

相馬双葉漁業協同組合 請戸地区



福島県 浪江町  
うけ ど  
請戸漁港  
のしおり



福島県の沿岸部である浜通りのほぼ中央に位置する浪江町。

東は太平洋に面し、西は阿武隈山系に囲まれ、山も、川も、海もある自然豊かな場所です。

浪江町の東端にある『請戸漁港』は、常磐ものと呼ばれる海産物ブランドの中でも、

特に高品質で“請戸もの”として知られています。



請戸漁港の位置  
福島県浪江町浪江  
〒972-0101  
【福島県最東端の地】北緯 37度28分54秒  
東経 141度2分37秒



# むささん 行くべし！

請戸漁港について

漁業協同組合の役割

漁業のあれこれ



# 請戸漁港の

これまでと現在



## 請戸漁港について

**請**戸漁港は福島県双葉郡浪江町の最東端、請戸川河口に築造された河口港で、福島県浜通り地方のほぼ中央に位置しています。福島県沿岸の海は北からの親潮と南からの黒潮がぶつかる「宝の海」とも言われ、ヒラメやカレイ、スズキ、アイナメ、シラスなど約100種類もの魚介類が水揚げされます。特に請戸漁港で水揚げされた魚は、ブランド品として市場でも高い評価を受けてきました。

## 歴史

**江**戸時代には請戸川河口を利用して物資の移出入に繁栄していたといわれており、明治時代にかけて請戸港は廻船港、避難港、漁業の中継基地としての役割を担っていました。漁業としては、大正時代までは鰹漁、その後は釣漁業、昭和30年～40年代には刺し網漁が主流になっていきました。昭和56年には県に登録した請戸の所属漁船が186隻と最高隻数を記録、以降は徐々にコウナゴ・シラスといった曳網（引網）漁業にとって代わられていきました。

平成23年3月11日の東日本大震災により防波堤の決壊や岸壁の損傷など甚大な被害を受けましたが、平成25年度より災害復旧工事が施され、復興に向けた取り組みが進められています。

また、漁業協同組合の歴史も長く、昭和24年水協法施行に伴い、請戸、小高、福浦、福浦村上の各漁協が設立。昭和39年小高、福浦、福浦村上漁協が合併して小高町漁協となり、昭和45年請戸と小高町漁協が合併し、請戸漁協となりました。

平成15年 相馬郡と双葉郡の7つの漁協が合併し、相馬双葉漁業協同組合となりました。請戸漁協は請戸支所となっています。

## 出初式

**毎**年1月2日、新しい年における豊漁と海上安全を海神様にお願いすることを目的に、出初式が執り行われます。午前8時、花火を合図に地元の関係者が集まり、式典が行われます。式典では、神事に続き、震災前は水揚高前年優勝船主による鏡割、さらに当該優勝船の御祓いが行われた後に、優勝旗・大漁旗にて満歓飾にした漁船が優勝船（1番船）を先頭に順次出港、新しい年の波切りが行われました。海上では、それぞれの地先に有する海神様の全面海域において、左に3回廻りお神酒をあげながら、豊漁と海上安全を祈願します。この一連の催しは福島県内では請戸漁港のみ、また全国でも1月2日の出初式はとても珍しいとされています。



# 請戸漁港の

これまでと現在



海岸堤防

漁具倉庫

荷捌き場

旧港埋立

燃油タンク

上架施設

臨港道路・  
用地舗装

貯水庫

防波堤直線化・  
係留化

内防波堤

東防波堤

平成23年3月11日  
平成25年3月4日～  
平成25年10月8日  
平成25年11月12日  
平成29年2月25日  
令和元年10月25日  
令和2年4月8日

東日本大震災発生／請戸漁港の全施設が地震及び津波により被災  
災害査定実施  
災害復旧工事着手(契約)  
請戸漁港工事安全祈願実施  
26隻の漁船が帰還  
荷捌き施設等の共同利用施設完成(浪江町)  
請戸地方卸売り市場再開

## 相馬双葉漁業組合 請戸地区 震災前後比較表

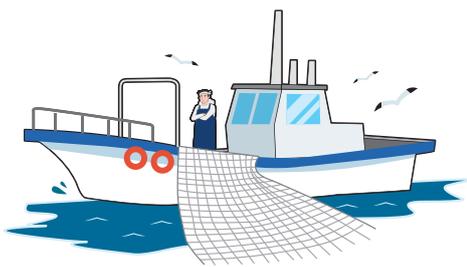
	震災前(平成22年度)	震災後(令和5年度)
組合員数	216名	115名
・震災で亡くなった人	25名	
・正組合員数	147名	101名
居住地 浪江町	111名	11名
南相馬市	36名	46名
いわき市	—	11名
他福島県内	—	26名
他県	—	7名
漁船数	94隻	29隻
・震災で失った隻数	86隻	
水揚額(円・税抜)	806,637,423	258,191,810
水揚数量(kg)	2,465,411	343,659
水揚される魚種	約100種	約60種
漁業の種類	固定式刺し網漁業 機船船曳網漁業 延縄漁業 流し網漁業 カゴ漁業 貝桁網漁業 一本釣り漁業	固定式刺し網漁業 機船船曳網漁業 延縄漁業 流し漁業 カゴ漁業 貝桁網漁業 一本釣り漁業
仲買人数	42名	10名(1日当最大)
請戸地区職員数	7名	3名

