

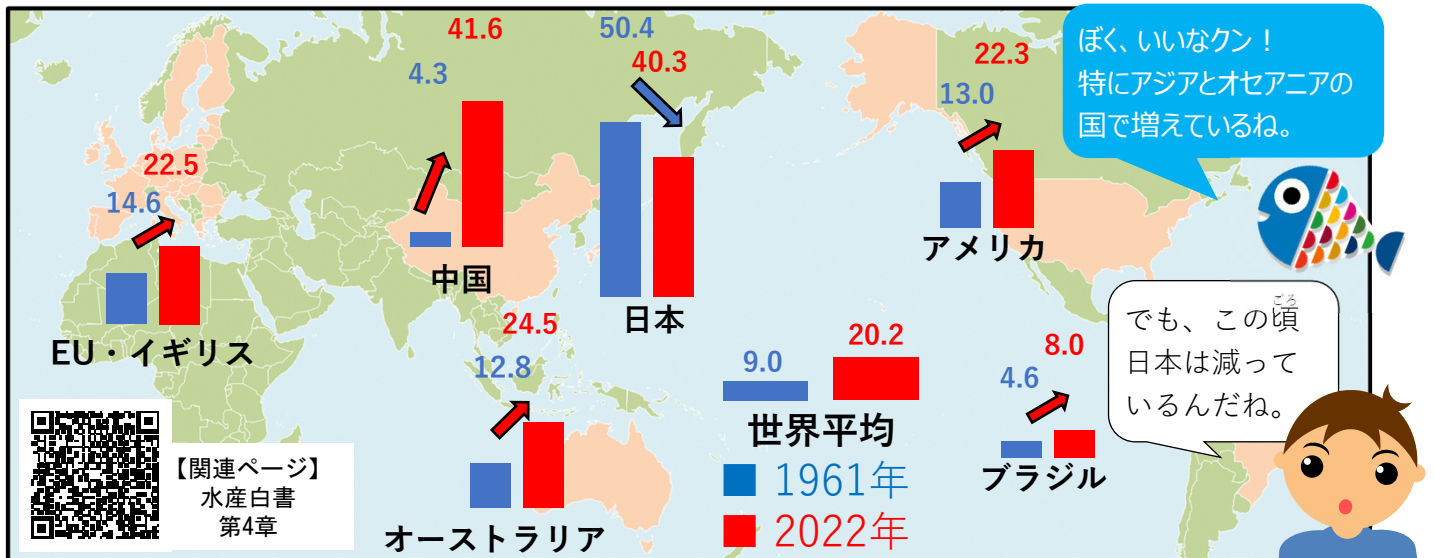
豊かな日本の水産業と、 魚たちを守る取組を調べてみよう！

世界ではどのくらいの魚が食べられているのかな？

魚は世界中で人気が出てきており、世界の1人あたりの魚の消費量は急激に増えています。

〈世界の1人1年あたりの魚介類消費量の変化〉

単位：kg/人年



資料：農林水産省「食料需給表」（日本）、
FAO「FAOSTAT(Food balances)」(日本以外)
注：数値は粗食料ベース

日本の海では、どんな魚がとれるのかな？

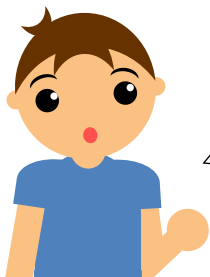
南北に長い島国である日本のまわりの水域は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と温かい水を好む魚の両方が回遊・生息するめぐまれた海となっています。日本のまわりの海には約3,700種の魚がいて、これは、世界の海水魚の25%にあたりとされています。



魚はどうやってとっているのかな？



日本で行われているさまざまな漁法を見てみましょう。



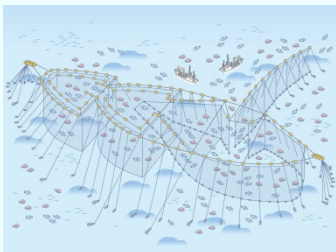
よく釣^つりをするけど、漁師^{りょうし}さん^{びき}もあんなふう^{びき}に1匹^{ひと}ずつ釣^つっているのかなあ？

日本はいろんな場所^{ところ}でいろんな魚^{いしな}がとれるから、魚^{いしな}や漁場^{りしやう}の特性^{とくせい}に合わせてとる方法^{かた}もいろいろあるんだ。

