

知ってたのしい!

霞ヶ浦北浦の漁業と ワカサギ

ぼく
ワカサギくん!

れいくん

かすみちゃん





霞ヶ浦北浦ってどんな湖？

霞ヶ浦北浦は、^{しが}滋賀県の^{びわこ}琵琶湖に次いで日本で2番目に大きく、ワカサギ、シラウオ、エビなどの豊富な水産資源に恵まれた湖です。

そのため、霞ヶ浦北浦では漁業や養殖業が行われ、これらを原料とした水産加工業も盛んに行なわれています。

ほくたちが案内するよ！



湖岸の長さ：252km

総面積：220km²

水深：平均4m 最深7m

霞ヶ浦（西浦）171.5km²

北浦36.2km²

平成16年度漁獲量：1,794トン

その他12.2km²

おおきいね～！





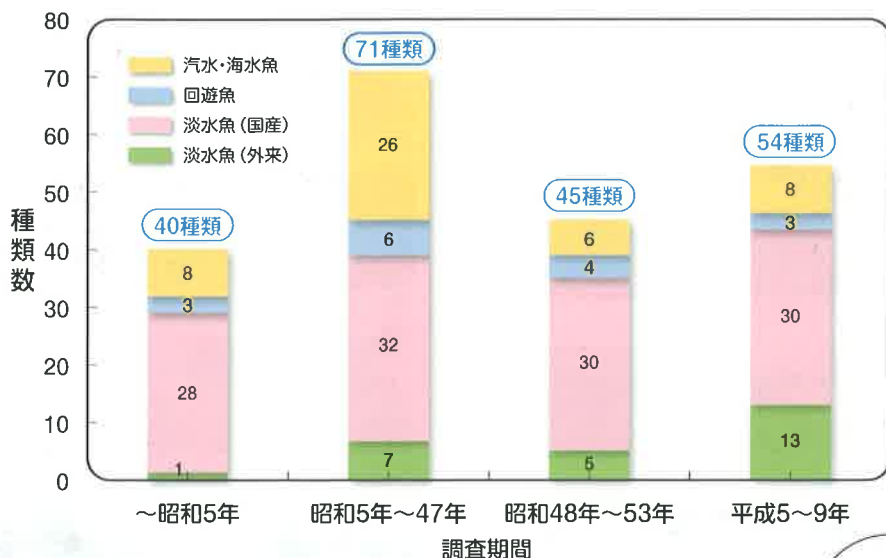
霞ヶ浦北浦にすむ魚の種類



霞ヶ浦北浦には、約50種類もの魚がいるんだよ!

霞ヶ浦北浦には、ワカサギ・シラウオをはじめ、現在、約50種類もの魚がいることがわかっています。

霞ヶ浦北浦の魚の種類数(年代別変化)



〈魚の仲間わけ〉

- 海水魚 : 主に海にすむ魚(スズキ など)
- 汽水魚 : 海水と真水が混ざるところにすむ魚(マハゼ など)
- 淡水魚 : 真水にすむ魚
 - ・国産(コイ・フナ など)
 - ・外来(ブラックバス・ブルーギル など)
- 回遊魚 : 湖・川と海を行き来する魚(ウナギ ボラ など)





霞ヶ浦北浦のさかなの三二図鑑

(写真：茨城県内水面水産試験場)

