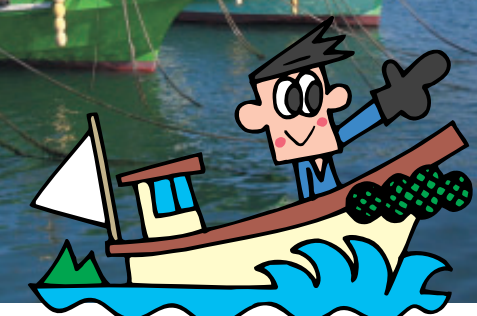




今回は、茅ヶ崎の漁業と茅ヶ崎漁港について取材しました。漁業の歴史や海のルールなど、大発見の連続でした。

ざよざよと 漁業大発見

茅ヶ崎漁港



漁業の今と昔
茅ヶ崎の漁業は、今と昔では全然違います。漁業で働いている人は平成元年には106人いたのが、今は74人です。水揚げ量も減りました。茅ヶ崎の代表的な魚であるシラスは、平成15年には73トの水揚げでしたが、翌16年は29トでした（ちなみに、シラスとはイワシ類の子の呼び名で、「シラス」という名前の魚ではありません）。水揚げ量が減ったのは、魚を売ってもお金にならなくなったため、魚に出なくなったことが大きな原因です。魚を売るまでの運送や保存などでお金がかかり、売っても利益が上げられなくな

茅ヶ崎漁港ってどんなところ？
茅ヶ崎漁港は、昭和26年に第一種漁港（地元の漁業を主な目的として利用されている漁港）として整備されました。現在、防波堤、護岸、波除堤、物揚場、船揚場、荷さばき所などがあります。
港の南側には、高さ10メートルの堤防があります。堤防の下には、平島という小さな島があります。島は堤防を挟んで陸地とつながっていますが、今は立ち入り禁止になっています。港には、約50隻もの船が泊まっています。船の種類は、魚に行く漁船、えぼし岩などに人を

みんなで守ろう！海のルール
茅ヶ崎の海は、漁業はもちろんのこと、海水浴やマリンスポーツの場として、さまざまの人によって利用されています。誰もが安全に過ごせるように、次のことを守りましょう。

失われる砂浜

つたのです。

みなさんは茅ヶ崎海岸の砂浜が減っているのを知っていますか？ 砂は相模川の上流から、川の流れて乗って海へ着きます。海に出た砂は、潮に乗って西から東へと移動し、海岸に流れ着きます。ところが、最近海岸に流れ着く砂が減り、逆に波で砂浜が削られてしまっています。

人も魚も生き生き！夜も明るい荷さばき所
漁でとれた魚は、荷さばき所に集められます。ここで、市場に出すための準備をします。活きの良い魚や元気なおじさんたちで活気づくそうです。また、ここには二つの大きなライトがあります。「投光器」といって不審な船などの入港を防ぐためと、船がぶつからないために、港全体を照らすものです。
荷さばき所では、新鮮な魚介類をみなさんに食べてもらおうと、年2回「さかなの市」をやっています。毎回たくさんの方が来て、30分ほどで売り切れてしまうそうです。みなさんもぜひ行ってみてください。



感想
いつも何気なく食べていた魚が、このように捕られていたとは驚きました。さらに、魚を捕るにもいろいろな苦労や心配事があるのを知りました。最近はおみが多くて海が汚いので、魚が減って漁もしづらいのではないかと思います。海を汚すのも、魚を捕るのも食べるのも、みんな人間です。みんなで協力して、きれいな海にしたいと思います。



- 作業中の船の150メートル以内には近づかない
- 海浜の動植物を大切にす
- 切れた釣り糸・針などは放置せず必ず持ち帰る
- 深夜（夜10時〜朝6時）は花火をしない
- ごみは持ち帰る

を守りましょう。



茅ヶ崎の漁業
昔から相模湾は沿岸漁業の場で、漁業が盛んに行われてきました。現在茅ヶ崎で行われている漁法は三つほどあります。一つ目は船びき漁法です。魚群を取り囲むように網を入れる漁法で、シラスなどを捕ります。二つ目は地びき網で、海に投げ入れた網を浜から引っ張り上げる漁法です。網には、シラス、イワシ、アジなどが入ってきます。三つ目は刺し網です。夕方、魚やエビの通る場所に、網を仕掛けます。翌朝引き上げると、伊勢エビやヒラメなどが網に掛かっています。

