマイカとも呼ばれる。

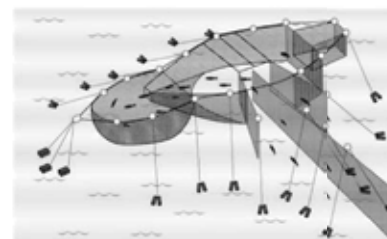
鮮魚で食べられるほか、一夜干し、塩辛など多くの加工品に利用される。

ケンサキイカ：地方名はシロイカ。近年は活イカでも流通される。

ソデイカ：地方名はアカイカ。大型のイカで胴長80cm以上、重さ20kg以上になる。

(エ) 大型定置網漁業

大型の固定式網を周年設置して網に入った魚を漁獲する漁業で、但馬地域では現在4つの定置網がある。季節ごとに沿岸に來遊するブリ、アジ類、サバ類等の回遊魚などを主な対象魚種としている。これらの魚がよく通る場所（魚道）を網で遮って、魚群を囲い網に誘導して漁獲する。



大型定置網漁業

イ 瀬戸内海

兵庫県は、瀬戸内海の東部に位置し、明石、鳴門及び紀淡の3海峡によって、大阪湾、播磨灘及び紀伊水道の3つの海域に大きく区切られている。

大阪湾は西に向かって緩やかに傾斜し、淡路島沿岸で急深（水深約60m）となる。播磨灘は全体的に皿状であるが、両海域とも平均水深は30m未満の浅海水域である。紀伊水道はU字型の海底で、平均水深は50～60mとやや深い。海峡部は、流速の影響から岩盤となっており、その他の海域には、砂または泥が堆積している。

兵庫県の瀬戸内海海域の水産資源の分布状況を見ると、同じ種類の魚介類が複数の海域にわたって繁殖・成育し、複数の漁業種類によって漁獲されているものが多い。瀬戸内海に面した15市町のうち12市町には35の漁協（平成28年4月現在）があり、約4,600人の漁業就業者が漁船漁業や養殖業を行っている。

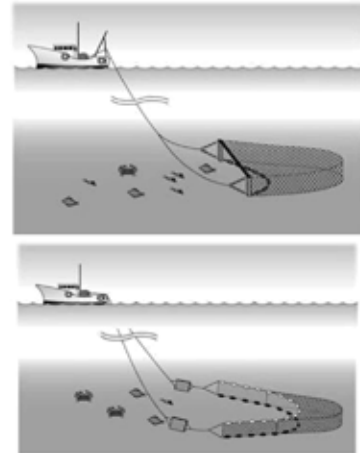
漁業形態は、漁船漁業専業と、漁船漁業と養殖業との兼業に大別される。養殖業では、全国で1、2位の生産量を有するノリ養殖業が最も多い。また、淡路地区の南部を中心に魚類養殖やワカメ養殖が行われ、西播磨地区を中心にカキ養殖が盛んである。ワカメやカキ養殖ではノリ養殖と同様に漁船漁業との兼業者が多いが、魚類養殖では専業者が多い。

<本県の瀬戸内海で行われている漁法の紹介>

(ア) 小型底びき網漁業

5トン未満の漁船で、海底を網でひき、魚介類を漁獲する漁法。現在では資源管理のため、海域や季節によって使える漁具が制限されている。網口を広げる装備により名称が異なっており、底びき網の兵庫県での代表的な名称としては、ちんこぎ網、こぎ網、板びき網、まんが、そろばんこぎ網等がある。

ちんこぎ網は開口用の棒と網口にチェーンを装着しており、チェーン漕ぎが訛った呼び名である。また、こぎ網は、網口を大きく広げるため、長いものでは漁船の全長に近い20mほどの棒を用いる漁法である。板びき網は、網口を開かせるため、左右のロープに開口板が結びつけられている。まんがやそろばんこぎ網は、網口が鉄の枠で囲まれており、魚介類を驚かさず仕掛けとして、まんがは鉄の爪が付いており、そろばんは、名前どおり、そろばん玉に似た形の沈子が付けられている。



小型底びき網漁業
(上：ちんこぎ、下：板びき網)

