

日本で生のサーモンが食べられるようになったのは 1985 年頃からです。天然のサケは体内に寄生虫がいることから、火を通してから食べるようになっています。

それに対し、養殖のサケやマスは、管理された生簀で育てることで、体内に寄生虫が入らずに成長させることができます。そうすることで生で食べられるようになったのです。

こうしたことから、生で食べられるサケをサーモンとよび、天然のサケと区別しています。養殖がさかんに行われているところは、南アメリカのチリや北ヨーロッパのノルウェーです。

水産業とは

魚・貝・海藻などの水産物をとったり育てたりする仕事を水産業(漁業)といいます。日本人は、獣の肉を食べることを禁じた仏教の教えを守り、魚からたんぱく質をとってきました。また、魚はちくわやかまぼこなどの(1…?製品)としても食べられています。

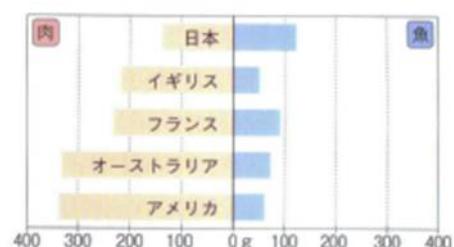
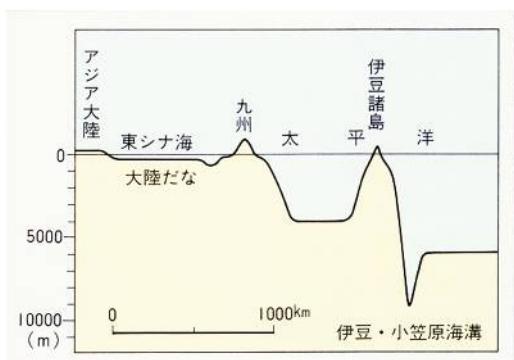
魚がとれるところは?

①日本の近くでは

三陸海岸の沖から千葉県銚子市の沖にかけて、寒流の(2…?海流。親潮のこと)と、暖流の(3…?海流。黒潮のこと)がぶつかる(4…漢字で)できます。

そして、そこには多くのプランクトンが集まるため、それを食べにたくさんの小魚が寄ってきます。こうしたことから、この地域はよい漁場になっていります。

また、九州の西(中国の東)にある東シナ海(昔は中国のことをシナとよんだ)や日本海は、水深が 200 m くらいまでの海底のことをいう(5…下図の?だな)が広がっており、ここもたくさんの海草やプランクトンが育つよい漁場なのです。



日本は魚の消費量が多い国ですが、近年は肉の消費量が上回っています。



しかし、近年は温暖化の影響で海が変化しており、本来は取れないはずの南の海の魚が、寒いはずの海でとれるなどの現象が起きています。

また、日本海側を流れる(6…?海流)は、黒潮が沖縄の沖あたりで分かれたもので、暖流のために気温はさほど下がりませんが、日本海側の大雪の原因になっています。

②遠くの海では

大型の漁船が南太平洋などの暖かい海でマグロやカツオをとっていましたが、その数は大きく減っています。

日本のおもな漁港…前頁の地図を参考にして答える。

①北海道の(7…漁港名)

1991年までは水揚げ量が日本一でした。練り製品に使われる北海の魚のたらなどが水揚げされています。

②青森県の(8…漁港名)

潮目に恵まれたよい漁場として知られています。

③千葉県の(9…漁港名)

利根川から養分の豊かな水が流れ込み、イワシ漁で知られています。

④静岡県の(10…漁港名)

カツオやマグロなどの遠洋漁業の基地として有名です。

⑤(11)県の境港

日本海側では、水揚げ量が多い漁港として知られています。

下の魚の名前を答えなさい。

(12)

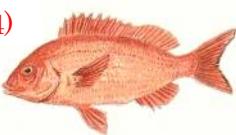


(12)の多くは、魚粉にされて家畜や養殖魚のえさや農作物の肥料として使われています。

(13)



(14)



(15)



（実際の大きさを比べたものではありません）

(16)



(17)



(17)は大型の回遊魚で、近年は数が大きく減ったため、養殖の研究が進んでいます。おもに遠洋漁業でとり、漁船の中で冷凍されて運ばれ、市場の中で最も高い値段をつけた仲買人が買っていきます。そして、このような市場のしくみを(18…ひらがなで)といいます。



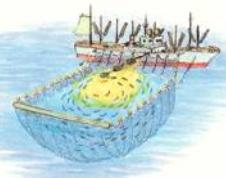
いろいろな漁法

下の漁法やあてはまることばを語群から選んで答えなさい。



(19)

海底にあみをはり、さけ・ますなどをとります。



棒受けあみ

強い光で、さんま・あじなどをよびよせてとります。



重要(20)

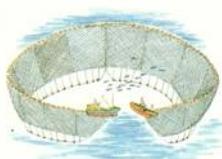
海底にいるかれいなどをとります。

底引きあみ

一本づり

はえなわ

定置あみ



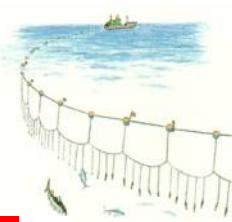
巻きあみ

あみをふくろのようにして魚の群れを囲み、いわし・さば・かつおなどをとります。



重要(21)

一本のつり糸で、一回に一尾ずつ魚をとります。かつおの一本づりが有名です。



重要(22)

長いなわにえさをつけて、まぐろなどをつり上げます。長さ100kmをこえるなわも使われます。

漁業の種類は?

