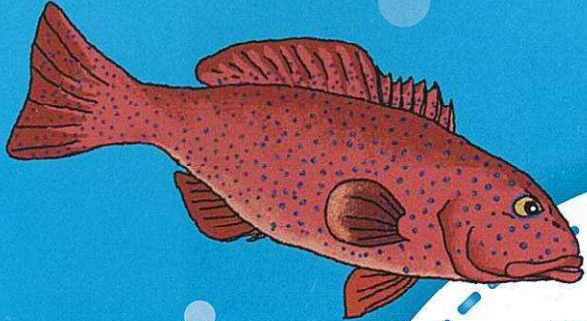
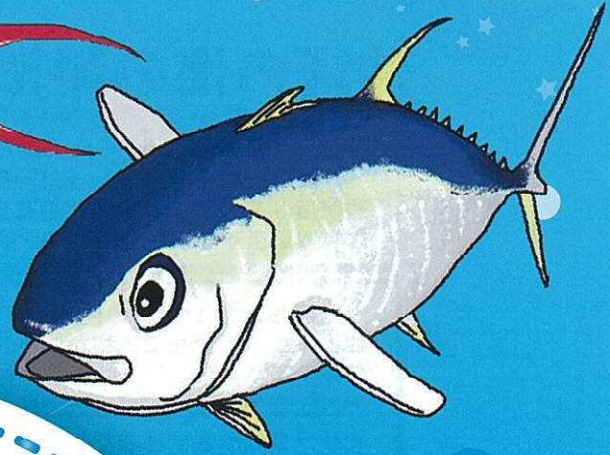
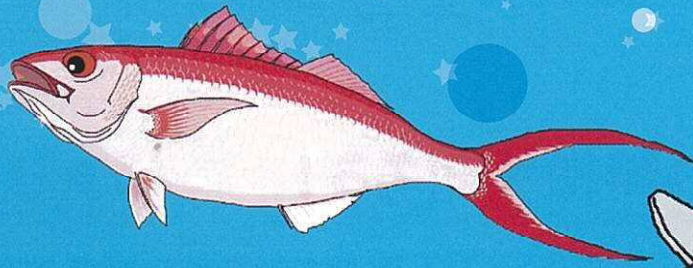
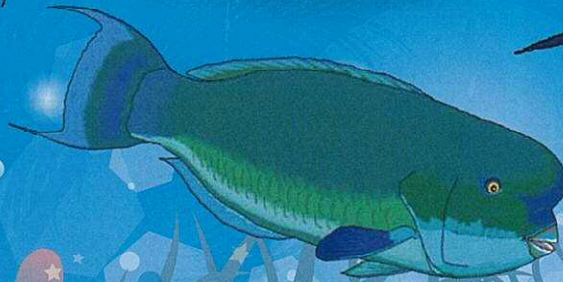
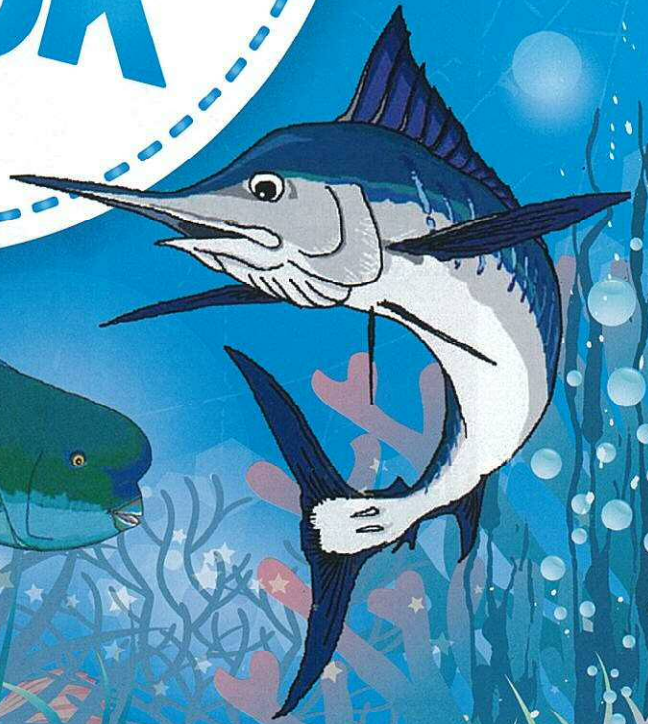
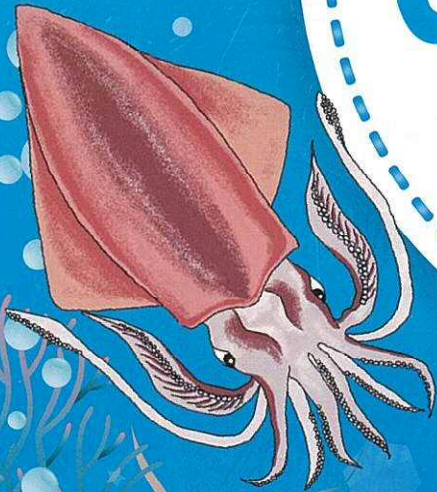