施設の種類と規模	震災前(平成22年度)	震災後(令和3年度)
・事務所	鉄筋コンクリート2F建/床面積220.05m <sup>2</sup>	荷捌き施設内に併設
・荷捌き施設(新市場)	鉄筋コンクリート平屋/床面積1,100m <sup>2</sup>	鉄筋コンクリート造3F/床面積2,516.66m <sup>2</sup>
・荷捌き施設(旧市場)	鉄骨コンクリート葦平屋/床面積200m <sup>2</sup>	—
・製氷 貯氷施設	鉄筋コンクリート平屋/製氷2t・貯氷35t	—
・貯氷冷凍庫施設	—	鉄筋コンクリート造1F/床面積311.81m <sup>2</sup>
・上架施設	ウインチ12ps 45.9m(2式)	ウインチ小屋RC造平屋/床面積28m <sup>2</sup>
・給油施設(県漁連)	軽油タンク45kl	軽油タンク45kl
・倉庫	鉄骨コンクリート葦平屋	—
・海水取水ポンプ施設	—	鉄筋コンクリート造1F/床面積24.75m <sup>2</sup>
・漁具倉庫	—	5棟50室

※すべて東日本大震災復興交付金事業で再建

# 漁業協同組合

## の役割



**1** 朝4時頃、港を出て漁場に向かい、網を入れる



**2** 昼夜、海に入れてあった網を巻き上げ機で揚げる



**3** 帰港してから、獲った魚を種類別、大きさ別に分ける



**6** 魚屋やスーパーで販売される



**5** 仲買人は買った魚を大きな市場や魚屋に持っていく



**4** 魚市場で、魚を競りにかけ、仲買人に販売する

# 漁業協同組合の施設と役割

## 荷捌き施設【販売事業】

漁業協同組合の中で最も重要な施設と役割です。

組合員(漁業者)が水揚げした水産物を、荷捌き施設(市場)で、仲買人立ち合いのもと値段を付けて、「船名、魚種、単価、キロ数、仲買人名」を記録していきます。さらに船ごとの販売金額をまとめ、定期的に水揚げ金額を支払います。仲買人が買った魚代は毎日の売上をまとめ、組合に支払ってもらい、組合は、漁業者に水揚げ金額を支払いし、仲買人から魚代を集めるといった、お金のやり取りを代行する役割をしています。

## 製氷・貯氷施設【製氷事業】

船で使う氷の販売を行います。場合によってはエサの販売も行います。

## 上架施設【利用事業】

船を陸に上げて、船体の清掃やペンキ塗り、または修理を行います。

## 海水取水施設

荷捌き施設で使用する海水を、ポンプで汲み上げ、市場まで送っています。新鮮な海水をかけ流して使用することで、魚の鮮度が維持でき、魚の販売にとってはなくてはならない施設です。

## 給油施設

船で使用する燃料を供給する施設です。軽油のタンクを置き、常時供給できるようにしています。

## 管理事務所(荷捌き施設内に併設している)

- 【信用事業】 貯金の取扱いを行う。(現在、請戸では行っていない。)
- 【購買事業】 漁業で使用する漁具や生活物質を販売する。
- 【共済事業】 漁業者に対しての、生命保険、傷害保険、火災保険、自動車保険、水揚保険を取り扱う。
- 【指導事業】 漁船保険、船の事故への対応、操業のための調整や規則の徹底、各種許可の申請、補助事業。
- 【無線事業】 船舶と陸上の連絡のやり取り。

## 漁具倉庫

各船主が漁業で使用する漁具を保管するほか、漁具の手入れや修理を行う。船で使用する道具は大きい物が多く、また、数も100個とか200個とか多く、港の近くに漁具倉庫が必要となります。

# 請戸漁港での

## 漁法を学ぶ



写真: 請戸漁港で水揚げされたシラウオ

福島の沖合は、南からの暖かい『黒潮』と、北からの冷たい『親潮』がまざり合う『潮目(しおめ)』の海です。ここでは多くのプランクトンが発生し、それをえさにする小魚が集まり、さらにはそれを食べる大きな魚が集まり、たくさんの魚がとれる漁場になっています。

