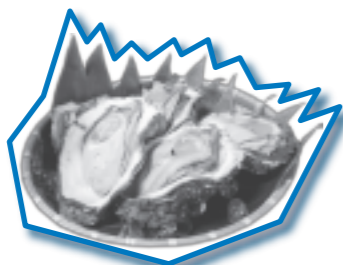


にかほ市近海で獲れる「海の幸」



◆タラ  
冬の風物詩の寒鰯。  
身が締まっており、鱈鍋は絶品。  
白子や肝などは珍味としても評価が高い。



◆イワガキ  
俳聖「松尾芭蕉」や正岡子規などの  
偉人を唸らせるほどの美味。  
全国各地にファンがいる。



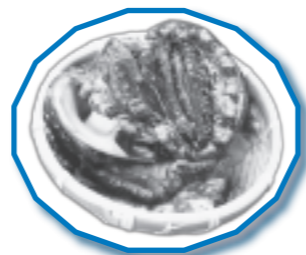
◆ハタハタ  
日本海に冬を告げるハタハタ。  
ウロコがないのが特徴  
飽きのこない味で、冬の食卓を彩る。



この産物も  
最高においしい!



◆サバ  
秋に旬を迎える鯖。  
脂が沢山のっている。  
焼いても煮ても大変美味しい。



◆アワビ  
高級食材として名高いアワビ。  
当市では稚貝を養殖・放流している。  
残念ながら市内での流通は少ない。



◆サケ  
秋に川を遡上してくるサケ。  
放流してから何年もかけて回遊し  
古里の川に帰ってくる。にかほ市  
は県内で最もサケの遡上数が多い。

別表1 / 平成23年主な水揚量

種類	水揚量 (t)
ハタハタ	296.0
マダラ	180.1
サケ	172.4
ヒラメ	42.1
イワガキ	81.0
アワビ	11.3

仁賀保、金浦、象潟地域の漁師が所属する秋田県漁業協同組合南部総括支所、現在の組合員数は244人、漁船数265隻で年間約1,700トンの水揚げ量を誇ります。  
主な漁獲はハタハタやタラ、イワガキ、アワビなどがあります。(別表1)



にかほ市の海は北上する対馬海流と鳥海山から流入する栄養豊富な水の恩恵を受けて良好な漁場を形成しています。中でも特徴的なのが、海底から沸き出す鳥海山の伏流水。にかほ市で獲れるイワガキの豊潤な美味しさの秘密は、ここにあると言われています。

母なる海「日本海」  
四季を通じて多彩な姿を私たちに見せる。  
この素晴らしい海について、  
私たちはどれだけのことを知っているだろうか。  
今回の特集では、にかほ市の海の特徴や  
現状、課題、取り組みなどを取材した。

多様な水揚げを誇る  
にかほ市の漁業

海と山が育む良質な漁場  
まさに魚の楽園

特集

にかほ市、海と共に。



古より受け継がれてきた  
多様な漁の方法

- 一本釣り漁  
その名の通り、釣り竿を使用して魚を釣り上げる漁法です。1匹づつ釣り上げることから魚が傷つかず傷みにくいなどのメリットがあります。
- ▼マダイなど  
釣り漁に適した魚種
- 底曳き漁  
底曳き漁とは、大きな網を船の力で引っ張り、回遊している魚を捕らえる漁法です。大量の水揚げが期待できるメリットがあります。
- ▼ハタハタ、タラなど  
底曳き漁に適した魚種
- 定置網漁  
定置網漁は、袋状ないし、垣根状の漁網を海底に固定・設置し魚を捕らえる漁法です。網に入った魚は自由に動き回ることができるとため魚が傷みにくいメリットがあります。
- ▼アジなど  
定置網漁に適した魚種
- はえ縄漁  
はえ縄漁とは、釣り針を付けた縄を海面に設置し魚を捕らえる漁法です。釣り針に付けるエサによって、獲りたい魚を狙って多く獲ることができると言われています。
- ▼スズキなど  
はえ縄漁に適した魚種
- 刺し網漁  
刺し網漁とは、魚が遊泳・通過する場所を遮断するように網を張り、その編み目に魚の頭部を入り込ませる(編み目に刺す)ことにより漁獲する漁法です。
- ▼ヒラメなど  
刺し網漁に適した魚種
- 素潜り漁  
潜り漁とは、その名の通り、潜水し、岩場に付いている貝などを獲る漁法です。これには漁師の技術や体力が必要とされます。熟練者になると10m以上も潜水することができると言われています。
- ▼イワガキ▼アワビ  
潜り漁に適した魚種