霞ヶ浦北浦の主なさかなを紹介します。あなたはいくつ見たことがありますか？



ワカサギ ~15cm



テナガエビ ~10cm



コイ ~100cm



ウナギ ~100cm



ハス ~30cm



オオクチバス(ブラックバス) ~50cm



チャネルキャットフィッシュ
(アメリカナマス) ~110cm



シラオオ ~10cm



ヌマチチブ ~15cm



ギンブナ ~25cm



アユ ~30cm



ニゴイ ~60cm



ブルーギル ~25cm

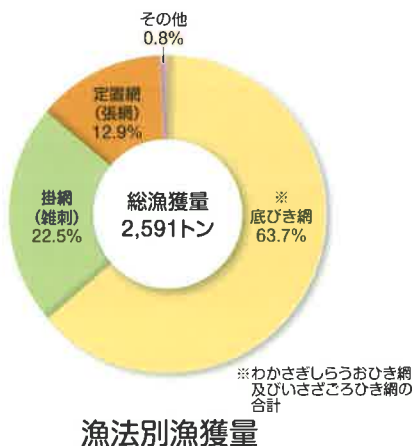
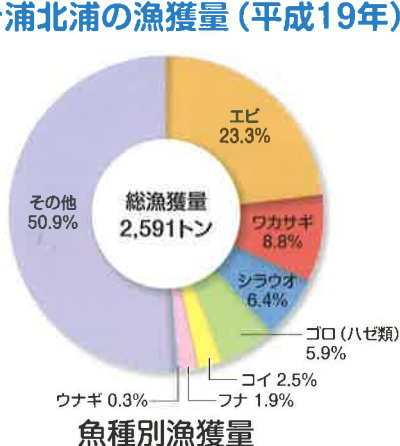


ハクレン ~100cm

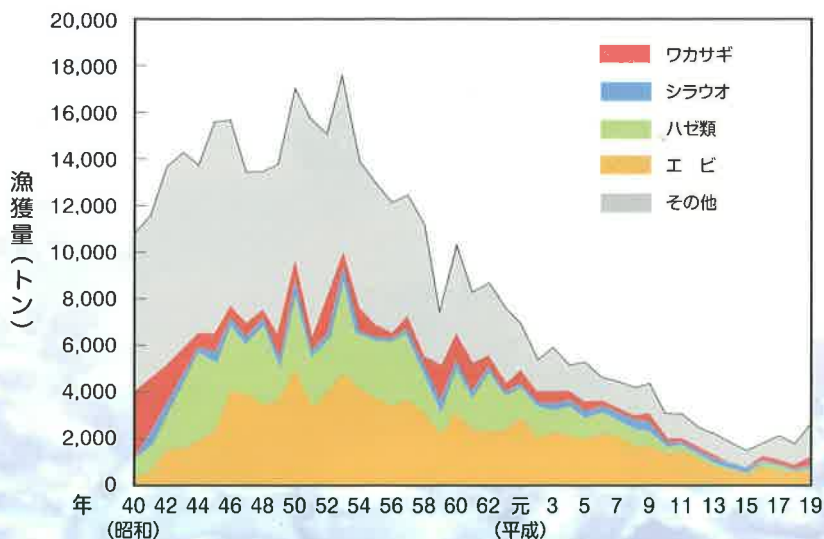


霞ヶ浦北浦の漁業について紹介しよう!

霞ヶ浦北浦の漁獲量 (平成19年)



霞ヶ浦北浦の漁獲量の推移



霞ヶ浦北浦では、ワカサギ、シラウオ、テナガエビ、ゴロ (ハゼ類) などを漁獲しています。しかし、環境の変化により、漁獲量は昭和53年の17,000トン台をピークに減少傾向にあります。