JF
JF沖縄漁連



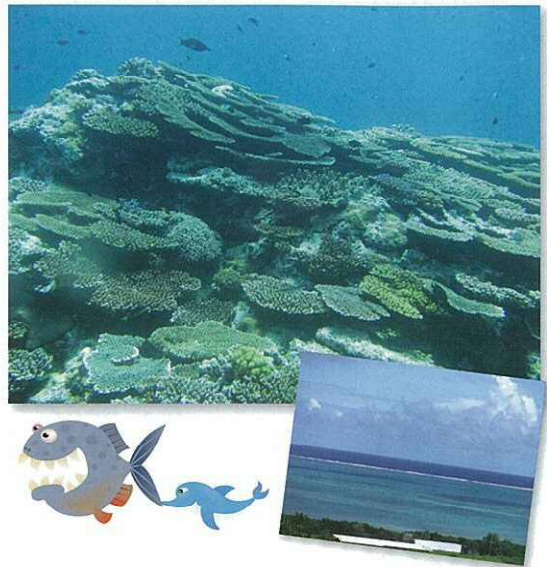
おきなわ ぎよぎょう
沖縄の漁業

**おさかな
BOOK**



沖縄の海の特徴を知ろう!

- 沖縄県は広大な海域と 160 の島々を有し、透明度が高くサンゴ等の生育に適した環境となっています。
- 発達したサンゴ礁の内側はイノーとよばれ、波がおだやかで生物が住みやすく、モズク等の養殖にも適しています。
- サンゴ礁はさまざまな生物の産卵場所やすみかとなり、これらを食べる大型の魚も集まります。
- 沖合にはマグロやソデイカ等の集まる漁場が形成されています。



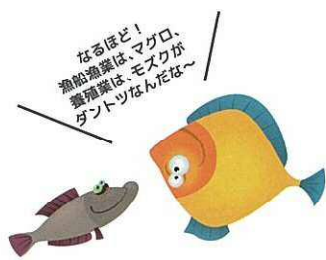
沖縄の漁業を知ろう!

沖縄県では、マグロやカジキ、カツオ、ソデイカなどを対象とした沖合（おきあい）漁業、サンゴ礁付近では潜水漁業や定置網（ていちあみ）漁などが行われています。また、モズク、ウミブドウなどの海藻類やクルマエビ、ヤイトハタなどの養殖もさかんに行われています。

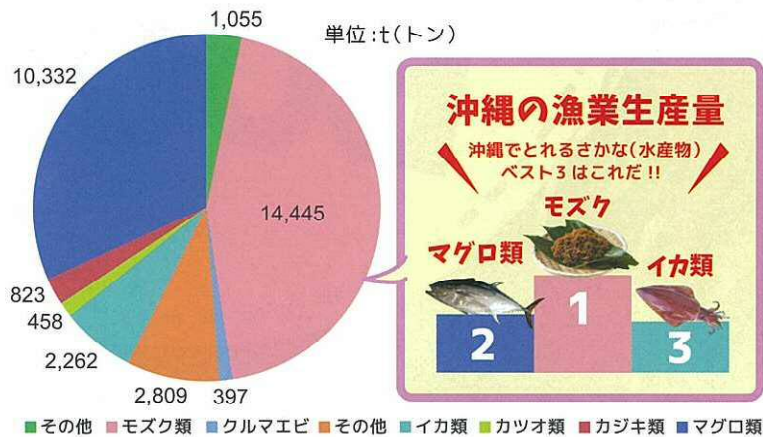
平成27年 海面漁業・養殖業生産統計

平成27年の漁業生産量(ぎょぎょうせいさんりょう)は32,581t、金額にすると195億円以上で、そのうち漁船漁業(ぎょせんぎょぎょう)※1が16,684tで養殖業は15,897tでした。