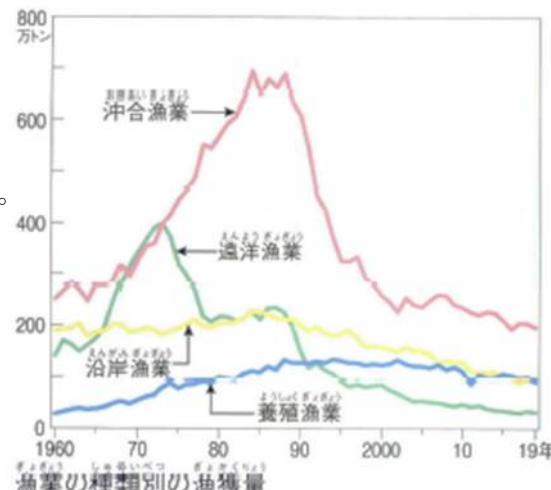
○10t以上の船で数日間の漁に出ます。出かける範囲は日本の200km内までの沖合です。さんま棒受けあみや沖合底引きでのかれいや、まきあみを使ってのイワシ・サバなどの漁が中心です。

日本の漁業の中心で漁獲量は1位ですが、魚の減少によってその量は大きく減っています。…(23…グラフを見て?漁業と答える)

1973くるか、石油危機

○数百tの船で数十日から数ヶ月も出かけ、日本の200カイリの外の遠洋で漁をします。北洋のサケやマス、はえなわを使った南洋のマグロやカツオの一本釣り漁などです。1973年におきた(24…漢字で)による燃料の値上がりと、200カイリ漁業専管水域の問題で漁獲量は最下位と大きく減っています。…(25…?漁業)

○10t未満の小さな船で日帰りできる沿岸に出かけ、イカや昆布などをとります。個人経営の船が多く、定置網や小型底引きで漁をしています。海岸の埋立てや、プランクトンの異常発生でおこる(26)の被害などの問題があります。漁獲量は2位です。…(27…?漁業)



○人の力で魚介類や海草などを育てて増やす漁業です。魚が減ったためこの漁業が増えました。しかし、魚の病気を防ぐための薬や大きくするために使っているえさの安全性などが問題になっています。…(28…?漁業)

せばめられた漁場

重要世界の海は次の3つに区分されています。

①(29…漢字で)…海岸から 12 カイリ(約 22.2km)はなれたところまでの海のことです。その国の海です。

②(30…漢字で。EEZのこと)…12 カイリをこえて、(31…

約 370km) カイリまでの海のことです。他のものを排除する
(追い出す) という意味で、魚だけではなく、海底に眠って
いる石油や天然ガス、鉱物資源もその国のもつてある、
と認められている海域です。

かしいきりょう
外国のこの海域内で漁をするときは、その国と話し合って、取る魚の種類や量を決める必要があります。

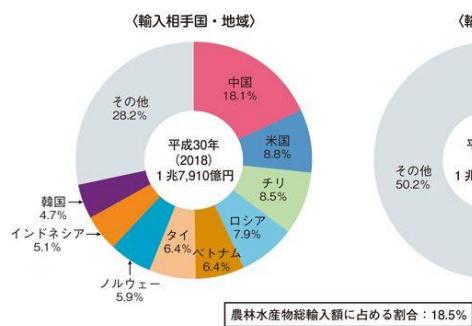
日本は北洋での漁についてロシアと話し合いをして、決められた金額を払って漁に出ています。