<主要な漁獲物>

タコ類（マダコ、テナガダコ、イイダコなど）、マダイ、カレイ類（メイタガレイ、マコガレイ、アカシタビラメなど）、ヒラメ、マアナゴ、ハモ、エビ類（クルマエビ、クマエビ、サルエビ、ヨシエビ、シバエビなど）、ガザミ、アジ類（マアジ、マルアジなど）、イボダイ、タチウオなど

マダコ：瀬戸内海で最も多く漁獲されるタコ。正式な統計はないが、タコ類の約8割がマダコであり、漁獲量は全国で1位と推測される。昔ながらのたこつぼ漁業は少なくなり、ほとんどが小型底びき網漁業で水揚げされている。旬は6月～9月で、夏季に大量に漁獲される。盛漁時が麦わら帽子をかぶる時期と重なるため「麦わらダコ」と呼ばれることがある。

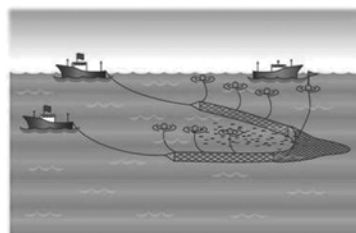
明石だこが有名になったのは、古来より人々に親しまれてきたためといわれ、明石市では弥生時代のたこつぼが出土している。明石海峡の早い潮と豊かな餌で美味しい。

マダイ：瀬戸内海には春に来遊し、越冬のため紀伊水道などに回遊するものも多く、各地で漁獲されている。特に海峡周辺で漁獲されるマダイは、豊富な餌と早い潮流で鍛えられ特に美味しいとして、明石鯛、鳴門鯛などと呼ばれ全国的に有名である。また、季節により春は桜鯛、秋は紅葉（もみじ）鯛と呼ばれている。

(イ) 船びき網漁業

2隻の漁船で中表層をひき、イカナゴの稚魚（シンコ）やカタクチイワシの稚魚（シラス）を漁獲する。潮の流れに乗ってくる稚魚を待ち受けて、漁船はほとんど止まっているか、ゆっくりと進んでいる状態で漁獲する。網の後方は、細かい目合いの袋状（袋網）となっており、しばらく網をひいた後、袋網にたまった魚を運搬船が取り上げ、砕氷で冷して新鮮なうちに港に運ぶ。水場港では、直ちにせりなどにかけて出荷される。

シンコ漁は3～4月頃で、シラス漁は5月～11月頃まで行われる。



船びき網漁業

(ウ) つり漁業

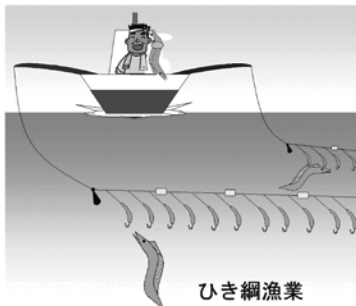
一本釣り（手釣り）やひき縄などの漁法があり、底びき網や刺網のように魚体に傷が付かないため、せりなどでは高値で取り引きされる。

一本釣りは、針に餌や疑似餌を付けて魚を釣る漁法で、特に高級魚を狙って行われる。

ひき縄は、漁船から左右に竿を張り出し、これに釣糸をつけ、小魚の形に似た擬餌針をひきまわして釣り上げる。



一本釣り漁業



ひき縄漁業

<主要な漁獲物>

一本釣り：マダイ、ヒラメ、スズキ、サバ類（マサバ、ゴマサバ）、アジ類（マアジ、マルアジ）など

ひき縄：タチウオ、サワラなど

(エ) たこつぼ漁業

岩の割れ目や穴に隠れて生活するタコ類の習性を利用して漁獲する漁法。タコが隠れるための壺50～100個をロープに付けて海底に沈め、一定時間後に引き上げる。小型のイイダコでは二枚貝の貝殻を対にして使うこともある。