漁船漁業の中ではマグロ類が、養殖業の中ではモズクがもっとも多いことが右の図から分かります。

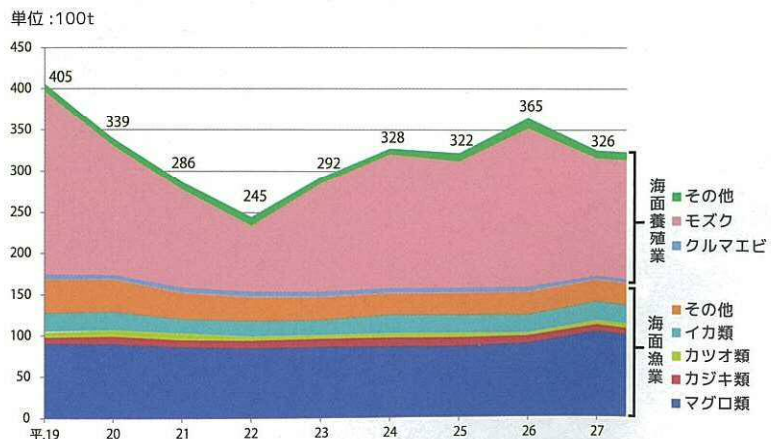


資料：農林水産省統計部「海面漁業生産統計調査」
 注：海面漁業 1) その他・・・ムロアジ類、ブリ類、タイ類、サワラ類、エビ類、カニ類、貝類、タコ類、ウニ類、海藻類(天然モズク等)等
 海面養殖業 2) その他・・・マダイ、クロマグロ、ヤイトハタ、スギ、タマン、海ブドウ等
 ※1 無動力または動力漁船を使用する漁業



沖縄の漁業生産量
 沖縄でとれるさかな(水産物) ベスト3はこれだ!!

1位: **モズク**
 2位: **マグロ類**
 3位: **イカ類**



市場のしくみ

漁業者は、おもに漁業協同組合(ぎょぎょうきょうどうくみあい)^{※1}をとおして水揚げした水産物をセリ^{※2}市場の卸売業者(おろしうりぎょうしゃ)に出荷し、セリ市場では仲買業者(なかがいぎょうしゃ)が品質のチェックをして、これらを卸売業者から買い取り、加工処理などを行い県内外へ販売します。



※1 漁業協同組合は漁業者から預かった魚を仲買業者へ販売したり、漁業に必要な資材を漁業者へ販売したりと、漁業者をささえる仕事を行います。沖縄県内には37カ所の漁業協同組合があります。

※2 セリとは、市場にだされた魚に一番高い値段をつけた人が買うしくみです。

詳しくは、

モズク



沖縄の太陽と海の恵み 生産量はナンバーワン！

「モズク」はむかしから全国各地で食用にされてきた海藻の仲間で、沖縄では昔から三杯酢(さんばいず)で食べていたので、酢のり=スヌイとも呼ばれています。モズク(和名：オキナワモズク等)の大規模な養殖に成功したのは沖縄だけで、全国一の生産量です。モズクにはフコイダンやフコキサンチンと呼ばれる栄養が含まれていて、今注目されている食材の一つです。

モズク加工品

沖縄県内では、モズクを使ったさまざまな加工品がつくられています。また、清涼飲料や化粧品など、食品以外でも様々な商品が開発されています。



ともだちにおしえちゃおう!

モズクの豆知識

毎年4月の第3日曜日は「モズクの日」!!

平成14年8月20日にもずく協議会の平成14年度定期総会において、年に一度、モズク産業振興の一環として消費者に旬のモズクに触れ(見る、食べる)てもらい、モズクを広く県内外にPRするために、制定されました。

4月の第3日曜日は **もずくの日**



モズク養殖の流れ

採苗(さいびょう)



海中でビニールシートに天然モズクの種(胞子)を付け、母藻(ぼそう)として育成する。

種付け(たねつけ)



母藻を入れた陸上タンクに養殖網を入れ種を付ける。

苗床(なえどこ)



苗床とよばれる浅い漁場に種付けした網を5~10枚重ねて張る。

本張り(ほんばり)



1~2センチ程度芽がのびたら網を1枚ずつ広げ、本張りの養殖場に張る。

収穫



成長したモズクをポンプで吸引する。船上では作業員がゴミなどを取り除く。

水揚げ、出荷



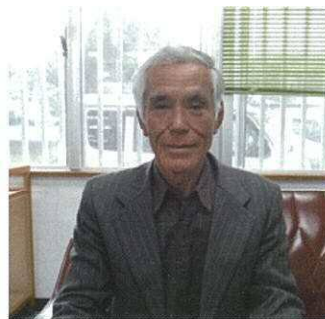
水揚げされたモズクは工場で洗浄され、出荷される。出荷されたモズクは県内外のメーカーで商品に加工される。

漁業者へインタビュー!