霞ヶ浦北浦の漁法

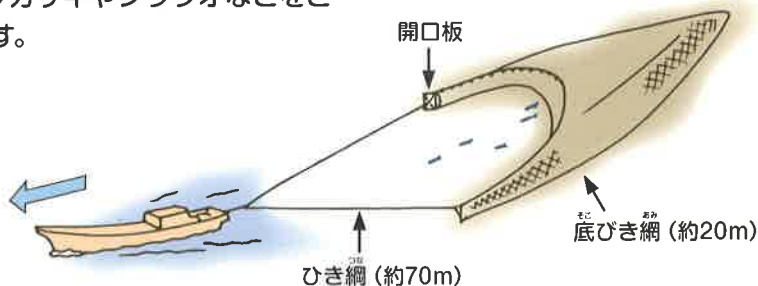


どうやって魚をとっているのか、
その秘密をおしえよう。

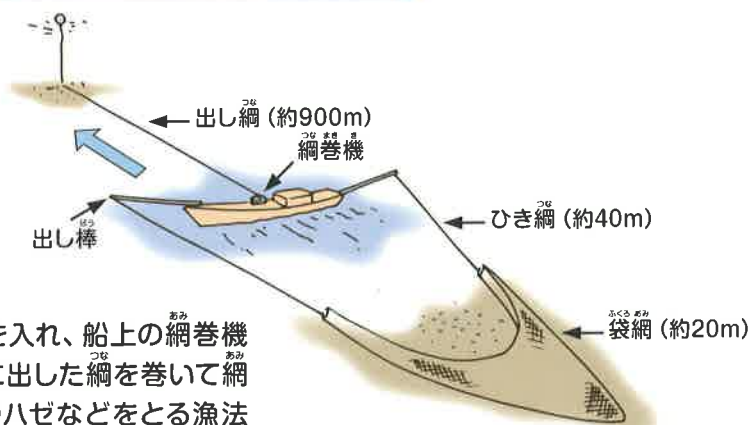
霞ヶ浦北浦では、様々な漁法で漁業が行なわれています。
ここでは主な漁法について紹介します。

わかさぎ・しらうおひき網漁業 (通称：トロール)

動力船の後方に網を入れて水中をひき回し、ワカサギやシラウオなどをとる漁法です。

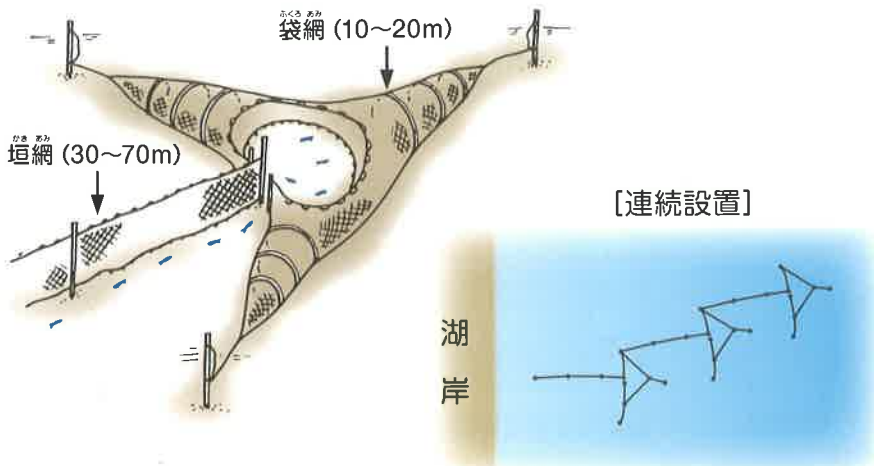


いさざ・ごろひき網漁業 (通称：横ひき)



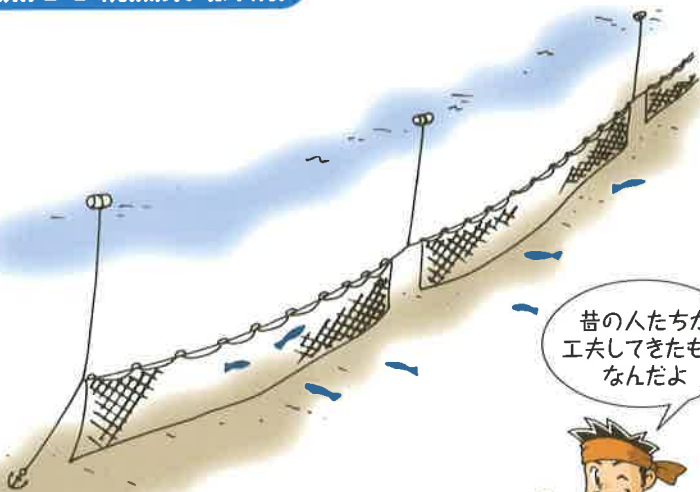
船の横に網を入れ、船上の網巻機
の力で反対側に出した網を巻いて網
をひき、エビやハゼなどをとる漁法
です。

はりあみ ていしあみ
張網漁業 (定置網)



岸から沖に壁のように網をはっておき、泳いできた魚が沖の袋網ぶくろあみの中に入るのを待ってとる漁法です

あみ かけあみ
雑魚さし網漁業 (掛網)