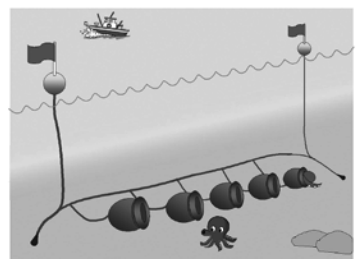
たこつぼ漁は、明石が発祥の地といわれ、周辺の遺跡からも蛸壺が発見され、その起源は弥生時代といわれている。

(オ) 刺網漁業

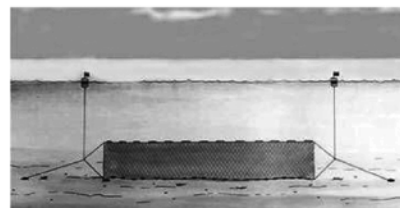
魚が泳ぐところを遮るように網を張ったり流したりして、網の目に魚をからませて漁獲する。獲る魚の種類によって、網の目の大きさや網を張る（流す）深さが異なる。

建網は、海底に固定して網を張るもので、周年行われるが、狙う魚介類によって漁期が決まっている。

流網は、網を錨などで固定しないで、潮流、風によって流す方法で、網を水中に吊るすために、浮子や浮標を多く使用する。流網は、長いもので3kmにもなり、夜は灯火をつけて網の位置を表示する。



たこつぼ漁業



刺網漁業（建網）

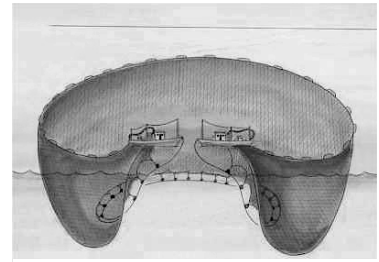
<主要な漁獲物>

建網：カレイ類、メバル、カサゴ、シロギス、ガザミなど

流網：サワラ、マナガツオ、シロギスなど

(カ) 中型まき網漁業

網船が2隻、魚群を探す探索船、獲った魚を運ぶ運搬船など4～5隻の船団を組んで操業する。兵庫県の瀬戸内海では最も規模の大きい漁業で、群れをつくる魚を一度に大量に漁獲する。魚群を発見すると、網船は長さ約1,000mの巨大な網で魚群を囲み、網をたぐり寄せ、フィッシュポンプで運搬船に移し、可能な限り生きたまま漁獲する。姫路市の坊勢地区では、生きたまま漁獲した魚は、海上の小割網で養殖している。これによって、出荷調整を図り大量出荷による値段の暴落を防止している。特に脂ののったマサバは「ぼうぜ鯖」としてブランド化を進めている。