モズク養殖漁師 久米島漁協
渡名喜 盛二(となきせいじ)
指導漁業士(しどうぎよぎょうし)*2

沖縄の広い沿岸で生産できるため、魅力ある産業になると考えてモズク養殖を始めました。モズクが元気に育っているのを見ると、努力がむくわれたという感動を得られます。養殖場も陸に近いので、燃料代も少なく済み、安全に仕事ができます。また養殖方法について先輩方からたくさんのことを教わる事ができるので、若い生産者が増えることを期待しています。

*2 漁業士とは、漁業の技術や経営能力、地域貢献などを高く評価され、沖縄県知事から認定された漁業者をいいます。中でも指導的立場にある人を指導漁業士といいます。



詳しくは、

もずく協議会

検索

マグロ



沖縄のマグロは
生鮮なのが魅力(みりよく)

沖縄は全国有数の生鮮(せいせん)

マグロの産地！

沖縄で最も多く漁獲されている魚がマグロ類で、全体のおよそ半分を占めています。しかもそのほとんどが冷凍しない「生鮮マグロ」です。沖縄周辺には、たくさんのマグロが集まるので、近海でとれたマグロを生鮮で水揚げできるのです。

生鮮マグロ類(トンボ、キハダ、バチ、ホンマグロ)の水揚げ量は水産物流通調査(2015年)によると全国第3位。「沖縄美ら海まぐろ」の名称でブランド化を進めています。



マグロの主な種類(セリ等での呼び名)

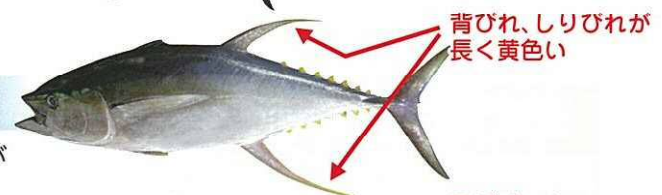
ビンナガ(トンボ)

体長は1メートルほど。胸びれが長いのでトンボともいいます。



キハダ(キハダ)

体長は2メートルほど。背びれ、しりびれが長く黄色いのでキハダといいます。



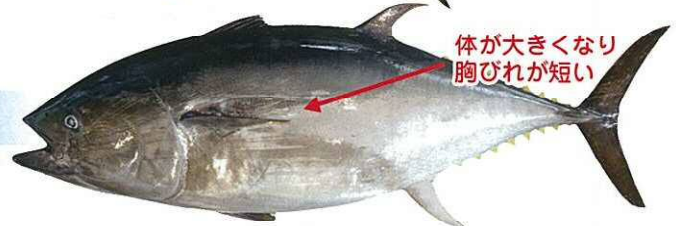
メバチ(バチ)

体長は2メートルほど。目が大きいのでメバチといいます。



クロマグロ(ホンマグロ)

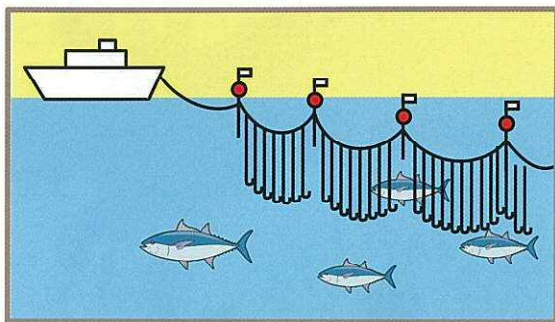
体長は3メートルほど。胸びれが短いのが特徴で、ホンマグロとも呼ばれます。



マグロの漁獲方法

延縄漁(はえなわりょう)

幹縄(みきなわ)と呼ばれる縄に枝縄(えだなわ)を付け、その先に針を付け、魚をとる漁法です。幹縄は長さが100kmにも及ぶことがあります。



マグロ漁師 沖縄県近海鮪漁協



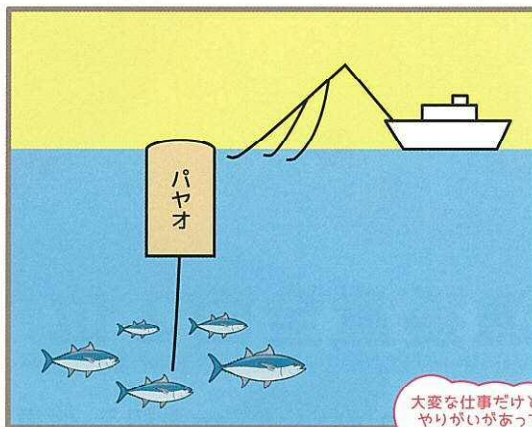
若い後継者 玉城 裕太さんのマグロ漁の魅力と航程

1994年埼玉県生まれ。市立中学校卒業後、漁業に従事。「第三喜代丸」の船員として現在に至る。15歳~23歳(7年)

