

釣りを楽しむみなさまへ

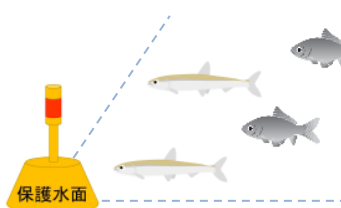
霞ヶ浦北浦で

ルールを
守って

楽しい釣りを

～ 知っておこう釣りのルール～

保護水面・禁漁区域
を守ろう！



禁止期間を守ろう！



ごみは拾って
持ち帰ろう！



迷惑駐車はやめよう！



NO！移植放流！

霞ヶ浦北浦はみんなのもの
ルールを守り、ゆずり合って、
みんなが楽しめる湖にしましょう

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

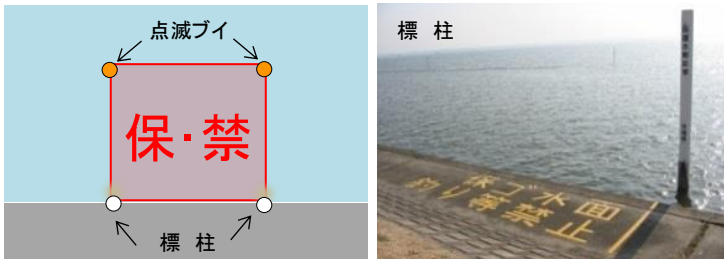
ゆずい合い、みんなが楽しい湖に

霞ヶ浦北浦は、我が国第2位の面積を誇る湖で、首都圏に近いこともあり、釣りなどの遊漁が盛んに行われています。しかし、一方で、漁業者との間で様々なトラブルも生じています。

釣りなどの遊漁は、何でも自由にできると思われがちですが、法律や県の漁業調整規則などで、漁法・区域・期間・サイズなどに決まりがあります。ルールやマナーを知り、ゆずり合って、みんなが楽しめる湖にしましょう。

釣いをしてはいけない場所

水産動物の産卵や生育に適した区域が「保護水面」や「禁止区域」に指定されており、水産動物を捕ることが禁止されています。みんなで霞ヶ浦北浦の魚を守りましょう。



- ★保護水面や禁止区域にはその区域を示すために湖岸に標柱、沖合に点滅ブイがありますので目印にしてください。
- ★また、堤防平場にも「保護水面」や「禁止区域」の表示があります。



釣ったり捕ったりしてはいけない時期・大きさ

以下の水産動物については、各禁止期間中は大きさに関わらず、釣ったり、捕ったりすることは出来ません。

名称	禁止期間
わかさぎ	1月21日～2月末日及び5月1日～7月20日
しらうお	3月1日～3月31日
こい	5月11日～6月10日
からすがい	4月11日～9月30日
いけちょうがい	4月11日～9月30日

以下の水産動物毎に定められたサイズ以下のものは、時期に関わらず釣ったり、捕ったりすることは出来ません。

名称	全長	名称	殻長
こい	全長15cm以下	からすがい	殻長10cm以下
うなぎ	全長23cm以下	いけちょうがい	殻長10cm以下

NO! 移植放流

ブラックバス・ブルーギル・チャネルキャットフィッシュなどを、生きたまま湖外へ持ち出すことや、湖内に持ち込むことは禁止されています。



釣り以外(投網, たも網など)

船を使用しない場合に限り、下記の漁具が使用出来ます。



※ まき餌釣りは禁止されています。

マナーを守ろう

霞ヶ浦北浦はみんなのもの。みんなで楽しく過ごせるよう、マナーを守りましょう。



ゴミや釣った魚をすてないで、ゴミなどは持ち帰って、みんなが楽しめる環境をつくりましょう。湖岸清掃にもご協力をお願いします。

通行や漁業操業の支障になるような駐車はやめましょう。

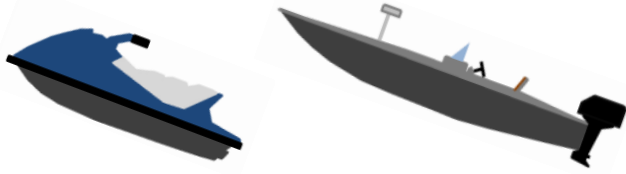


湖岸周辺にはトイレが少ないので、事前に場所を確認しておきましょう。

航行ルール・マナーを守ろう

安全航行を心がけましょう

茨城県水上安全条例などを遵守し、周囲に注意して航行しましょう。



※法令の改正により、平成30年2月1日から、乗船者のライフジャケット着用が義務化となりました。

危険な航行などの通報は各警察署へ

緊急時は110番

土浦市・かすみがうら市	土浦警察署	029 - 821 - 0110
石岡市・小美玉市	石岡警察署	0299 - 28 - 0110
潮来市・行方市	行方警察署	0299 - 72 - 0110
鉾田市	鉾田警察署	0291 - 34 - 0110
鹿嶋市	鹿嶋警察署	0299 - 82 - 0110
神栖市	神栖警察署	0299 - 90 - 0110
稲敷市・美浦村	稲敷警察署	029 - 893 - 0110
阿見町	牛久警察署	029 - 871 - 0110

霞ヶ浦北浦の漁業・養殖業

漁業者が操業している付近を航行するときは速度をおとし周囲に注意しましょう。

いさざ・ごろひき網漁業 (通称:横ひき)