魚の通り道あみに網をはっておき、泳いできたフナやコイなどを網あみにからませてとる漁法です。

昔の人たちが工夫してきたものなんだよ

漁業にもいろいろなやり方があるんだね

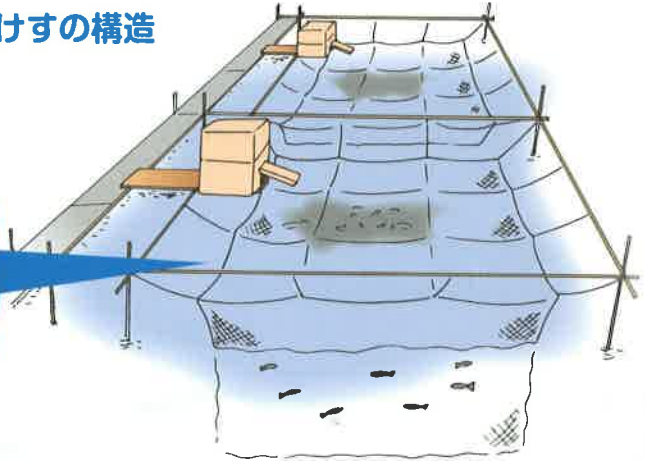




霞ヶ浦北浦では養殖もしているんだよ。

霞ヶ浦の養殖業は、湖にはった網^{あみ}の中で魚を飼う「網いけす^{あみ}養殖」という方法で行われています。この方法は、水の交換が良いのでより多くの魚が生産できます。網いけす^{あみ}養殖で主に生産していたのはコイで、日本一の生産量を上げていました。

網いけすの構造



網の大きさは縦5m、横5m、高さ2.5mです。
湖底に打ち込んだ支柱に網をつるします。



平成15年にコイヘルペスウィルス病が出たため、内水面水産試験場で病気に負けないコイを作る試験を行っています。



霞ヶ浦北浦の魚の消費



つくだに に ほ
主に佃煮や煮干しとして、みんなに
愛されています。



佃煮

魚などをしょう油・砂糖・その他などの調味液で煮込んだ食品。合成保存料を使わなくても保存性にすぐれています。



煮干し

魚などを煮て干して乾燥させた食品。



焼きもの

魚などを串に刺して焼いたり煮たりして味付けした食品。(いかだ焼き・すすめ焼き・鬼がらやきなど)

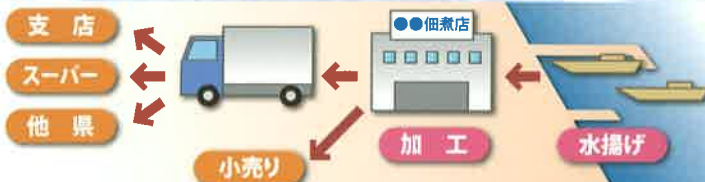
水産加工業(佃煮・煮干しの製造)

霞ヶ浦北浦でとれた魚は、湖岸にたくさんある水産加工業者(佃煮屋さんなど)に直接集荷され、すぐに加工されるため、おいしい佃煮や煮干しができます。

茨城県の特産品となっており、霞ヶ浦北浦の魚以外の原料も活用し、年間4,000トンの生産です。(平成19年) その他、一部は鮮魚のまま料理などの材料として流通もしています。



加工販売量



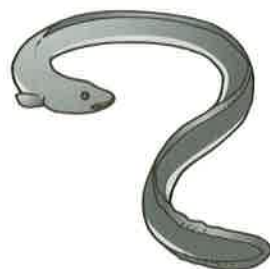


水産資源を増やす対策もしているんだよ!