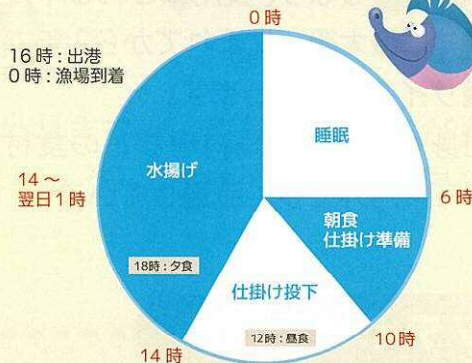
小学生の時から海が好きで大きな魚に憧れ、マグロ解体ショーを見て感動したことをきっかけに、大きなマグロを釣ってみたいと漁師になりたいと思いました。初めて自分自身で釣った時は言葉に表せない衝撃的な感動がありました。右の船程円グラフのように想像していた以上にマグロ漁は大変ですが、だからこそやりがいがあるので、将来は船長を目指しています。マグロ漁はまさしくマグロとの格闘ですが、他の職業とはちがう魅力があると思います。

パヤオ漁

マグロ、カツオ、シイラなどの回遊性(かいゆうせい)の魚は海に浮いている物に集まる習性があります。これを利用し、沖合20マイル(約37km)以内の海域にパヤオとよばれる人工の浮魚礁(うきぎょしょう)を浮かべ、そこに集まる魚をとる漁業がパヤオ漁です。



大変な仕事だけど、やりがいがあって魅力的なんだ!



この航程を2週間繰り返す。1回の航海が約15日です。

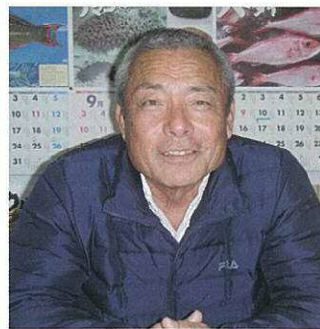
漁業者へインタビュー!

マグロ漁師 港川漁協

上原清秀(うへはらきよひで) 指導漁業士

30年ほど前に漁を始めたときはマグロのしかけ縄に船がひっかかる危険も多く、漁業者の間での進行方向(現在左回り)の取り決めもありませんでした。今では便利な機器(魚群探知機*1)などにより一度に多くのマグロがとれ、漁船どうしでの連絡により安全に漁が行えます。今後はあらたな漁業にもチャレンジしたいと思っています。漁業は社会勉強も必要なので、これから漁師になる人は、人付き合いを大切に安全な漁業を始めたいと思います。

*1 超音波の反射によって水中の魚の群れを探す機械



詳しくは、 [沖縄美ら海まぐろ](#)

検索

ソデイカ

肉厚で、もっちりとした食感と甘みが楽しめる!!

漁獲量全国1位

ソデイカは体長が1mを超え、体重が20kgにもなり、食用にされるイカの中では最大級。生まれてから1年で漁獲サイズに成長します。

刺身や寿司、中華料理などの食材として県内外で多く流通しています。



ソデイカ豆知識

栄養

血圧を低下させ、血中コレステロールの上昇をおさえるタウリンが豊富に含まれています。



呼び名

ソデイカには地域によっていろいろな呼び名があります。

せーいか (沖縄)

あかいか (兵庫・鳥取)

たるいか (京都・福井)

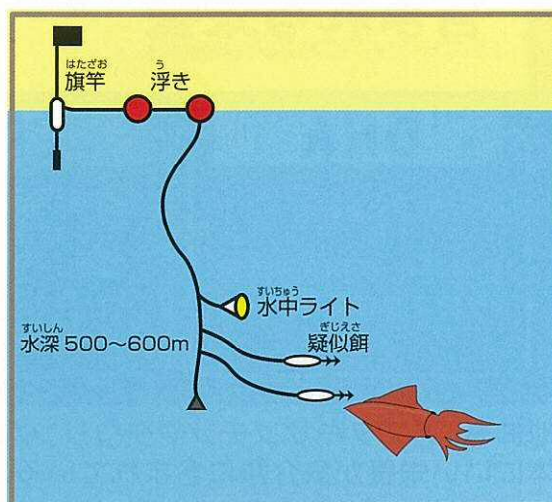
べにいか (島根)

どの呼び方が好き?

