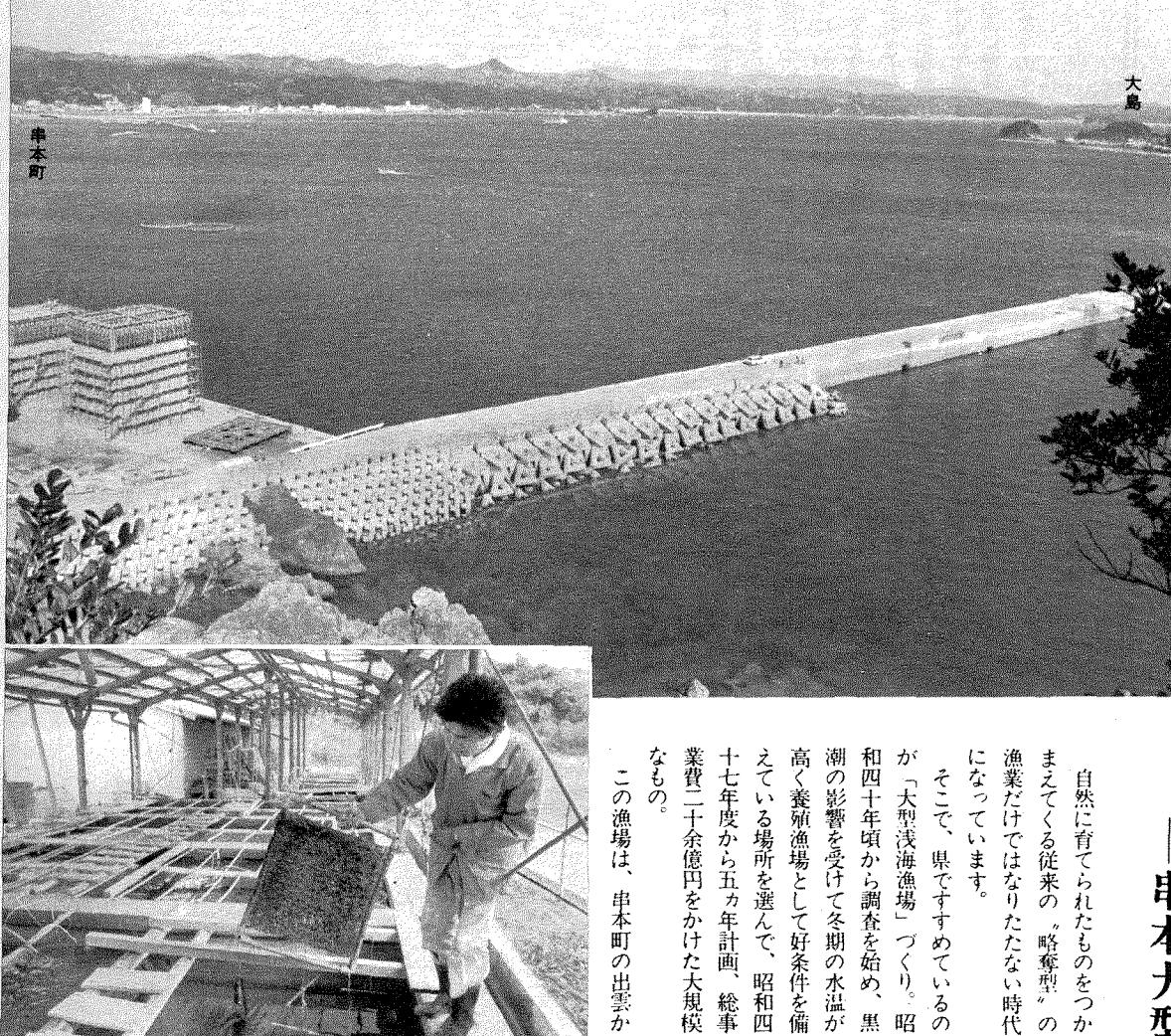


2月号

# 県民の友

「一大養殖漁場」に変身しようとしている海面。



「海中造林、に取り組む

## —県水産増殖試験場—

2~3年前から紀南の磯で、海草類が枯れてしまう磯焼け、現象が起り、沿岸漁民には頭痛のタネ。その対策として、アラメ、カジメなどの海草を人工的につくって海底に植え付ける「海中造林」を計画、昨年から実験をすすめています。

試験場で、タネ糸に海草を培養、これを1~2月の寒い時期に、海底の石に巻きつける方法です。

自然に育てられたものをつかまえてくる従来の「略奪型」の漁業だけではなりたたない時代になっています。

そこで、県ですすめているのが「大型浅海漁場」づくり。昭和四十年頃から調査を始め、黒潮の影響を受けて冬期の水温が高く養殖漁場として好条件を備えている場所を選んで、昭和四十七年度から五ヵ年計画、総事業費二十余億円をかけた大規模なもの。

この漁場は、串本町の出雲かたで、一部養殖業者から漁場として利用を希望する声も出ています。

- ふるさとの祭りシリーズ(5) —— 4面  
3月から4月に行われる祭りを紹介。
- 「新知事に望む声」にお答えして —— 2面  
仮谷知事がお答えします。
- 文化ニュース —— 3面

発行/和歌山県知事公室広報公聴課 〒640 和歌山市小松原通1の1 ☎0734(32)4111

# 脱皮する水産業

栽培や流通改善に取り組む

黒潮の流れも加わって、自然条件の異なる漁場に恵まれた和歌山県。三年少しづつ増えているものの、絶対的な漁業資源の減少、漁場の悪化、漁業資材高騰そして漁業を継ぐ若者の不足……いろいろな問題も出ています。動物性たんぱく質の供給源として重要な役割をもつ水産業。県でもその振興に取り組んでいますが、その一端を紹介しましょう。