### 潮目の海

おやしお  
親潮



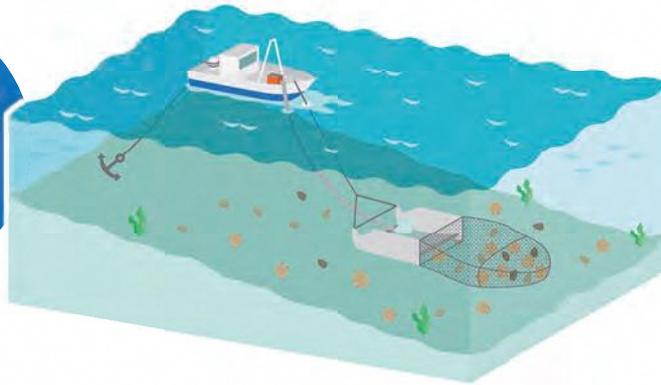
くろしお  
黒潮





イラスト・出典は『ふくしま常磐もの NAVI』より

# かいけたあみ 貝桁網



ホッキガイ

コタマガイ

など

貝桁網は、底びき網の一種で、桁(けた)とよばれる重くて頑丈な漁具で海底を曳き、ホッキガイやコタマガイなどの二枚貝を漁獲する漁法です。貝桁の構造は、目標とする貝の種類によりさまざまですが、多くは三角形の形をしています。網の入り口にある棒(ツメが付いている場合もある)が海底をひきずられ、貝を掘り起こし、網のなかに取り込みます。福島県では刈の付け根に海水を噴射する装置を付けたものが主体となっています。

# さし網漁



ヒラメ

カレイ類

アイナメ

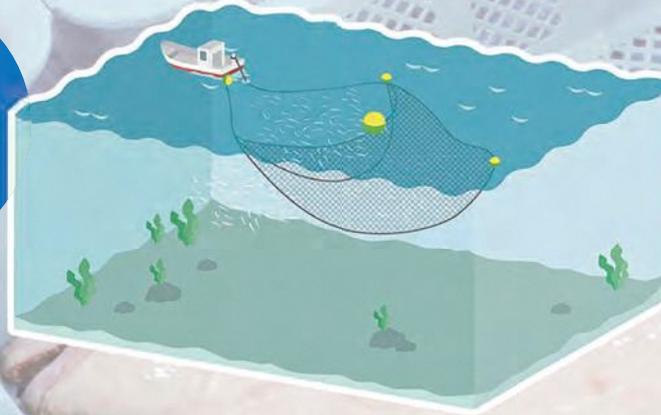
カニ類

イシカワシラウオ

など

水中にカーテンのように網を入れ、魚介類を網目に絡ませてとる漁法です。網を潮の流れに乗せて流したり(流し網)と、網を一定時間イカリなどで固定して、通過する魚を網に掛けてとる種類(固定式さし網)があります。

# 船びき 網漁



コウナゴ

カタクチイワシ

イシカワシラウオ

サヨリ

など

海面近くを泳ぐ、コウナゴやカタクチイワシ、イシカワシラウオなどを網をひいて漁獲する漁業です。

# 請戸漁港で

水揚げされる魚

	震災前	震災後
1	アイナメ	アイナメ
2	ヒラメ	ヒラメ
3	マツカワカレイ	マツカワカレイ
4	アカジカレイ	アカジカレイ
5	マコカレイ	マコカレイ
6	イシカレイ	イシカレイ
7	ナメタカレイ	ナメタカレイ
8	アカカレイ	—
9	ミズカレイ	ミズカレイ
10	ヤナギカレイ	—
11	メイタカレイ	メイタカレイ
12	アオシタヒラメ	アオシタヒラメ
13	アカシタヒラメ	—
14	ハダカレイ	ハダカレイ
15	カワカレイ	—
16	ニクモチカレイ	—
17	カラスカレイ	カラスカレイ
18	ホンダカレイ	—
19	マダイ	マダイ
20	クロタイ	クロタイ
21	マトウダイ	マトウダイ
22	マツタイ	—
23	クロソイ	クロソイ
24	メバル	メバル
25	オコゼ	オコゼ

	震災前	震災後
26	アカメバル	アカメバル
27	マダラ	マダラ
28	スケソウダラ	—
29	イセエビ	イセエビ
30	ワタリカニ	ワタリカニ
31	ケガニ	—
32	アカガニ	アカガニ
33	トラフグ	トラフグ
34	マフグ	マフグ
35	ヒガンフグ	ヒガンフグ
36	ショウサイフグ	ショウサイフグ
37	マサバ	マサバ
38	ゴマサバ	ゴマサバ
39	コノシロ	—
40	サヨリ	—
41	トビウオ	—
42	シイラ	—
43	ボラ	—
44	シラウオ	シラウオ
45	コウナゴ	コウナゴ
46	オキアミ	—
47	シラス	シラス
48	カエリ	カエリ
49	ドンコ	ドンコ
50	カスベ	カスベ

