

特集2 豊かな「海の幸」をどうぞ!

熊本は有明海、不知火海、天草灘^{なだ}という豊かな海に囲まれ、おいしい地魚の産地です。この海の幸を県民の皆さんにもっと知ってもらい、食べていただくため、熊本県では四季折々の代表的な魚介類を「くまもと四季のさかな」として選定しPRするとともに、海の資源を将来にわたって守っていくため、漁業関係者の皆さんと協力して「つくり育て管理する漁業」を推進しています。

くまもと四季のさかな

地元で捕れる、新鮮でおいしい魚介類を県民の皆さんに実感していただくため、くまもと四季のさかな選定委員会(消費者、流通関係者、生産者などの代表者で構成)により、熊本の四季を代表する17種類の地魚が「くまもと四季のさかな」として選ばれました。

春 まだい、あさり、こういか、きびなご

夏 いさき(イッサキ)、たこ、あじ、はも

秋 たちうお、もちうお(イボダイ)、がざみ(ワタリガニ)、しいら(マンビキ)

冬 ぶり、ひらめ、このしろ、がらかぶ(カサゴ)

県魚 くるまえび(夏)



今後は、この「四季のさかな」を通して、県民の皆さんに熊本の魚介類のおいしさを再認識していただきたいと考えています。皆さん、地元で捕れるおいしい「さかな」をたくさん食べてください!

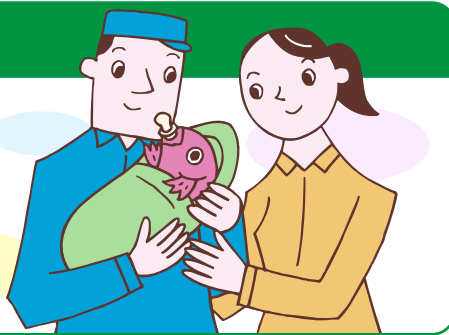
つくり育て管理する漁業

稚魚を育てて放流したり、魚が大きくなるまで待つなど、魚を増やしていく取り組みを進めています。

「つくる」

稚魚をつくる。

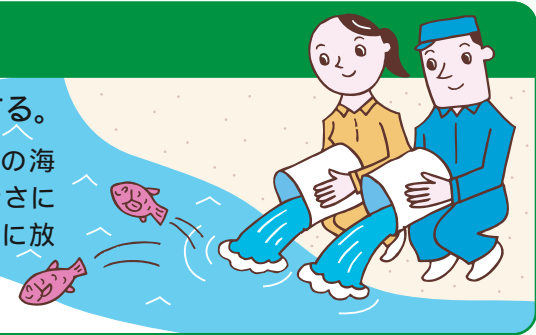
マダイ、ヒラメ、クルマエビ、ワタリガニなどの卵を専門の施設で人工的にふ化させます。



「育てる」

稚魚を育て、放流する。

ふ化させた後、自然の海で生きていける大きさになるまで育成し、海に放流します。



「管理する」

小さな魚や卵を持つワタリガニを海に戻すなど、魚を捕り尽くさないようにしています。

小型魚の再放流

ある一定の大きさになるまで待つなど、魚を捕る。例えば、全長15cm以下のマダイや20cm以下のヒラメは、捕れても海へ返しています。一般の釣り人にも協力を呼びかけています。



漁具の工夫・改良

小さな魚が入らないよう、網の目が大きい漁具を使います。



休漁日の設定

県内漁業者は、毎月第2土曜日を「県下一斉休漁日」として海を休ませています。



熊本の豊かな海の資源を将来にわたって守り、おいしい地魚を子どもたちに引き継いでいくため、皆さんもこの取り組みを応援してください。

お問い合わせ先

熊本県水産振興課 ☎096-383-1111(内線5696) FAX096-382-8511
電子メール suisanshinkou@pref.kumamoto.jp