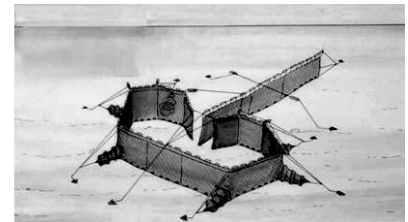
中型まき網漁業

<主要な漁獲物>

イワシ類（マイワシ、カタクチイワシ）、アジ類（マアジ、マルアジ）、サバ類（マサバ、ゴマサバ）など

(キ) 小型定置網漁業

日本海の大形定置網と同じ漁法で規模の小さいもの。設置する網の形により、ます網やつぼ網等の種類がある。様々な種類の魚介類が漁獲される。



小型定置網漁業

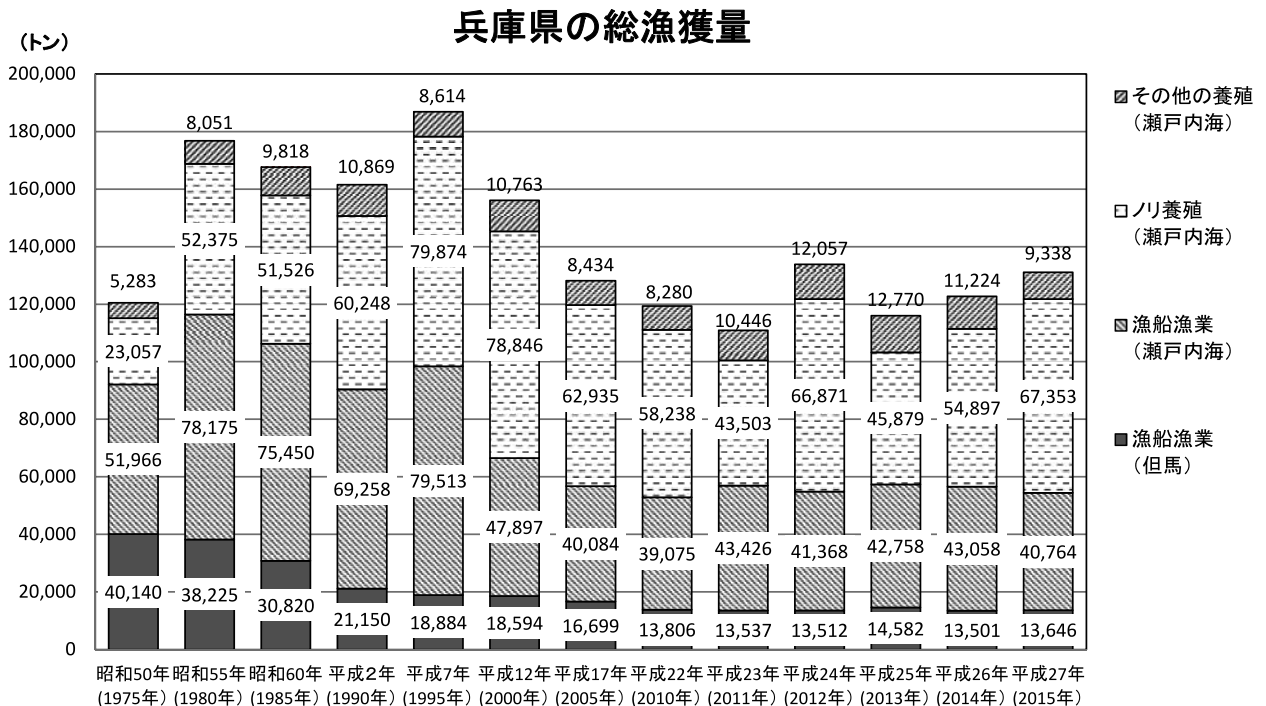
<主要な漁獲物>

スズキ、マアジ、メバル、マダイ、クロダイ、イカ類（コウイカ、ハリイカ、アオリイカ等）など

(2) 本県の漁獲量

ア 海域別・漁業養殖業別の漁獲推移

兵庫県の総漁獲量は、昭和50年代（1975年頃）以降は14～18万トンで推移し、平成7年（1995年）が約18.6万トンで最も多かった。平成16年（2004年）以降は減少し、10～13万トンで推移している。また、漁業種類別では、瀬戸内海のノリ養殖が最も多く、近年では総漁獲量の50%強を占めている。

