

# 私たちの暮らしをうるおす魚介類は このような漁法でとられています。

和歌山県は、紀伊半島の西部に位置しています。四国との間に、魚の宝庫といわれる紀伊水道をはさみ、昔から海と大きなかかわりを持ってきました。

本県の海域は、比較的穏やかな内海性の瀬戸内海、黒潮の影響を強く受ける外洋性の太平洋に分けられ、それぞれの海域の特性に合わせ、様々な種類の漁業が行われています。

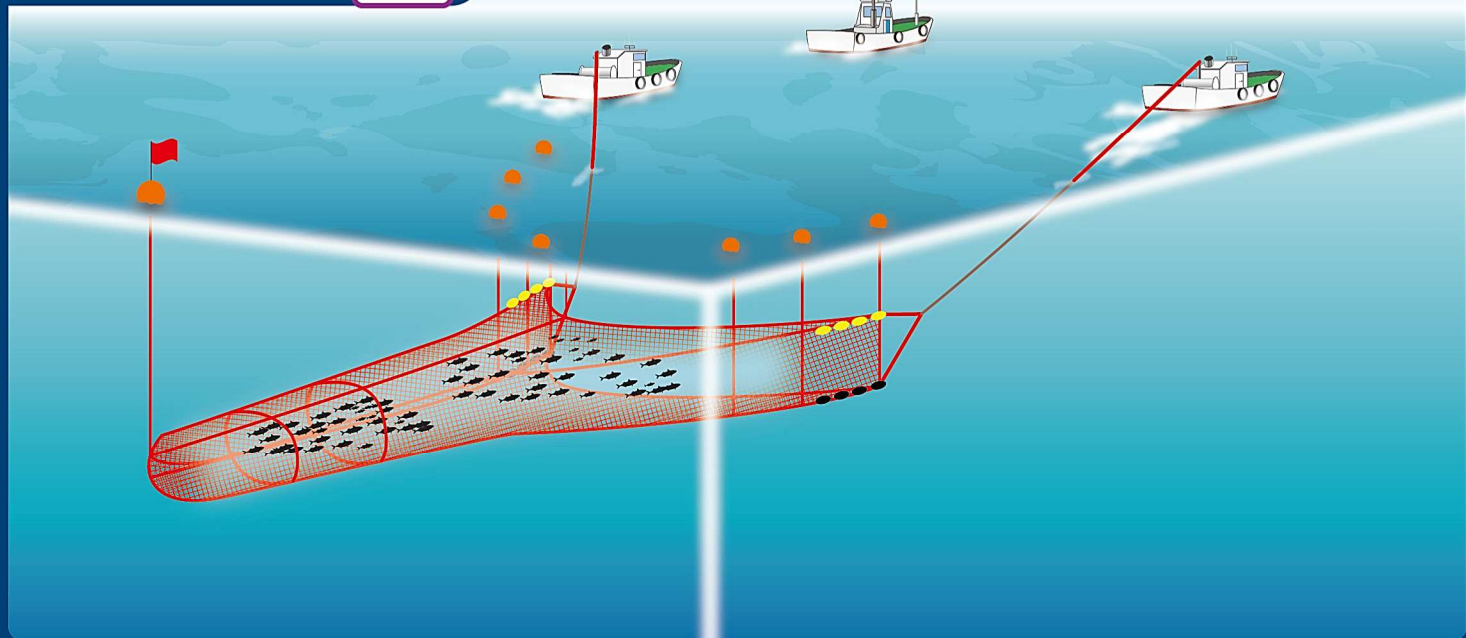
瀬戸内海海域では、一本釣り漁業、小型機

船底びき網漁業、機船船びき網漁業などが行われています。

また、太平洋海域では、ひき縄釣り漁業、はえ縄漁業、一本釣り漁業のほか、まき網漁業、定置網漁業、敷網漁業、刺網漁業などが行われています。

普段、私たちが食べている魚がどのようにして獲られているのか、みんなで一緒にふりかえてみましょう。

## 機船船びき網漁業



### 概要

袋状の網を船でひいて魚を獲る漁法です。  
2隻の網船と魚探船(運搬船)の計3隻の船で漁を行います。

### 漁法の説明

- 1、魚探船が魚の群れを探します。
- 2、魚の群れを見つけると、2隻の網船が魚の群れに向かって網をひきます。
- 3、網をひく時間は通常、1時間～1.5時間です。

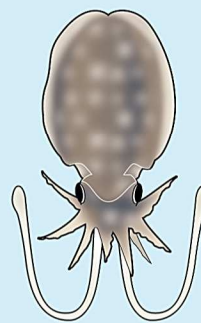
### 漁期

周年(盛漁期 春、秋)

### 漁獲物



シラス



シリヤケイカ