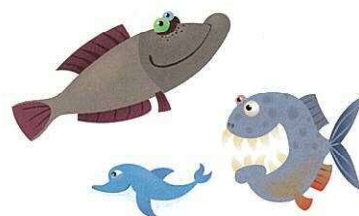


ソデイカの旗流し(はたながし)漁

旗流し漁とは、暗い深海に生息するソデイカを呼び寄せるための水中ライトと疑似餌(ぎじえ)、目印として旗竿(はたざお)と浮きを付けた漁具を投入して、イカを釣る漁法です。ソデイカがかかると旗竿が上下にゆれます。



ソデイカ漁の時期と 資源管理(しげんかんり)※3

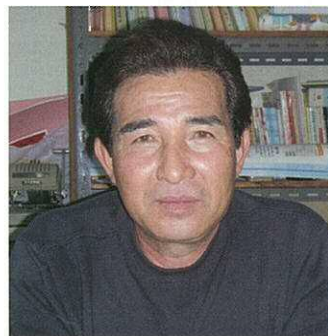


ソデイカ漁は11月～6月におこなわれますが、漁師さんたちが資源を守るために7月～10月は禁漁(きんりょう)期間としたり、漁具の数を制限したりして漁を行っています。

漁業ヘインタビュー!

ソデイカ漁師 糸満漁協
新垣哲二(あらかきてつじ) 指導漁業士

少年時代から祖父の手伝いで漁船に乗っていました。若い頃からいろいろな方法で水揚げを行っています。大漁のときや、大物が上がったときは何ともいえない満足感があります。漁師は頑張った分だけ自分に返ってくるので、日々勉強しています。沖縄近海は魅力有る水産物がたくさん眠っているので、若い海人の皆さんは新たな漁業にチャレンジしてもらいたいと思っています。



※3 魚やイカ、貝などの水産資源は取り過ぎると減ってしまうので、漁業者は禁漁期や禁漁区、漁獲できるサイズなど、ルールを作って資源が減らないように取り組んでいます。

水産物をよう

魚介藻(ぎょかいそう)類に含まれる栄養



DHA

脳の発達促進
抗がん作用
動脈硬化の予防改善等
(クロマグロ脂身)

EPA

血栓予防、
抗炎症作用
高血圧予防等
(クロマグロ脂身)

フコイダン

抗がん作用
抗凝血治性
免疫向上作用等
(モズク、ヒジキ、
ワカメ、コンブ等)

他にも、アスタキサンチンやタウリンなど
体にいい栄養が魚介類に含まれているよ!

赤まちレッド



水産物を買える、食べられる!! 家族やお友だちと遊びに行ってみてね♪

沖縄鮮魚卸流通協同組合 泊いゆまち

(那覇市 港町)



新鮮な魚介類を複数の鮮魚店が販売しています。また、奥にはガラス張りの解体室があり、時間が合えばマグロなどをさばく様子を見ることが出来ます!!

(090-868-1096)

糸満漁業協同組合 お魚センター

(糸満市 西崎町)



新鮮な魚を提供しています。糸満漁港で朝セリにかけられた魚を中心に、加工品や惣菜なども販売しています。

(098-992-2803)

国頭漁協	国頭港食堂	0980-50-1660
伊是名漁協	伊是名漁協直売所	0980-45-2210
伊平屋村漁協	ぎょきょう直売店 (ヴィラージュ)	0980-46-2027
伊江漁協	海人食堂	0980-49-2166
名護漁協	名護漁港水産物直販店	0980-43-0175
恩納村漁協	恩納村水産物加工流通施設	098-964-2875
宜野座村漁協	宜野座村漁民活性化施設	090-8844-1958
石川漁協	石川漁協の魚屋さん	098-989-0080
与那城町漁協	味華	098-977-7783
南原漁協	南原漁協鮮魚直売店	098-978-1717
沖繩市漁協	地域産物展示販売施設 パヤオ直売店	098-938-5811
読谷村漁協	読谷漁協直売店	098-957-0225
那覇市沿岸漁協	海産物えんがん	098-869-7837
浦添宜野湾漁協	太陽 (ていーだ)	098-875-7744
久米島漁協	水産物加工場展示室	098-985-8217
座間味村漁協	座間味村漁協直売店	098-987-2015
渡嘉敷漁協	渡嘉敷漁協直売店	098-987-2400
伊良部漁協	漁師屋	080-6485-0853
八重山漁協	海鮮館 どてっぺん	0980-84-2121
与那国町漁協	漁協空港売店	0980-87-2289
	海人食堂	090-2589-7410
泊魚市場買受人協同組合	泊魚市場仲買人センター	090-1944-2268

