

# 船びき網・底びき網漁業の乗組員になりませんか？

(湯浅町漁村づくり協議会)

## ○漁業種類（漁業の就業形態）

船びき網漁業（雇用型漁業）

底びき網漁業（雇用型漁業）

## ○漁業の特徴

湯浅町は、和歌山県の中部西岸に位置しており、紀伊水道に面しています。紀伊水道は、大阪湾や播磨灘から流れ込む瀬戸内海系水と、太平洋から流れ込む黒潮分枝流の影響を受けている水産資源の豊富な海域です。

湯浅町では、主に船びき網漁業と底びき網漁業が営まれており、町内で漁業が盛んな3地区のうち、田村地区では船びき網漁業が、栖原・湯浅地区では船びき網漁業と底びき網漁業の両方が主体となっています。

船びき網漁業は、シラスを主な漁獲対象としており、1つの船団が網船（2隻）、探索・運搬船で構成され、湯浅湾周辺を中心に紀伊水道内で操業します。また、船びき網漁業は2018年より資源管理を目的として操業時間の短縮に取り組んでおり、出港時刻は5～7時、網揚げ（曳網終了）時刻は10～11時で月ごとに決められています。基本的には午前で終了しますので、午後からは漁具の修繕作業や漁業以外の仕事をする漁業者もいます。

底びき網漁業は、タチウオ、マダイ、ハモ、イサキ、イカ類、エビ類などを漁獲対象としており、1隻1～3名で操業しています。季節や漁獲対象種、天候により操業海域や操業時刻が異なりますが、春～夏季は午後に出港し夜間に操業し、秋～冬季は早朝に出港して昼間に操業することが多いです。また、荒天により休漁する日は、漁具の修繕作業をしたり、漁業以外の仕事したりする漁業者もいます。



○年間スケジュールと対象魚種

地区	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
田村	← 船びき網漁業（シラス） 周年 →											
栖原 湯浅	← 船びき網漁業（シラス） 周年 →											
	← 底びき網漁業（タチウオ・マダイ等） 周年 →											

※年間操業日数：約100日（船びき網）、約120日（底びき網）

○一日のスケジュール例

【船びき網漁業】

季節	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時
春～夏季	出港	操業（投網→曳網→揚網） 1～2回/日				水揚げ・片付け ～帰港	

季節	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時
秋～冬季	出港	操業（投網→曳網→揚網） 1～2回/日				水揚げ・片付け ～帰港	

※船びき網漁業は出港時刻および網揚げ時刻が月ごとに決められています。

【底びき網漁業】

季節	13時	14時	15時	16時	17時	～	23時	0時	1時	2時	3時	4時
春～夏季	出港	操業（投網→曳網→揚網→選別） 6～8回程度/日									帰港～ 水揚・出荷準備	

季節	4時	5時	6時	7時	8時	～	14時	15時	16時	17時	18時	19時
秋～冬季	出港	操業（投網→曳網→揚網→選別） 6～8回程度/日									帰港～ 水揚・出荷準備	

○平均漁業所得

【乗組員の平均所得（見込み）】

底びき網：約290万円/年（漁業収入：約260万円、漁業外収入：約30万円）

船びき網：約230万円/年（漁業収入：約200万円、漁業外収入：約30万円）

※閑散期には副業としてワカメ養殖業、刺網漁業、一本釣り漁業を行う漁業者もいます。この他、みかん摘みのアルバイトなどにより、漁業外収入を得ている漁業者も多くいます。

※漁業収入（月給）は水揚げ好調時に増額されることがあります。

## ○募集要件

### <船びき網>

- ・団体名 : 湯浅湾漁業協同組合
- ・仕事内容 : 船びき網漁業操業全般
- ・資格・条件 : 普通自動車運転免許
- ・勤務時間 : 出漁日 5時～12時頃 (6～7時間)  
休漁日 8時～12時頃 (3～4時間) ※  
※休漁日は陸上作業 (網修繕など)
- ・休日・休暇 : 水、土、日曜日、年末年始、盆、ゴールデンウィーク
- ・月収 : 15万円程度
- ・賞与 : 年10万円程度
- ・福利厚生 : 労災保険
- ・その他 : 漁業体験可、1ヶ月のトライアル (短期) 研修・6ヶ月の長期研修あり  
休日・閑散期のアルバイト可

### <就業までの支援>

湯浅町内の船びき網・底びき網漁業に就業希望のある方は、湯浅町漁村づくり協議会が選任した漁業者が、次の研修等で漁業就業に向けてサポートします (国・県事業を活用)

- ・漁業体験 (1日) の実施
- ・トライアル研修 (最長30日) : 漁業の基礎や漁村暮らしを実体験 (実践研修前の短期的な研修)
- ・長期研修 (最長6ヶ月) : 漁業技能、漁具作成・補修、船舶・機器作業などの実践研修

## ○地域の特徴

湯浅町は、周りを海と山に囲まれた自然環境に恵まれており、湯浅湾のアジ、サバ、シラスや伝統の四つ手網漁によるシロウオ、有田みかんや三宝柑など、豊かな自然が育んだ四季折々の美味しい特産物がたくさんあります。また、湯浅は「醤油発祥の地」と知られており、平成18年には醤油醸造の伝統を感じる家並みが残る一帯が文部科学省の「重要伝統的建造物群保存地区」に選定されました。

本町は、県中部に位置し、公共交通では新大阪から約1時間30分、白浜から約50分、車では大阪から約1時間30分、白浜から約1時間のところにあります。

また、町内には湯浅湾漁業協同組合があり、本漁協には湯浅町内の田村支所、栖原支所、湯浅中央支所 (本所) と広川町内の唐尾支所の4つの本支所があります。本漁協の主要漁業は、船びき網漁業と底びき網漁業であり、この他一本釣り漁業、刺網漁業、潜水漁業、ワカメ養殖業などが行われています。

(生活情報)

○公共交通：最寄り駅 湯浅駅

(JRきのくに線・特急くろしお)

☆天王寺から約1時間10分 新大阪から約1時間30分

白浜から約50分

○高速道路：最寄りIC 大阪方面…有田IC、湯浅IC

白浜方面…広川IC

(湯浅御坊道路・阪和自動車道)

☆大阪から約1時間30分 白浜から約1時間

○病院：済生会有田病院など

○学校等：田保育所、向島保育所、武者越保育所、ひまわり保育所、

湯浅幼稚園、湯浅小学校、山田小学校、田栖川小学校、

田栖川小学校吉川分校、田村小学校、湯浅中学校



○漁村地域の取組

【おさかな市の開催と水産物直販】

湯浅湾漁協では、湯浅湾やその周辺で獲れた魚介類を直接販売する「おさかな市」を栖原市場で年に数回開催しており、魚価向上や所得向上を目指して取り組んでいます。

【CAS凍結を活用した生シラスの利用拡大】

水揚げされたシラスについて、CAS凍結を活用して冷凍保存することで、新鮮な生シラスを町内飲食店等に安定的に供給しています。凍結・販売数量は年々増加しており、生シラスのさらなる利用拡大を目指して取り組んでいます。

○問い合わせ先

湯浅町漁村づくり協議会 (事務局：湯浅湾漁協)

担当窓口：事務局 上<sup>うえ</sup>續 (TEL：0737-62-4581、FAX：0737-63-5682)