漁期	3/1 ~ 翌年1/20
操業時間	日の出から日没まで
漁場	全域

- 漁船は人が歩くほどの速さでゆっくりと横方向に移動しています。(止まっているように見えます。)
- 操業中は水面上に漁船とフイしか見えません。
- 水中では進行方向に約900mのロープが、後方に約40mの網がひかれています。

わかさぎ・しらうおひき網漁業 (通称:トロール)

漁期	7/21 ~ 12/31
操業時間	主に AM2:00 ~ 9:00 (時期によって異なる)
漁場	主に第2種共同漁業権漁場外

- 底層ひきの操業中は船尾からでている2本のロープだけしか見えません。
- 表中層ひきの操業中は更に後方に数個のフイが浮いているのが見えます。
- 操業中は網を曳いているため低速で走っており、敏速な動きができません。

小割式養殖業 (通称:網いけす養殖業)

漁期	周年
----	----

- 網にひっかかったルアーやワームの針で漁業者がケガをする被害が出ています。
- 網が破られ、魚に逃げられる大きな被害が出ています。
- 付近での釣りはやめましょう。
- 網いけすの固定杭に釣船をつなぐのはやめましょう。

〔網いけす養殖施設〕

張網漁業 (定置網)

漁期	3/1 ~ 翌年1/20
操業時間	終日設置
漁場	第2種共同漁業権漁場

- 水面上には杭と浮きだけが見えます。
- ルアーやワーム、プレジャーボートのスクリューで網が破られる被害が出ています。
- 網にひっかかったルアーやワームの針で漁業者がケガをする被害が出ています。

〔連続設置〕

※ 上記漁業の操業内容は、特別な許可により変更される場合があります。

釣りのルール等に関するお問い合わせ先

- 茨城県農林水産部漁政課
029-301-4080
- 茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所
029-822-7269
- 茨城県警察本部地域部地域課
029-301-0110 (代)



以下のホームページでも関係情報がご覧いただけます。

○イベント情報など → 霞ヶ浦北浦水産振興協議会ホームページ
<http://www.kasumikita-sinkou.jp/index.html>

○魚の種類や生態など → 茨城県水産試験場内水面支場ホームページ
<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/naisuishi/index.html>

発行：霞ヶ浦北浦水産振興協議会
〒300-0051茨城県土浦市真鍋5-17-26
茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所内
令和元年10月

霞ヶ浦北浦の湖の幸

わかさぎ

- ・霞ヶ浦北浦を代表する魚です。
- ・寿命は1年で、1～2月に水深1m前後の砂地底に産卵をします。
- ・他の産地より成長が早いので魚体が大きく、栄養価が高いのが特徴です。



可食部100gあたりの成分含有値

種類\成分等	水分	タンパク質	炭水化物	灰分	カルシウム	脂質	EPA	DHA	引用元
	g	g	g	g	mg	g	mg	mg	
霞ヶ浦産わかさぎ(生)	78	16	0	2	未分析	4	410	280	※1
<参考>わかさぎ(生)	82	14	0	2	450	2	130	240	※2

※1 試験依頼者：霞ヶ浦北浦水産振興協議会
 試験依頼先：一般財団法人日本食品分析センター
 試験成績書発行年月日：平成26年11月21日
 試験成績書発行番号：第14116205001-01号
 ※2 日本食品標準成分表2015年版（文部科学省 科学技術・学術審議会）



てながえび (川えび)

- ・成長するとオスの手が体長より長くなることからこの名前がつけました。
- ・寿命は1～2年で、6～9月に産卵をします。
- ・秋に獲れる小型のえびは”ざざえび”と呼ばれています。



可食部100gあたりの含有値

種類\成分等	水分	タンパク質	炭水化物	灰分	カルシウム	脂質	EPA	DHA	引用元
	g	g	g	g	mg	g	mg	mg	
霞ヶ浦産てながえび(生)	75	17	1	5	1580	3	290	150	※1
<参考>さくらえび(ゆで)	76	18	微量	5	690	2	89	100	※2

※1 試験依頼者：霞ヶ浦北浦水産振興協議会
 試験依頼先：一般財団法人日本食品分析センター
 試験成績書発行年月日：平成27年11月27日
 試験成績書発行番号：第15125161001-0101号
 ※2 日本食品標準成分表2015年版（文部科学省 科学技術・学術審議会）



しらうお

- ・生きている時は体が透明で、その姿から“霞ヶ浦のダイヤモンド”とも呼ばれます。
- ・寿命は1年で、3～4月に水深1m前後の砂地に産卵をします。



こい

- ・寿命は10年以上で、5～6月に岸辺の水草等に産卵をします。
- ・霞ヶ浦北浦では網いけすによる養殖が盛んに行われており、全国で1位の生産をあげています。



(参考) 主な魚種の水揚げ時期

品目\時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
わかさぎ	← 禁漁 (1/21～2月末) →				← 禁漁 (5/1～7/20) →			夏わかさぎ				寒曳き
しらうお		← 禁漁 (3月中) →										寒曳き
てながえび (川えび)									ざざえび			
養殖こい												

水産加工品 (佃煮・煮干など)

- ・霞ヶ浦北浦の周辺では、湖でとれたわかさぎやしらうお、えび、はげ等を使い、佃煮や煮干、焼き物などの生産が盛んに行われています。
- ・これらの水産加工品は、江戸時代に始まる伝統ある特産品で、保存性が高いほか、小魚やえびを丸ごと食べられるため、タンパク質やカルシウムなどが豊富に摂れる優れた食品です。
- ・霞ヶ浦北浦の周辺には50以上の加工場があり、年間約2千トンの加工品が生産されています。