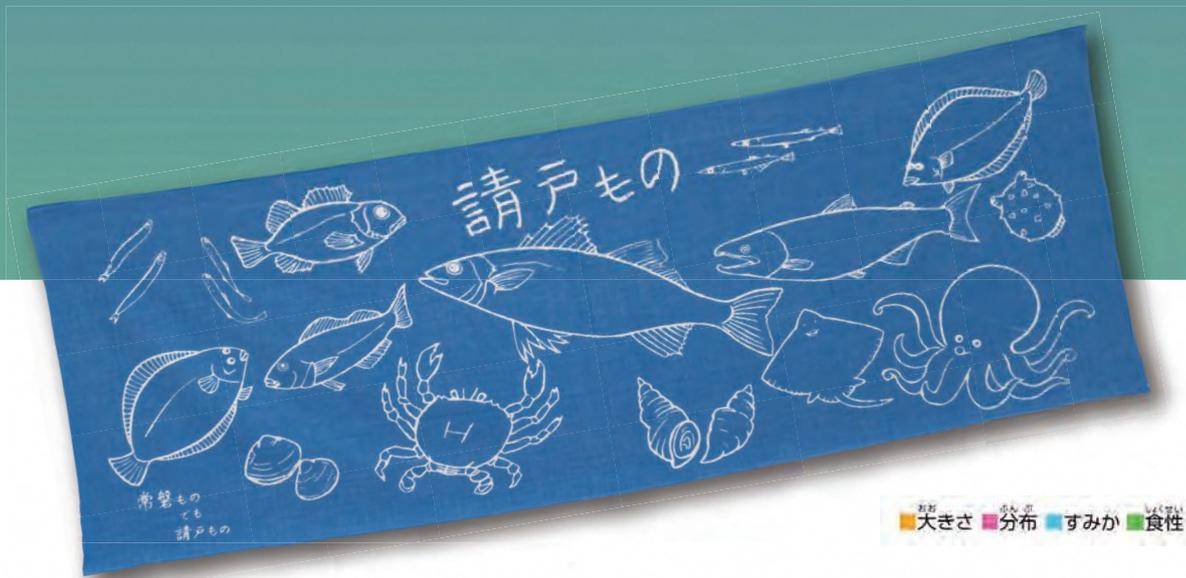


	震災前	震災後
51	コチ	コチ
52	アンコウ	アンコウ
53	カナガシラ	カナガシラ
54	ホウボウ	ホウボウ
55	アカエイ	—
56	スズキ	スズキ
57	セイゴ	—
58	カマス	カマス
59	カワハギ	—
60	タナゴ	—
61	クロガラ	キツネメバル
62	イシナギ	イシナギ
63	イシモチ	イシモチ
64	アナゴ	アナゴ
65	タチウオ	タチウオ
66	ホヤ	—
67	ナマコ	—
68	マダコ	マダコ
69	ミスダコ	ミスダコ
70	アマダコ	—
71	ニベ	ニベ
72	チダイ	チダイ
73	ホッキ(殻)	ホッキ(殻)
74	ホッキ(ムキ)	—
75	ナダツブ	ナダツブ

	震災前	震災後
76	巻ツブ	巻ツブ
77	シロツブ	—
78	マツブ	—
79	メロウド	—
80	メジ	—
81	カツオ	—
82	ソウダカツオ	—
83	イナダ	ブリ
84	ヒラマサ	ヒラマサ
85	カンパチ	カンパチ
86	マアジ	マアジ
87	サワラ	サワラ
88	マイワシ	—
89	ウルメイワシ	—
90	ヒイカ	—
91	マイカ	—
92	サケ(オス)	—
93	サケ(メス)	—
94	マス	—
95	マスノスケ	—
96	サクラマス	—
97		
98		
99		
100		

# 請戸漁港へ 水揚げされる主な魚

題字：元請戸漁協参事 渡部 貞信 氏



目はからだの左で  
背のへりに接する

口は大きい



## ヒラメ ヒラメ科

■ 80cm ■ 日本各地 ■ 水深 100～  
 200mの砂泥または砂礫底 ■ 動物食  
◆ 春先に産卵。各地で養殖や稚魚の  
 放流が行われている。歯が鋭い。食  
 用魚 ★



