

# ＝ 田布施漁ある暮らし ＝

問 経済課 地域振興係 ☎ 52-5805

これまでの『田布施農ある暮らし』は農業について紹介してきました。今回の『田布施農ある暮らし』は番外編『田布施漁ある暮らし』として、漁業について紹介します。

～海で生きる、海を活かす～

## 山口県漁協田布施支店

漁業者の仕事場といえばそのほとんどが海の上です。

沖に出て網などの漁具を船で引き、魚を引揚げ選別する。これを何度も何度も繰り返して水揚げします。冬は朝早くに出港し、帰港するのは日の入りごろ。魚の獲れる時間に合わせて海へ出るので、夏には 20 時間以上も海の上に居ることもあります。時化で海に出られない日も漁具の手入れなど次の漁の準備が欠かせません。

田布施町の漁業者の多くが営むのは、袋状の網で海底の魚を捕る『小型底びき網漁』や、船につけた巨大な竿で魚を釣り上げる『曳縄漁』です。今の時期は舌平目やサワラやハマチが揚がるほか、馬島で養殖している牡蠣も水揚げします。



## 新鮮田布施

野菜や果物に『規格外青果物』があるように、魚にも市場に出回らない『未利用魚』があります。出荷するための数が揃わなかったり、形や大きさ、傷を理由に出荷できない魚の事を未利用魚と呼びます。

そんな魚を有効活用する活動に 15 年以上取り組んでいます。ベテラン漁業者と新規漁業者、さらにその家族と一緒に加工から販売まで行っていて、漁業経営の安定と地産地消にも貢献しています。

鮮魚はもちろん、フライの半製品（揚げる手前のもの）やミンチ、干物などの商品は田布施町地域交流館や昼市で購入することができます。



## 海底ゴミの回収

水揚げするのは魚だけではありません。網にかかった海底ゴミも回収して港まで持ち帰ります。

ゴミが網にかかれば当然その分漁獲量も減り、漁具や船も傷みます。ゴミは瀬戸内海を航路にしている外国の船が投棄したものが大半ですが、豪雨の後には陸から流された家畜の骨や空き缶、プラスチックゴミや日用品もたくさん揚げられます。

海へ捨てたつもりがなくても、雨に流され川を伝って、最後に海へゴミが集まっているのです。

▶ 網にかかった海底ゴミの一部



## TOPIC

### ■新鮮田布施の昼市（漁協田布施支店前）

新鮮な海産物や加工品を求めてたくさんの人で賑わいます。

※大盛況のため、15 分ほどで売り切れますので要注意です。

◇日時 毎週土曜日 午後 3 時～売り切れ

※春と秋の休漁期はお休みです。

### ■馬島産牡蠣 店頭販売（田布施町地域交流館内）

持ち帰り用の殻付き牡蠣の販売を行います。午前中の内に売り切れてしまうこともありますのでお早めにお買い求めください。

※焼き牡蠣の販売は行いませんので、ご注意ください。

◇日時 2 月 26 日（土）午前 8 時 30 分～売り切れ