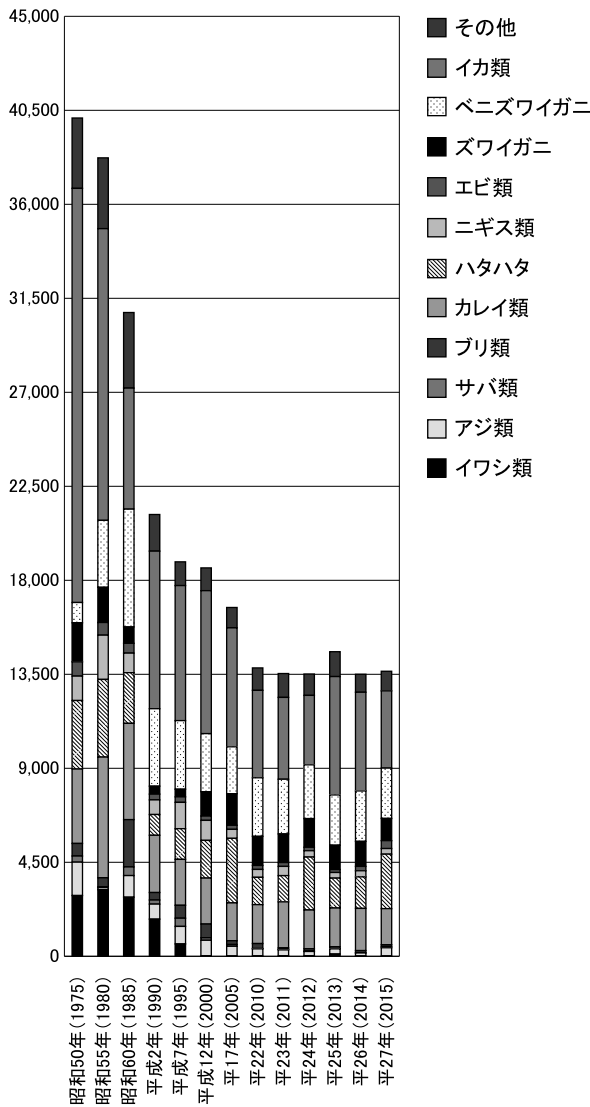


出典:兵庫農林水産統計年報

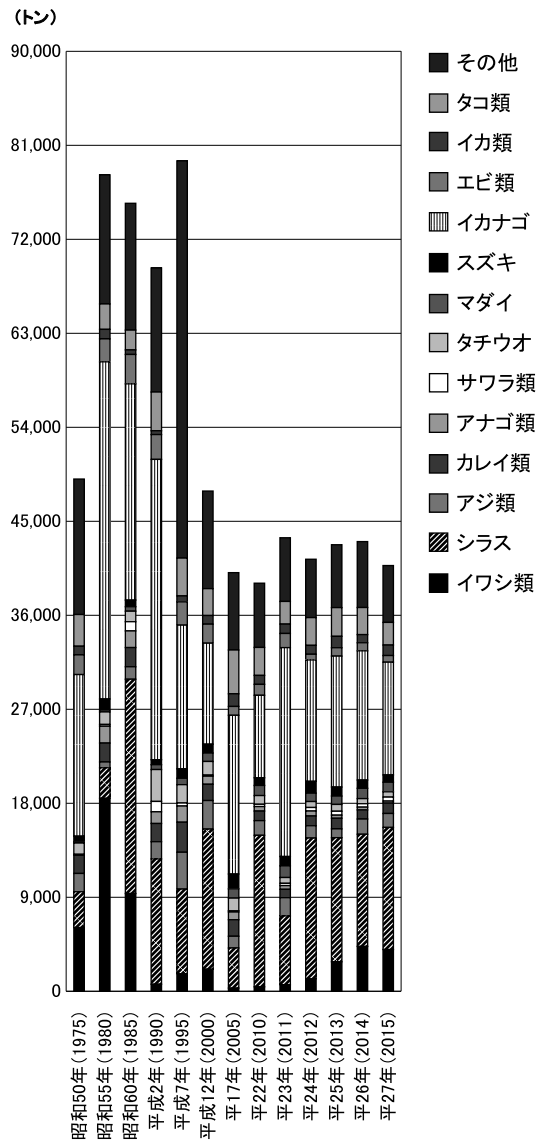
日本海では、沖合いかつり漁業や中型まき網漁業の衰退によって、スルメイカやイワシ類の漁獲量が減少したことなどにより、昭和50年代（1975年頃）に4万トン前後で推移していた漁獲量は減少を続け、近年では1.3万トン前後で推移している。この中で、但馬地域の冬の味覚として有名なズワイガニについては、漁業者の資源管理の成果などによって1千トン前後の漁獲量に回復している。

瀬戸内海では、船びき網漁業で漁獲するイカナゴやシラスが全体の約40～60%を占めており、これらの漁獲量の変動によって概ね5～8万トンで推移してきた。しかし、近年では3～4万トン台の漁獲量で推移している。