イシガレイ カレイ科

50cm 北日本 沿岸  
 の水深30~100mくら  
 いの砂泥底 動物食 稚  
 魚は汽水域にも入る。食  
 用魚



マコガレイ カレイ科

50cm 日本各地 水深  
 100mまでの砂泥底 動物  
 食 冬に産卵。食用魚



ホシガレイ カレイ科

65cm 南日本 沿岸のやや  
 深い砂泥底 動物食 食用魚



マツカワ カレイ科

75cm 北日本 水深200m  
 以浅の砂泥底 動物食 食用魚



メイタガレイ カレイ科

25cm 南日本 沿岸の水深100m以浅  
 の砂泥底 動物食 目はからだの右側で自  
 のない側は白い。10~2月に産卵。食用魚



ババガレイ カレイ科

60cm 北日本(日本海) 水深50  
 ~450mの砂泥底 動物食 食用魚

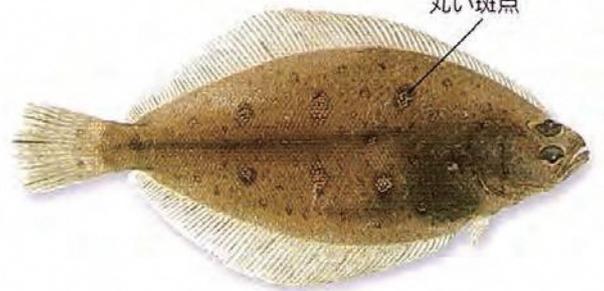


うらがわ 裏側のからだ後半のへりが黄色

くち ちい さい 口が小さい

マガレイ カレイ科

■ 55cm ■ 中部日本以北  
 ■ 水深100m以浅の砂泥底  
 ■ 動物食 ◆ 3~6月に産卵。食用魚



ついで くるま ぼんてん 丸い斑点 3対の黒っぽい丸い斑点

ムシガレイ カレイ科

■ 40cm ■ 北海道・本州 ■ 水深200m以浅の砂泥底  
 ■ 動物食 ◆ 5~6月に産卵。食用魚

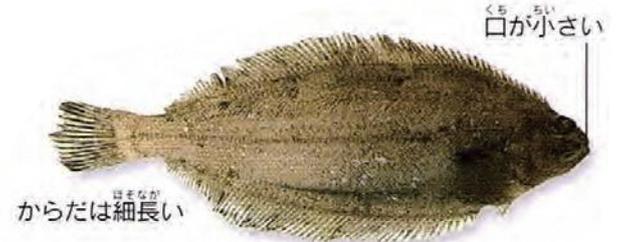


め 目はへりに

くち おお さい 口が大きい

ソウハチ カレイ科

■ 45cm ■ 北日本以北 ■ 水深150~200mの砂泥底  
 ■ 動物食 ◆ 左の目が頭の背縁にある。食用魚



くち ちい さい 口が小さい

からだは細長い

ヤナギムシガレイ カレイ科

■ 30cm ■ 日本各地  
 ■ 水深200m以浅の砂泥底 ■ 動物食 ◆ 食用魚



せ 背びれやしりびれの裏側は黒い

クロウシノシタ ウシノシタ科

■ 40cm ■ 日本各地 ■ 内湾沿岸の浅海底  
 ■ 動物食 ◆ 夏に産卵。食用魚



ちい さい な 目 小さな目

まが った 口 曲がつた口

アカシタピラメ ウシノシタ科

■ 30cm ■ 南日本 ■ 内湾浅海の砂泥底  
 ■ 動物食 ◆ 春から夏に産卵。食用魚

● カレイのなかまの裏側 ●

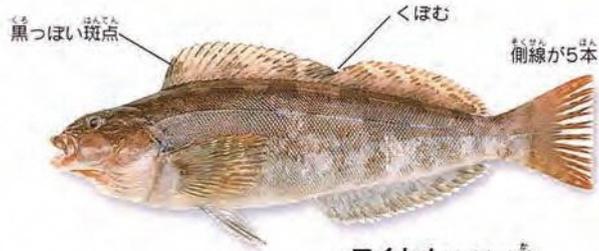
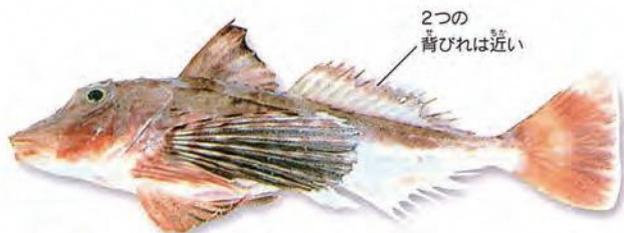
カレイのなかまは砂底で生活するため、からだの片側(無眼側)には、もようがありません。