③(32…漢字で)…200 カイリより外側の海域^{かいいかい}のこと、どこの国の海でもありません。

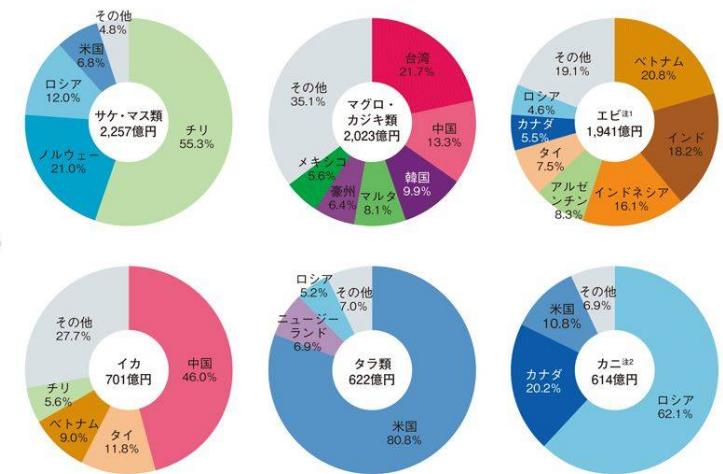
水産物の輸入

我が国の水産物輸入相手国・地域及び品目内訳



資料：財務省「貿易統計」（平成30（2018）年）に基づき水産庁で作成

3 我が国の主な輸入水産物の輸入相手国・地域



わが国の水産物輸入量は、^{じゅようの}国際的な水産物需要の高まりや国内消費の減少等に伴^{ともな}って減少し、最も漁獲量が多かった1980年代半ばの約3分のなか

そして、日本が輸入している水産物の1位は(33…2つ)で、2位はマグロです。また、品目別にみるとサケはおもに南米の(34…外国名)から、マグロは(35…地域名)から、エビは(36…外国名を2つ)から、カニは(37…外国名)から輸入していることが分かります。

<2018年>

順位	国名	単位:トン
1	中国	80,966,369
2	インドネシア	22,032,744
3	インド	12,414,190
4	ベトナム	7,500,362
5	ペルー	7,312,008
6	ロシア	5,320,932
7	米国	5,225,182
8	フィリピン	4,356,867
9	バングラデシュ	4,276,641
10	日本	4,239,800
11	ノルウェー	4,013,505
12	チリ	3,656,689
13	韓国	3,623,637
14	ミャンマー	3,164,816
15	タイ	2,598,000

漁獲量が1位の国は(38…外国名)です。



漁業生産量(百t)	2019
(39)	23.1%
(40)	7.1%
長崎	6.7%
宮城	6.5%
静岡	4.3%

さらに、国内の漁業生産量の1位は(39…都道府県名)で、2位は(40…都道府県名)です。また、魚を売るときは、とれた場所や養殖したものか天然のものか、保存方法や消費期限などの表示が義務付けられています。

つくり育てる漁業



稚魚を生簀などで養殖して、大きくなるまで育てる
養殖漁業(上図)に対し、



人の手で育てた稚魚を自然の海や川に放流し、その数を増やしてから収穫する漁業を(41…図の下の?漁業)といいます。魚の資源は取るだけでは減ってしまうため、このような漁業が行われるようになりました。

養殖漁業

- ①長崎県・佐賀県・福岡県・熊本県の4つの県に囲まれた(42…?海)での(43)の養殖が知られています。
…次ページを見る。





のり 28万9400トン	佐賀 25.9%	兵庫 21.8	福岡 16.7	その他 35.6
-----------------	-------------	------------	------------	-------------

ほたて貝 14万9100トン	青森 53.8%	北海道 41.1	その他 5.1%
-------------------	-------------	-------------	----------

牡蠣	9.6
15万9000トン	

うなぎ 1万6800トン	鹿児島 42.0%	愛知 25.7	宮崎 17.0	その他 15.3
-----------------	--------------	------------	------------	-------------

		その他 7.1		
しん	じゅ	愛媛	長崎	三重
真	珠	42.8%	36.0	14.1
1万5800kg				

②北海道のサロマ湖、青森県の(44)などの比較的冷たい海で、(45)が養殖されています。

③広島県の広島湾や宮城県の(46)では(47)の養殖がさかんです。

④(48…海藻名)は比較的冷たい海の方が質のよいものが育ちます。

⑤静岡県の(49…湖名)の(50…魚名)が知られています。

⑥長崎県の大村湾や愛媛県の宇和海、三重県の志摩半島などのリアス海岸が(51…貝名)の養殖に向いています。ほかでは、大和郡山の(52…魚名)、茨城県の霞ヶ浦での(53…魚名)の養殖などが知られています。



また、豊かな海にするため、川の上流に広葉樹を植えて海岸近くに(54…?林)をつくって植物プランクトンを増やしたり藻場や魚のすみかとなる(55…漢字)をつくったり、1年間にとる魚の量を決めたりして、魚を増やすための努力が続けられています。さらに、りょう漁に使うあみの目を大きくして、魚をとる期間を決めるなどの環境づくりもなされています。

じぞく 持続可能な漁業とは



2015年、国際連合で産業・社会・環境などの面で持続可能な開発目標のことをいう(56…アルファベット)が示されました。これは2030年までに達成することを目指す世界的な目標です。そして、その目標の1つが「海の豊かさを守ろう」です。

海の汚れのほとんどは陸地からのものです。プラスチックごみが海の生物にからまつたり細かな(57…カタカナ)となって、魚がエサとまちがって食べて体内に入り込んでいます。

下は、水産資源の量や環境に配慮した水産物や、環境への影響を最小限におさえた養殖場で育てられた水産物につけられる(58…?ラベル)です。このラベルがついた水産物を買うことが、こうした取り組みをしている人たちを支えることにつながります。