プライドフィッシュ

詳しくは、

プライドフィッシュとは、「漁師が選んだ、本当においしい魚」を合言葉に各都道府県のJFグループが漁師自慢の魚を選定し、JF全漁連が紹介していくプロジェクトです。条件を満たした魚がプライドフィッシュとして登録されます。



参考資料

『平成27年度魚好きを育てる魚食復建プロジェクト事業報告書』沖縄県農林水産部水産課

『平成28年 海面漁業・養殖業生産統計（沖縄県）』、『平成27年 漁業産出額（沖縄県）』

内閣府沖縄総合事務局農林水産部統計調査課

『水産物流通調査（2015年）1産地上場水揚量・卸売価格（212漁港）

（2）漁港別品目別上場水揚量・卸売価格』水産庁加工流通課企画調整班

協力

農林中央金庫那覇支店、久米島漁業協同組合、糸満漁業協同組合

港川漁業協同組合、沖縄県近海鮪漁業協同組合、沖縄鮮魚卸流通協同組合

資料提供

沖縄県農林水産部水産課

～沖縄の漁業副読本～

2017年8月1日 初版発行

発行元 沖縄県漁業協同組合連合会

監修 沖縄県水産海洋技術センター

本誌の内容に対するお問い合わせは

沖縄県漁業協同組合連合会

098-860-2600

制作・印刷 沖縄広告株式会社

沖縄の漁業に詳しくなったかな？
最後まで読んでくれて、
ありがとう♪



ぐるケン
県魚キャラクター

おきなわのさかな



①方言名 ②食べ方 ③コメント

イソフエフキ

- ①クチナシ ②バター焼き、煮付け
- ③食堂の定番料理「魚汁」に重生される



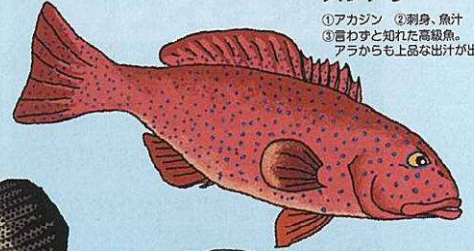
タテシマフエフキ

- ①クサムルー ②バター焼き、煮付け
- ③手頃なサイズなので、丸ごとバター焼きや唐揚げに



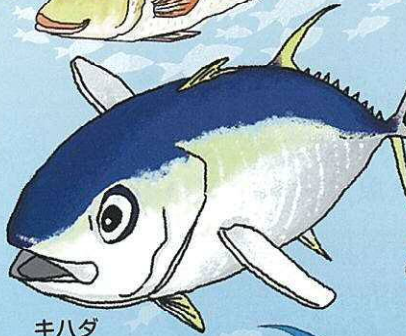
アヤコショウダイ

- ①アヤクレー、ツバキ
- ②刺身、煮付け、塩焼き
- ③コショウダイの仲間には加熱調理が美味



スシアラ

- ①アカジン ②刺身、魚汁
- ③雷わずと知れた高級魚。アラからも上品な出汁が出る



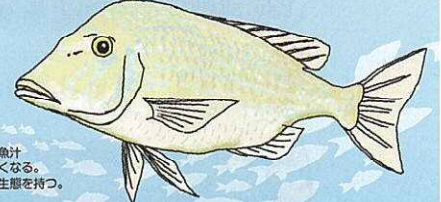
キハタ

- ①チンパニー
- ②刺身
- ③ざっぱりした赤身が人気。しっぽのステーキや目玉の煮付など部位も美味



マダラハタ

- ①ユダヤミーバイ ②刺身、魚汁
- ③ミーバイの中では比較的大きくなる。月の周期に合わせて産卵する生態を持つ。



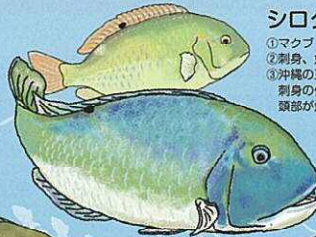
ハマフエフキ

- ①タマン ②刺身、バター焼き
- ③いろいろな調理法にも合うポピュラーな魚。アラからも良い出汁出ます！



ナンヨウブダイ

- ①オオバチャー、ゲンナー ②刺身、天ぷら
- ③刺身の他、天ぷらの芯にするとふんわり美味しい



シロクラベラ

- ①マクブ