ソウハチ	ヤナギムシガレイ
ムシガレイ	イヌシタ



スズキ スズキ科

■ 1m ■ 日本各地 ■ 沿岸 ■ 動物食 ◆ 冬に産卵し、稚魚は川にも上る。成長につれてよび名が変わる。鰓ぶたに鋭いとげがある。食用魚 🌟



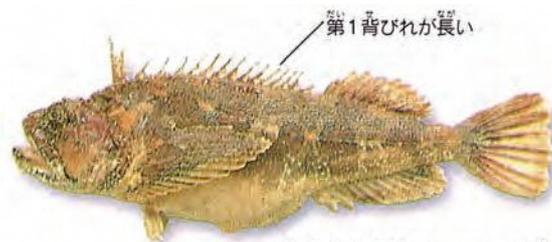
アイナメ アイナメ科

■ 30cm ■ 日本各地 ■ 沿岸の岩礁域 ■ 動物食 ◆ 人工魚礁にもよく集まる。10～12月に産卵。食用魚



ホウボウ ホウボウ科

■ 40cm ■ 日本各地 ■ 大陸棚の砂泥底 ■ 動物食 ◆ うきぶくろでグウグウ音を出す。食用魚



ケムシカジカ ケムシカジカ科

■ 30cm ■ 北日本 ■ 水深50～200mの海底 ■ 動物食 ◆ 10～12月に産卵。食用魚



キツネメバル フササゴ科

■ 40cm ■ 日本各地 ■ 沿岸の岩礁域 ■ 動物食 ◆ 春に稚魚を産む。食用魚



クロソイ フササゴ科

■ 40cm ■ 日本各地 ■ 浅海の岩礁域 ■ 動物食 ◆ 5～6月に稚魚を産む



ウスメバル フササゴ科

■ 30cm ■ 北日本 ■ 100m以浅の岩礁域 ■ 動物食 ◆ 食用魚



シロメバル フササゴ科

■ 30cm ■ 北日本 ■ 100m以浅の岩礁域 ■ 動物食 ◆ 食用魚

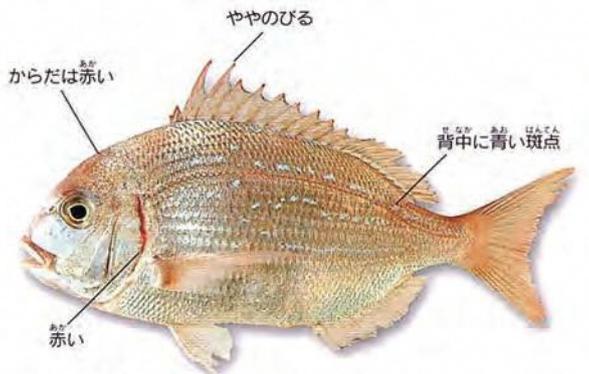


からだは赤い

背中に青い斑点

**マダイ タイ科**

■1m ■日本各地 ■沿岸の水深30~200mの岩礁や砂底 ■動物食 ◆海の魚の王として人気。4~6月に産卵。各地で稚魚が放流されている。食用魚



ややのびる

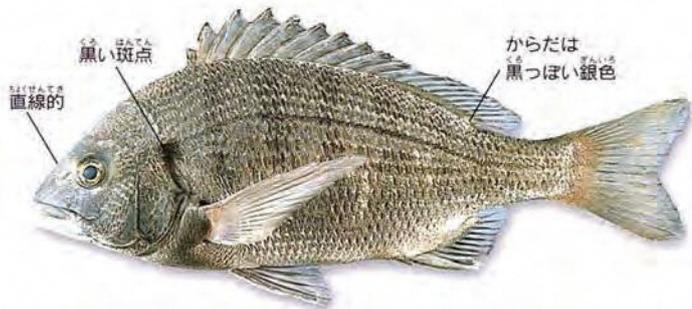
からだは赤い

背中に青い斑点

赤い

**チダイ タイ科**

■40cm ■日本各地 ■大陸棚の上の岩礁や砂底 ■動物食 ◆マダイほど大きくならない。9~11月に産卵。食用魚



黒い斑点

からだは黒っぽい銀色

直線的

**クロダイ タイ科**

■50cm ■沖縄県をのぞく日本各地 ■沿岸や内湾 ■動物食 ◆成長とともに性を変える。4~9月に産卵。食用魚



黒いしまよう

大きくなると口のまわりが黒い