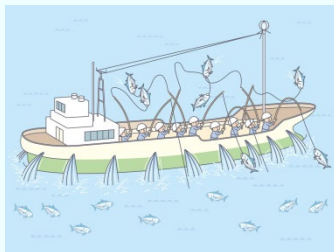


日本で行われている主な漁法^{ぎょほう}

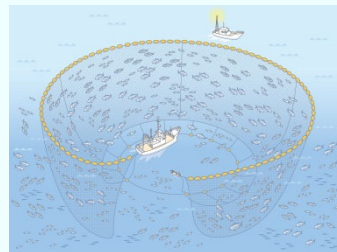
このほかにもたくさんの種類の漁法^{ぎょほう}が使われています。



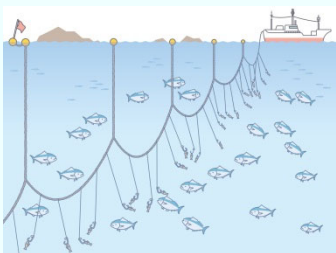
ていぢあみりよう
定置網漁



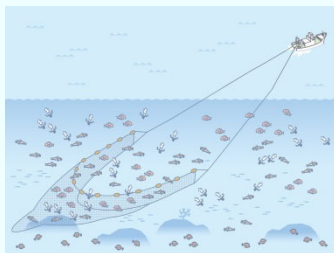
いっぽんづ りよう
カツオー一本釣り漁



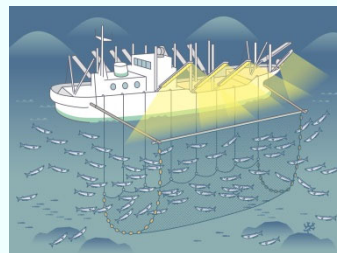
あみりよう
まき網漁



なわりよう
はえ縄漁



そこ あみりよう
底びき網漁



ぼうけあみりよう
サンマ棒受網漁

人が魚を育てる方法もあるよ！



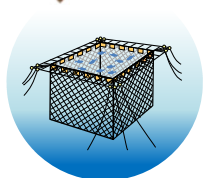
人が魚を育ててとる方法を養殖^{ようしよく}といいます。日本では、いろいろな魚や貝、海藻^{かいそう}の養殖^{ようしよく}をしています。

人に育てられた魚たちをとる方法もあるのね。

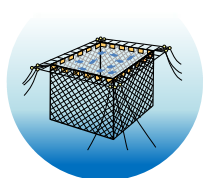


養殖^{ようしよく}をしている主な水産物

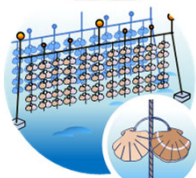
ハマチ（ブリ）



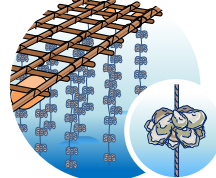
タイ



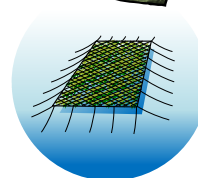
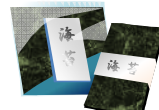
ホタテガイ