**漁場をつくる**  
—串本大型浅海漁場—

朝、五時半、船庫から次々と魚市場にすばやく水洗いされて並べられるマグロ。七時、入札がすむと氷詰めにされ、保冷車で県内はもちろん、京阪神や遠くは仙台へも……。

きょう、この勝浦漁港に入ったマグロ漁船は五隻（五十九トン級）。四国や九州の船が主で五一隻ある県内船（七十九）

那智勝浦町は温泉のわく観光地であり、また、マグロを中心とする漁業の町としても有名です。

朝、五時半、船庫から次々と魚市場にすばやく水洗いされて並べられるマグロ。七時、入札がすむと氷詰めにされ、保冷車で県内はもちろん、京阪神や遠くは仙台へも……。

船のほとんどが船内に冷凍施設を備え、釣り上げたマグロはマイナス五十度に冷凍できるところが、県内には本格的な冷蔵施設がないため、せっかく新

「マグロ」をパックで小売店へも  
勝浦漁港に  
「水産物、产地流通加工センター」

那智勝浦町は温泉のわく観光地であり、また、マグロを中心とする漁業の町としても有名です。

三百トン級)は、出漁しても、母港へは直接帰って来ず、静岡県や神奈川県で水揚げしてしまうことです。

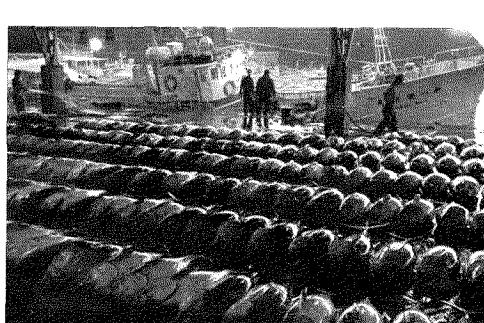
その理由は、県内のマグロ漁船のほとんどが船内に冷凍施設を備え、釣り上げたマグロはマイナス五十度に冷凍できるところが、県内には本格的な冷蔵施設がないため、せっかく新

船のほとんどが船内に冷凍施設を備え、釣り上げたマグロはマイナス五十度に冷凍できるところが、県内には本格的な冷蔵施設がないため、せっかく新

揚げする……というのが現状。

## 流通改善に威力

県内の漁船は、県内の港で水揚げを、そして安定した価格で流通面も改革を——と、勝浦漁業協同組合が事業主体となつて「水産物、产地流通加工センター」の建設をすすめています。このセンターができると、マグロを中心とするこの港での魚の取扱量が増え、漁業の根拠地としてますます発展するばかりでなく、冷凍したマグロを家庭で利用しやすいように、小さなパック包装にして、従来の流通経路を通さずに直接消費者に届けるという将来計画もあり、この三月末の完成をめざして工事中です。



## 田辺漁港にも

県内の漁船は、県内の港で水揚げを、そして安定した価格で流通面も改革を——と、勝浦漁業協同組合が事業主体となつて「水産物、产地流通加工センター」の建設をすすめています。このセンターができると、マグロを中心とするこの港での魚の取扱量が増え、漁業の根拠地と

してますます発展するばかりでなく、冷凍したマグロを家庭で利用しやすいように、小さなパック包装にして、従来の流通経路を通さずに直接消費者に届けるという将来計画もあり、この三月末の完成をめざして工事中です。

それで、水揚げした魚を冷凍したり、三枚におろして出荷することにより、大漁、不漁に関係なく、安定した量の魚を安定した価格で消費者に供給できるようとに田辺漁業協同組合と、県、田辺市が協力して「水産物冷凍加工施設」を建設中です。

貸し出しなども行って漁業経営の近代化に対処しています。また、石油ショック以来、漁業用燃料の値上がりで、漁業経営に大きな打撃を与えていますが、これを救済するための融資制度についても配慮して漁家の健全な経営をはかっているところです。

同じ漁獲を得るためにできるだけ少ない労力で、安全に——と漁業もいろいろな面で近代化がすすめられています。

県では、漁船や漁具の保管施設など共同で利用できる施設をつくり、漁船や漁具、養殖施設などの整備に要する資金の

算を要求するなど努力しているところです。

## 堅実な漁業経営のために

それは、し尿の海上投棄。現在も瀬戸内海沿岸の各県が投棄して沈めたりして、県では、沿岸漁民の田や畠ともいえる漁場の整備には一かたならぬ力を注いでいます。

そして、今、問題になつてるのは、し尿の海上投棄。現在も瀬戸内海六十四カイリの海上にあります。これは、カツオの漁場に当たり、これを一日も早く、陸上処理に切りかえるべく国に予算を要求するなど努力しているところです。

同じ漁獲を得るためにできるだけ少ない労力で、安全に——と漁業もいろいろな面で近代化がすすめられています。

県では、漁船や漁具の保管施設など共同で利用できる施設をつくり、漁船や漁具、養殖施設などの整備に要する資金の

■ 水産物 产地流通加工センター	鉄筋コンクリート3階建	日産 30t
●凍結能力	—35℃	1,050t (マグロのえさを保管)
●冷蔵庫	—50℃	4,930t (マグロの凍結品)
●製氷機	日産 54t	貯水量 200t