**イシダイ イシダイ科**

■80cm ■日本各地 ■沿岸の岩礁域 ■動物食 ◆成長したおすはクチグロともよばれる。食用魚



しまよう

背びれが大きくくぼむ

ひげはごく短い

**ヒゲソリダイ イサキ科**

■30cm ■北海道を除く日本各地 ■大陸棚の砂泥底 ■動物食 ◆下あごのひげが短い。食用魚

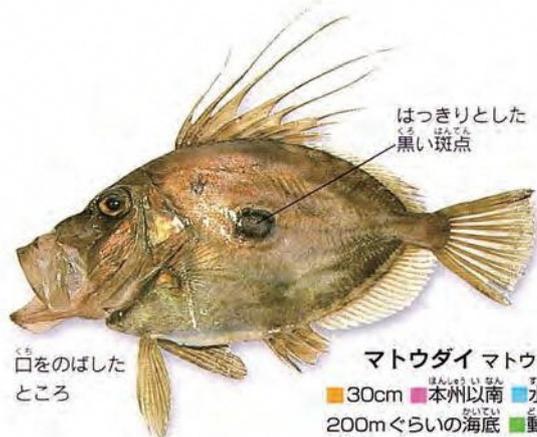


**コショウダイ イサキ科**

■55cm ■本州中部以南 ■近海の岩礁のまわり ■動物食 ◆5~6月に産卵。食用魚



幼魚



はっきりとした黒い斑点

口をのぼしたところ

**マトウダイ マトウダイ科**

■30cm ■本州以南 ■水深100~200mぐらゐの海底 ■動物食 ◆食用魚

からだはほぼ円筒形



腹びれはない

### イカナゴ イカナゴ科

■ 25cm ■ 日本各地 ■ 沿岸の砂礫質の海底  
■ プランクトン食 ■ 水温が高い夏は砂にもぐって夏眠する。食用魚で、こうなごともよばれる

からだにうろこがない



♂

脂びれ



♀

### シラウオ シラウオ科

■ 9cm ■ 日本各地 ■ 沿岸・内湾・汽水域 ■ 動物食  
◆ 2~5月ごろ河口域で産卵。食用魚



下あごが短い



### カタクチイワシ

#### カタクチイワシ科

■ 15cm ■ 日本各地 ■ 沿岸や内湾の表層 ■ プランクトン食 ■ カツオ釣りの生き餌にする。食用魚

ぜいごは頭の後ろからはじまる



小さなひれはない



### マアジアジ科

■ 40cm ■ 日本各地 ■ 沿岸から沖合いの中・底層 ■ 動物食 (プランクトン) ◆ 春から夏に産卵。クロアジ型とキアジ型がある。食用魚

迷路のような模様



小さな黒い斑点

### ゴマサバ サバ科

■ 45cm ■ 日本各地 ■ 沿岸を回遊 ■ 動物食 ◆ 生後1年から2年で、冬から春に産卵する。食用魚

迷路のような模様



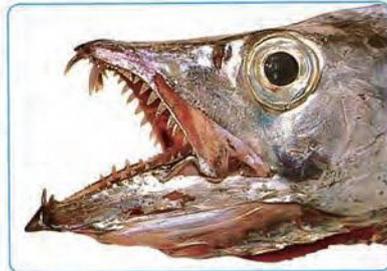
腹側に黒い斑点はほとんどない

### マサバ サバ科

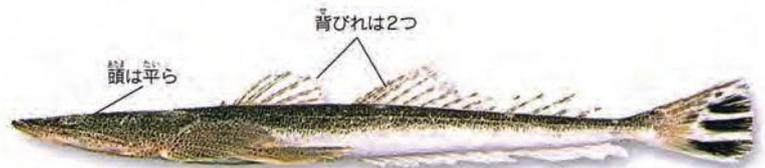
■ 55cm ■ 日本各地 ■ 沿岸を回遊 ■ 動物食 ◆ 春から初夏に産卵。食用魚