カキ



ノリ

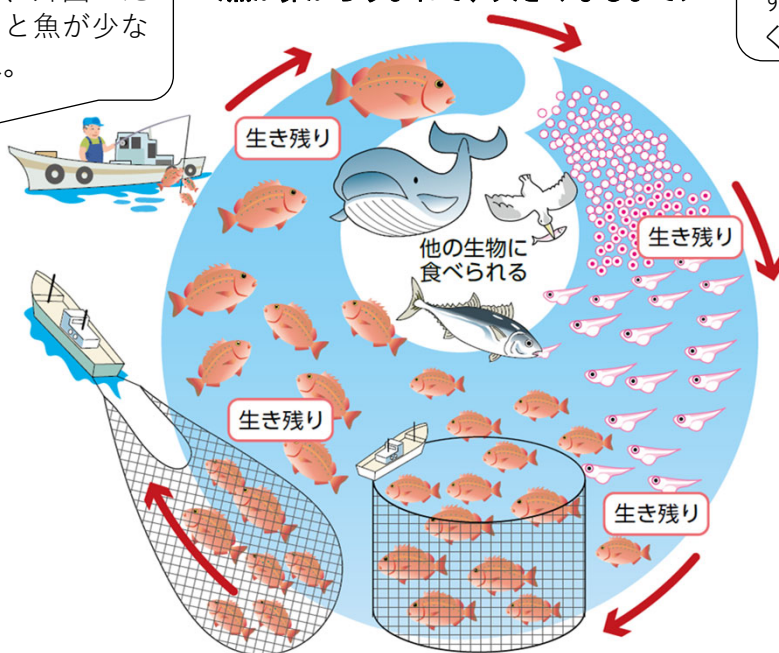


ぎょかいいるい
いつまでもおいしい魚介類を食べられるようにするために
どんなことが必要かな？

魚は少しずつとる分には、生き残った魚が大きくなって、たくさん卵をうむため、問題は
ありません。しかし、とりすぎると減ってしまうため、魚の数を確認しながらとる量を決
めるなど、工夫しながら魚を守っていく必要があります。

日本で魚を守っても、外国がた
くさんとってしまうと魚が少な
くになってしまうよね。

たまご
<魚が卵からうまれて、大きくなるまで>



だから、世界のみんな
で話し合ったりと
りすぎないようにしな
くちやいけないね。

水産資源（魚や貝類など）の
状況を良くするために、いろいろ
な取組を行っていくことが大事だよ。

【関連ページ】
水産白書
第3章



ルールを守らない船から魚を守るための取組

日本の周辺の海で、認められていない船や漁具を使って魚を獲るなどの
ルール違反をしないように、水産庁の漁業取締船が守っています。

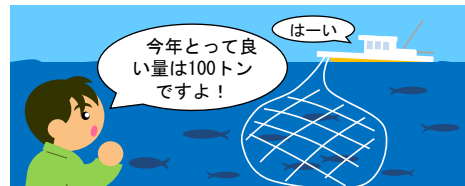


魚や貝類などを守るための取組の例

小さい魚、
産卵する
時期の魚は
とらない



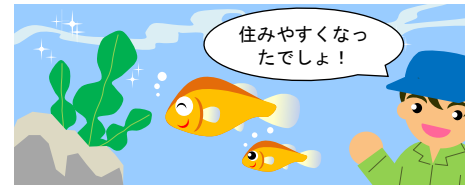
魚をとって
良い時期・
量・大き
さを決める



魚の子ども
を放流する



魚が育つ環
境を整える



～海洋プラスチックごみについて～

海岸に漂着したり、海に漂ったりするプラスチックごみが問題となっ
ています。プラスチックごみを直接飲みこむなど、海洋生物に影響を与
える可能性が心配されています。海洋ごみを回収するために、漁業者には、
網に入ったごみの持ち帰りをお願いしています。

ぼくらは海や山に
行ったら、ごみは
持ち帰ることが大
事だね。

魚にはどんな栄養が含まれるのかな？

魚にはさまざまな栄養が含まれています。



たんぱく質 (アミノ酸)

からだのもとになる
(筋肉、内臓など)



脂質 (DHA、IPAなど)

病気を防ぐ
(心臓病の予防など)



カルシウム

丈夫な骨を作る
(歯を強くする)



ほかにも、魚にはビタミンなどが、ワカメやノリなどの海藻類にはビタミンやミネラル、食物繊維などたくさんの栄養が含まれているよ。



魚をたくさん食べると
体が元気になるんだね。

毎月3日から7日は「さかなの日」！
水産庁は、一緒に活動するメンバーとともに、もっと、魚を食べてもらえるよう取り組んでいます。



【関連ページ】
水産白書
第1章



おいしい魚を食べたり、海で魚とふれあうことはできるの？

現在、全国のいろいろな漁村で行われている「海業」という取組があります。
「海業」とは、地元で獲れる魚などを食べることができる食堂、釣り体験、漁業体験、漁村に泊まってもらう渚泊といった、漁村に来ないと体験できないような、海や漁村の地域資源をつかった取組です。

食堂



釣り体験



漁業体験



渚泊



海業がわかるマンガや
HPもあるよ！



うみぎょう
海業マンガ



うみぎょう
海業のHP



うみぎょうしんせんたいし
海業親善大使
ぎょっこん