霞ヶ浦北浦では、水産資源を増やすために、ワカサギの人工ふ化やウナギの放流をしたり、魚の産卵育成の場となる水生植物帯(ヨシ帯)の造成をしています。



ウナギの放流



水生植物帯の造成

造成前



造成
2年後



魚をとるだけでなく
増やしているんだね

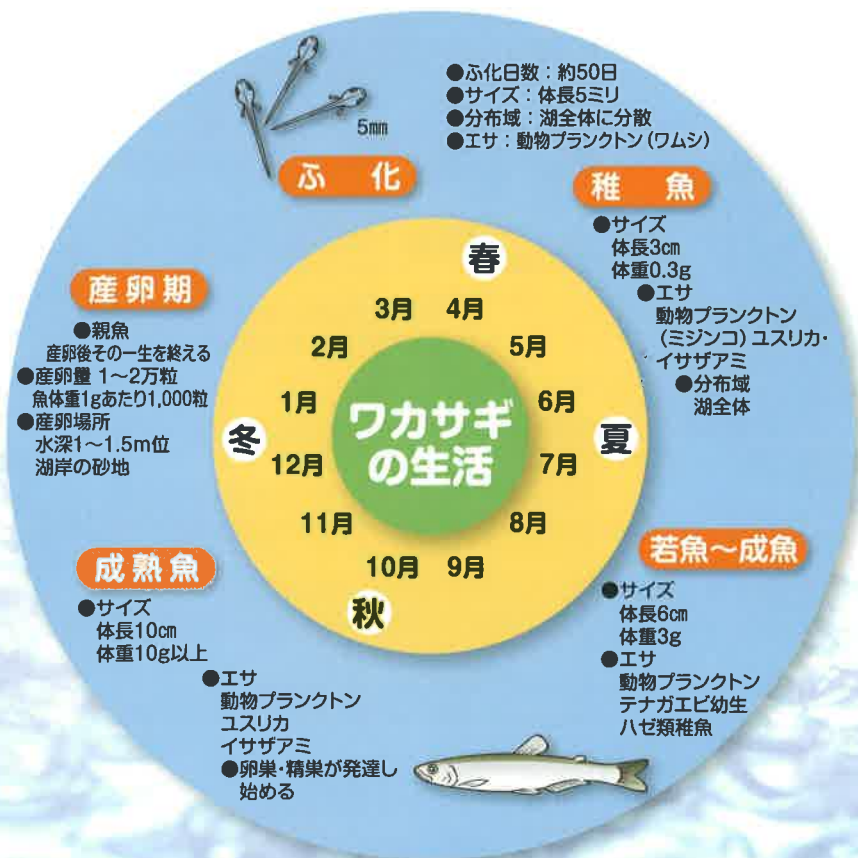




銀白色で美しいワカサギは、霞ヶ浦北浦のシンボル！

ワカサギは、昔から食用として利用され銀白色で美しく、霞ヶ浦北浦を代表する魚です。

ワカサギの寿命は1年。春にふ化した稚魚は、5mmほどですが、夏には5~6cm、冬には10cm前後まで成長します。産卵期は冬で、水深1m前後の砂地で、1尾あたり約10,000個もの卵を産み、一生を終えます。





ワカサギのエサ



大好物は小さな小さなプランクトン。

ワカサギの稚魚は口が小さいため、ワムシなどの小型プランクトンをエサとして食べます。

そして、成魚になると、大型の動物プランクトンやイサザアミ、ユスリカなどを食べます。



ワカサギ稚魚のエサ
(ワムシの仲間、全長約0.1mm)



ワカサギ成魚のエサ
(ミジンコの仲間、全長約1mm)



ワカサギのふ化



ワカサギの卵は水温によって
ふ化までの期間が決まる。

霞ヶ浦北浦のワカサギは2月頃に卵を産み3月頃にふ化します。受精してからふ化するまでの期間は水温によってきまり、水温5℃の場合約50日、10℃の場合約25日でふ化します。



ふ化直前のワカサギの卵
(直径約1mm)



ワカサギのふ化稚魚
(体長約5mm)

わあー
稚魚は透明
なんだね



ワカサギの人工採卵



ワカサギが増えるための手だすけとして
人工ふ化を行っているんだよ。

現在の霞ヶ浦北浦では、昔に比べてワカサギが増えにくい環境になっています。そこで、人の手で卵をとって受精させふ化させる「人工ふ化」を行い、増やすための努力をしています。



これが人工ふ化の手順だ!!!

霞ヶ浦北浦では、毎年2月に、特別に設置した張網でとったワカサギ親魚を用いて、人工ふ化を実施しています。



上：メス親魚
下：オス親魚

ワカサギの稚魚が
たくさんふ化すると
いいな!