**タチウオ タチウオ科**  
 1.5m 日本各地 水深100m前後の中層 動物食  
 3~10月に産卵。上を向いて泳ぎ、群れを作る。歯が鋭い。食用魚



鋭い歯を持つタチウオ



**マゴチ (コチ) コチ科**  
 1m 南日本以南 沿岸の水深30m以浅の砂泥底 動物食  
 砂にもぐって目だけ出してゐる。おすからめずに性転換する。食用魚



からだは細長い

**サワラ サバ科**  
 1m 南日本 沿岸の表層 動物食  
 5~6月に産卵。食用魚



**プリアジ科**  
 1m 日本各地 沿岸から沖合いの中層 動物食  
 もじゃごとよぶ稚魚を採取して養殖する。2~6月に産卵。食用魚



幼魚



**カンバチ アジ科**  
 1.5m 南日本 沿岸から沖合いの中・底層 動物食。夏に産卵。食用魚



**ヒラマサ アジ科**  
 1.5m 南日本 沿岸から沖合いの中・底層 動物食  
 4~5月に産卵。食用魚



**シログチ ニベ科**  
 40cm 南日本以南 水深40~100mの砂泥底 動物食  
 5~8月に産卵。日本海にも多い。いしもちともよぶ。食用魚



**ニベ ニベ科**  
 65cm 南日本以南 近海の泥底 動物食  
 うきぶくろで音を出す。いしもちともよぶ。砂浜で釣れるのは本種の幼魚。食用魚



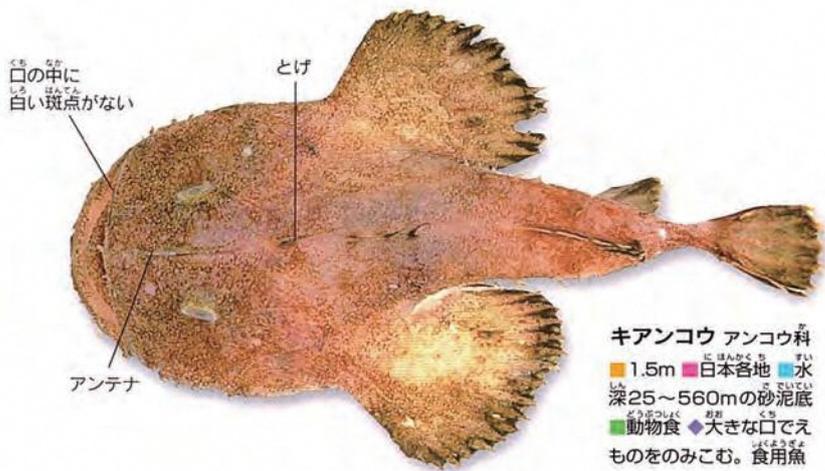
トラフグ フグ科

■70cm ■日本各地 ■沿岸から沖合いの砂泥底 ■動物食 ◆養殖もされる。強い毒を持つ。食用魚 🌟



ヒガンフグ フグ科

■25cm ■日本各地 ■沿岸の岩礁に近い砂底 ■動物食 ◆強い毒を持つ 🌟



キアンコウ アンコウ科

■1.5m ■日本各地 ■水深25~560mの砂泥底 ■動物食 ◆大きな口でえものをのみこむ。食用魚



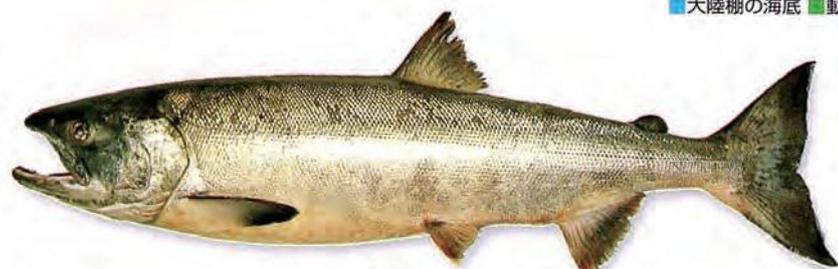
ショウサイフグ フグ科

■35cm ■東北以南の各地 ■沿岸 ■動物食 ◆強い毒を持つ 🌟



マアナゴ アナゴ科

■90cm ■日本各地 (北海道北部を除く) ■大陸棚の海底 ■動物食 ◆食用魚



サケ (シロザケ) サケ科

■70cm ■中日本以北 ■動物食 ◆9~1月に川の上り産卵。各地で稚魚が放流されている。食用魚



コモンカスベ ガンギエイ科

■約55cm前後 ■水深20~100mの砂地



イセエビ

■イセエビ科 ■体長35cm ■茨城県~九州の沿岸 ◆クルマエビとともに、最も重要な水産物。水深10~30mの岩場にすみ、昼は岩のあなにひそんでいますが、夜になると、巻貝、エビ、カニ、ウニ、海藻などを食べるため出歩きます。

マダコ

■マダコ科 ■全長60cm ■世界各地の温帯～熱帯  
 ◆潮間帯の岩礁にすみます。なわぼりをもっていて、岩かげのくぼみなどをすみかにしています。夜に行動してカニ、エビ、貝などを食べます。



ガザミ (ワタリガニ)

■ワタリガニ科 ■甲幅15cm ■函館～九州・韓国・台湾・中国北部  
 ◆カニ料理にはかかせない味がよいワタリガニです。水深10～30mの内湾の砂地にすみます。甲の左右に長くするどいとげがあります。めずは暗かっ色で甲の後ろに白い斑紋がありますが、おすは青味が強い。

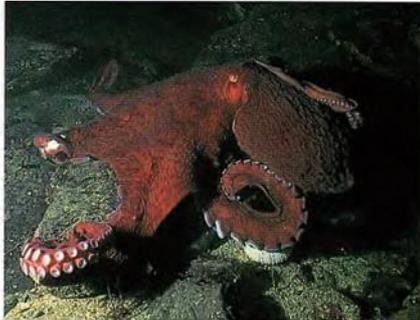


ヒラツメガニ

■ワタリガニ科 ■甲幅10cm ■東京湾～九州・中国北部  
 ◆甲がまるいワタリガニです。食用にします。水深30～100mの海底にすみます。

ミスダコ

■マダコ科 ■全長1～3m ■東北地方以北・ベーリング海  
 ◆寒い海の水深100～200mのどろの海底にすむ大形のタコです。皮ふはゆるく、するするした感じで、表面はでこぼこしています。



ウバガイ (ホッキガイ)

■バカガイ科 ■殻長9.5cm ■鹿島灘以北  
 ◆外洋に面した水深20mくらいの砂の海底に多くすみます。からはあつくて重く、表面は灰黄色で、かっ色のあつい皮におわれています。体はうすいむらさきかっ色で、あまくておいしい。

ヒメエゾボラ (ナダツブ)

■エゾバイ科  
 ■殻高10cm



シライトマキバイ

■エゾバイ科 ■殻高7cm ■鹿島灘～北海道  
 ◆水深100～300mのどろの海底にすみます。からは白く、黄かっ色のうすい皮におわれていて、うすくてこわれやすい。



モスソガイ

■エゾバイ科 ■殻高5cm ■北海道～三河湾  
 ◆水深10～60mほどの砂やどろの海底にすみます。からはうすく、わら色のピロード状の皮におわれています。食用にします。



ニューワイド学研の図鑑『魚』『水の生き物』より引用 (株式会社 Gakken)



漁師編の動画は、  
なみえチャンネルで  
チェック！





## 相馬双葉漁業協同組合 請戸地区

〒979-1522 福島県双葉郡浪江町大字請戸字中島地先

TEL: 0240-34-4121 FAX: 0240-35-2333

発行日: 令和6年7月