- ②刺身、魚汁
- ③沖縄の三大高級魚。刺身の他、ゼラチン質の頭部が魚汁で美味

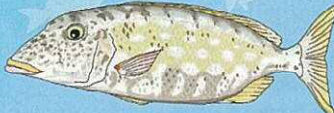


アイコ

- ①エーグアー ②マース煮
- ③意外と知られていないが、皮目を焼いた刺身が美味！

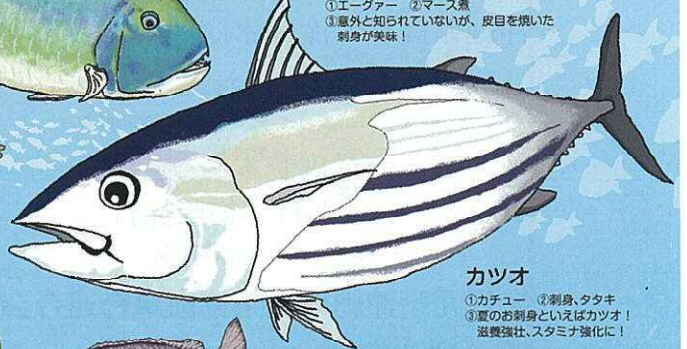
ムネアカクチビ

- ①大ムルー ②刺身、バター焼き、魚汁
- ③釣りて人気。刺身がおすすぬ



テングハギ

- ①チヌマン ②刺身、魚汁、煮付け
- ③刺身にすときはあまり冷やさないのが美味しく食べるコツ



カツオ

- ①カチュー ②刺身、タタキ
- ③夏のお刺身といえばカツオ！滋養強壮、スタミナ強化に！

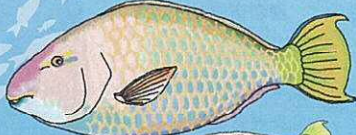
トガリエビス

- ①マシラーアカイコ
- ②煮付け、マース煮
- ③八重山では「浜崎の奥さん」とユニークな名前で見られる高級魚



ヒトスジタマガシラ

- ①シラマージュマー
- ②刺身
- ③加熱すると骨が強く出るものもいるので、刺身がおすすぬ



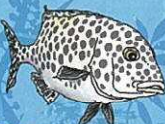
キツネブダイ

- ①ポーラー
- ②刺身、魚汁
- ③宮古、八重山多くブダイ類の中でも特に美味



ヨコシマクロダイ

- ①ダルマー ②刺身、バター焼き、魚汁
- ③強力なアゴで甲殻類などをかみ砕く、良い出汁が出るのでアラは魚汁に



チョウチョウコショウダイ

- ①ミーバイクレー ②煮付け
- ③幼魚の胸びれのしくさはまるで蝶のよう

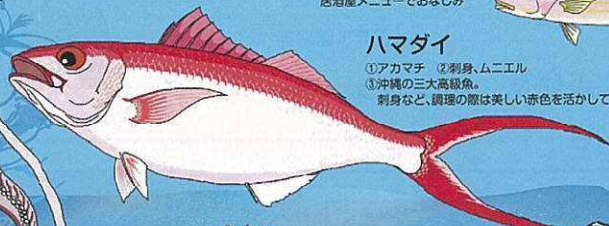
ニセクロホシフエダイ

- ①ヤマトビー ②バター焼き、煮付け
- ③手頃なサイズで、調理しやすい。居酒屋メニューでおなじみ



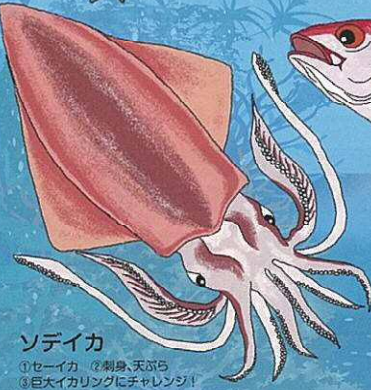
ハマダイ

- ①アカマチ ②刺身、ムニエル
- ③沖縄の三大高級魚。刺身など、調理の際は美しい赤色を活かして



ワモンダコ

- ①タク ②刺身、酢の物
- ③うま味が強く、刺身が絶品。環境の悪化で近年減少



ソデイカ

- ①セーイカ ②刺身、天ぷら
- ③巨大イカリングにチャレンジ！



ナミハタ

- ①サッコミーバイ ②煮付け、マース煮
- ③漁獲量が大幅減少して八重山では産卵場の保護区を実施中



ヒメジャコ

- ①アシケー、ギーラ
- ②刺身、寿司ネタ
- ③濃厚なうまみと磯の香りは沖縄でしか味わえない珍味

ハリセンボン

- ①アバサー
- ②魚汁、唐揚げ
- ③アバサー汁はめっちゃうい



クロカジキ

- ①アチヌイコ
- ②刺身、干物、焼酎
- ③毎年与那国島では「国際カツシ釣り大会」が開催され大盛況



クルマエビ

- ①ー ②刺身、塩焼き
- ③養殖生産量日本一！