

## 4 岡山県の水産業



大漁旗をかかげる漁船

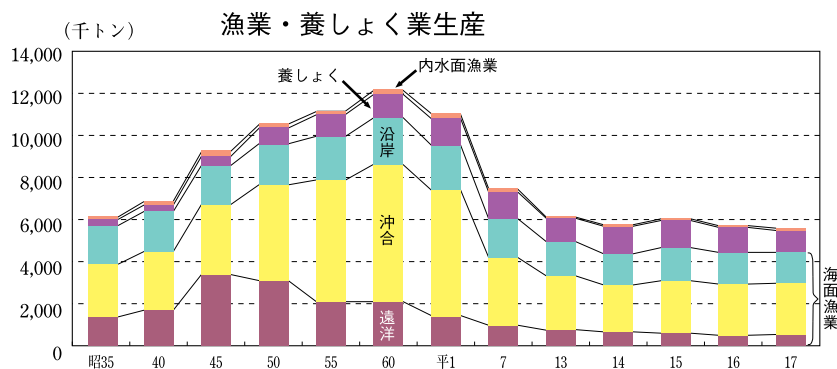
### 1 漁業とわたしたち

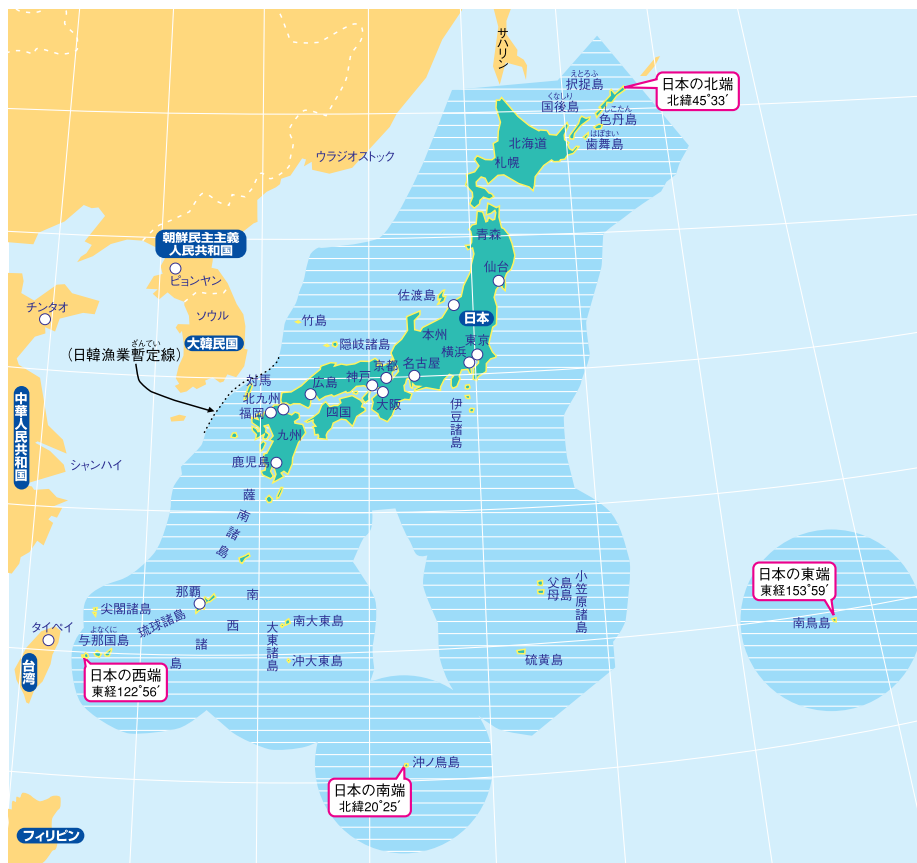
わたしたちの国「日本」は、海に囲まれています。日本のまわりの海は、遠くまで大陸だなといわれるあさい海が続いています。そこは、魚やエビ、貝類などの水産資源がゆたかです。日本人は、

昔から大切な栄養源として、海や川で魚やエビ、イカ、かに、貝などをとって食べてきました。海や川でとれる「幸」は、わたしたちの暮らしにとってなくてはならないものとなっています。

今の食生活では、昔に比べ肉をよく食べるようになってきています。しかし、現代でも日本人は肉より魚類を多く食べています。世界でも、日本人の魚中心のバランスのよい食事は、「長生きの秘密だ」といわれているほどです。そこで、再び日本でも魚のもつ栄養分が注目され、食生活も見直されてきています。

日本の漁業は、漁船が大きくなったり、性能がよくなったりしたこと、魚を見つける機械が発達したことにより、沿岸漁業（10トン未満の船でする漁業や定置あみ漁）から沖合漁業（10トン以上の船を使って数日かかりで行う漁業）、沖合から遠洋漁業（遠くの海へ出かけて長い期間にわたって行う漁業）へと漁場を広くしながら発展していきました。





日本の200海里水域

今から30年ほど前、昭和42年には生産量が1000万トンを超えました。しかし、昭和52年ごろから世界の多くの国が、自分の国の沿岸から200海里（約370キロメートル）のはんいの海で外国の船がとる魚の種類や量をきびしく制げんするようになりました。

その後、漁具が発達し、むやみにたくさんの魚介類をとってしまったので資源が減少し、昭和60年頃を頂点にして生産量が大きく減少しました。

現在では、いわしなどを中心とした沖合漁業の生産量が増え、遠洋漁業にかわって日本の漁業の中心となりました。魚介類をとるだけでなく、育てる「養しよく漁業」もさかんになっています。また、水産資源を守るために、少なくなってきた魚などを人の手で少し育て、放流するという「栽培漁業」も注目されています。