メスから卵を、オスから精子を
しぼり、受精させます。



受精させた卵をシュロわくにぬ
るように付けます。

シュロわくをたばねてつるし、
ほかの魚に食べられないように
網で囲いをし、ふ化するのを待
ちます。



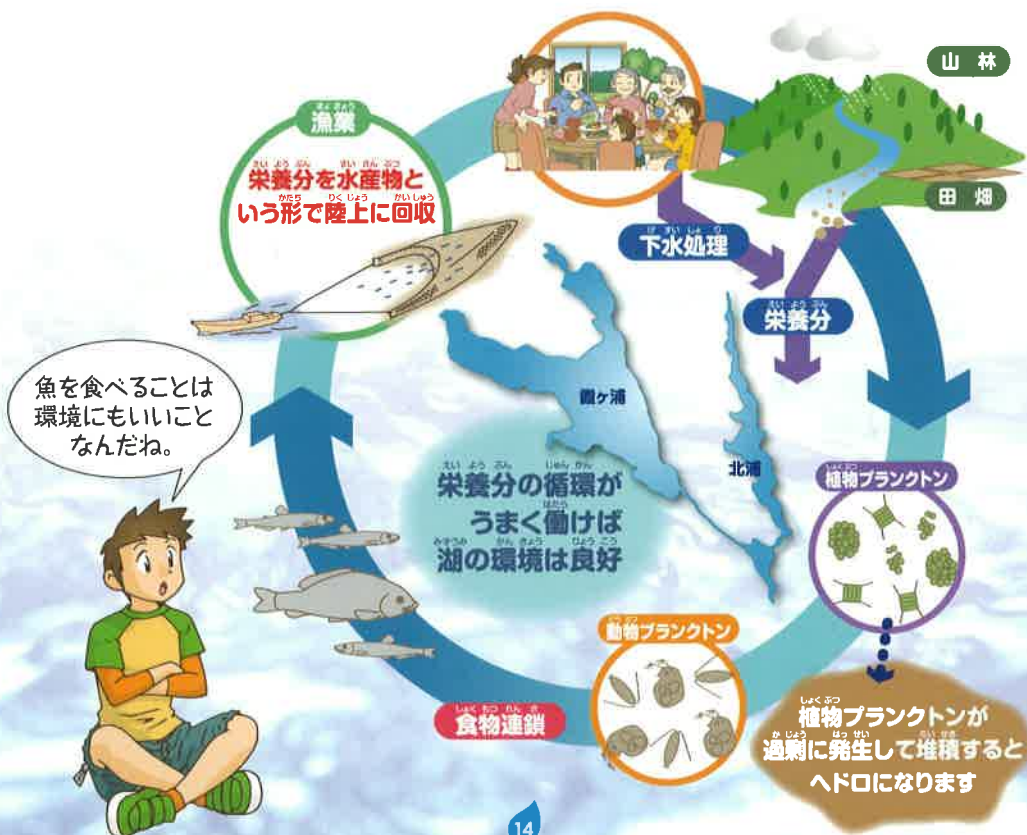


漁業は環境改善にも役立ってるんだよ。

霞ヶ浦北浦には、森や田畑から流れ込む水や家庭からの生活排水により栄養分が流入します。この栄養分を吸収して湖の植物プランクトンが増え、それを動物プランクトンが食べ、さらにそれを魚が食べます。

湖に流れ込む栄養分が多すぎるとこのバランスがくずれ、湖の環境が悪くなります。

漁業によってとった魚を私たちが食べれば、栄養分が陸上に戻って来る(循環する)ので、湖の環境改善に役立つのです。



帆びき網漁業



船上の大きな帆をはって、風の力を利用して網をひき、シラウオやワカサギをとる漁法です。現在は観光用として全国のファンに愛されており、毎年フォトコンテストも行われています。「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」にも選定されました。

(写真:霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会)

霞ヶ浦北浦の漁業に関する問い合わせ先

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所

〒300-0051 茨城県土浦市真鍋5-17-26 TEL 029-822-7270

発行：霞ヶ浦北浦水産振興協議会
茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所