(トン) 兵庫県日本海の魚種別漁獲量の推移



兵庫県瀬戸内海の魚種別漁獲量の推移



出典:「兵庫県水産業の動き」兵庫農林水産統計協会

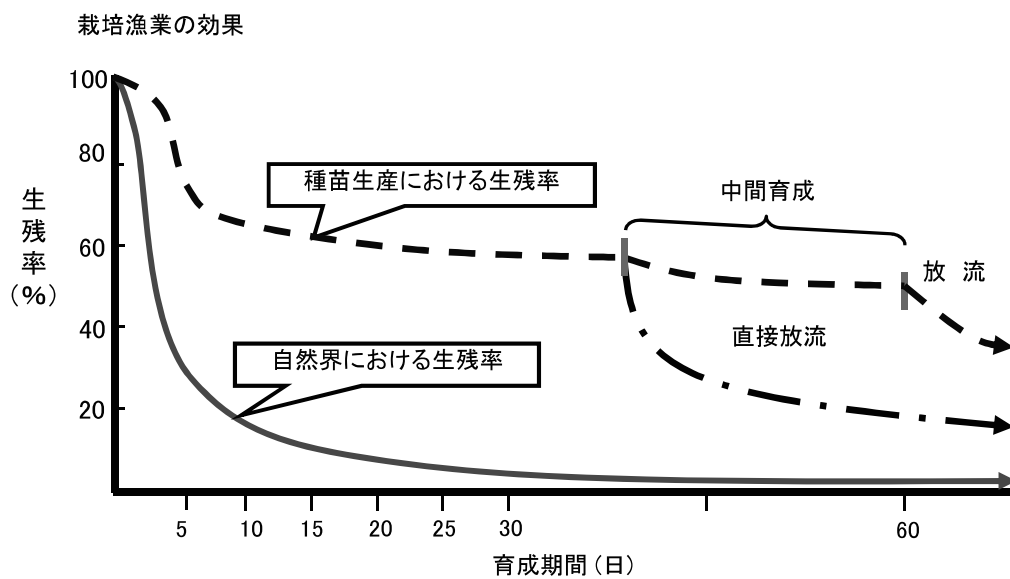
(3) 育てる漁業

ア 栽培漁業

栽培漁業は、魚介類が最も減耗しやすい卵や幼稚仔の時期を人間の管理下において種苗を生産し、さらにもう少し大きくなるまで一定期間飼育（＝中間育成）して、天然の水域へ集中的に放流する。また、天然水域において適正な管理を行い、対象とする魚介類の資源の持続的な利用を図ろうとするもので、漁獲量の安定や増大が期待される。このようなことから、「つくり育てる漁業」ともいわれている。

兵庫県では、瀬戸内海において、昭和38年（1963年）に人工生産したマダイの種苗を放流したのが始まりで、県営の栽培漁業センターが、昭和57年（1982年）に瀬戸内海側に整備され、平成6年（1994年）に日本海側にも整備された。

現在では、魚類ではマダイ、ヒラメ、マコガレイ、オニオコゼ、甲殻類ではクルマエビ、ガザミ、貝類ではサザエ、クロアワビ等の種苗が生産されている。



各センター・事業所での種苗生産魚種(平成34年度目標)

主体	生産施設名・場所	種類	種苗生産 計画尾数	備考(放流海域等)
兵庫県	栽培漁業センター (明石市)	マダイ	400千尾	瀬戸内海 瀬戸内海
		ヒラメ	700千尾	
		マコガレイ	400千尾	
		オニオコゼ	100千尾	
		キジハタ	20千尾	
		カサゴ	20千尾	
		アサリ	2,000千個	
	アカウニ	50千個	瀬戸内海	
但馬栽培漁業センター (香美町)	マダイ	300千尾	瀬戸内海分100千個、但馬分30千個 瀬戸内海分120千個、但馬分30千個	
	ヒラメ	300千尾		
	キジハタ	1千尾		
	カサゴ	1千尾		
	アワビ類	130千個		
(公財)ひょうご 豊かな海づくり 協会	二見事業場(明石市)	ガザミ	5,000千尾	瀬戸内海
	津名事業場(淡路市)	クルマエビ類	5,000千個	
	赤穂事業場(赤穂市)	中間育成専用	—	
神戸市	神戸市立栽培漁業センター(神戸市)	ヒラメ	150千尾	神戸沖
		オニオコゼ	50千尾	神戸沖
姫路市	姫路栽培漁業センター(姫路市)	カサゴ	20千尾	姫路沖