

Let's eat seafood!
後志の魚を食べよう!

しりべしかんない
後志管内のおさかな



サクラマス・ヤマメ（桜鱒・山女魚） masu salmon

サクラマスはサケの仲間で、サケと同様に川で産まれた後は、海に下り、1年ほど海で生活した後、産卵のため川に戻りますが、川に上がる時期は5月～7月とサケよりも早く、しばらく川で過ごし、9月～10月に産卵します。



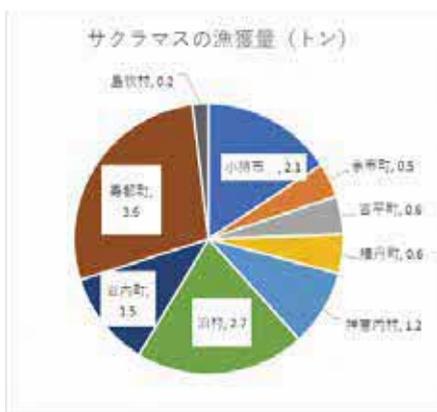
サクラマス



ヤマメ

メスのサクラマスのほとんどは海に降り1～2年で全長70cmくらいになりますが、オスの中には海に降りず川で一生を過ごすものがあり、ヤマメ（北海道ではヤマベ）と呼ばれます。ヤマメはサクラマスより小さく、全長は大きくて30cm程度で、体にパーマークと呼ばれる斑紋を持っています。

サクラマスという名前は、産卵期に近づくと魚体が婚姻色（成魚が繁殖期のみ示す平常と違う体色）の桜色になることに由来します。



日本海のサクラマスの盛漁期は春で、定置網や刺し網で漁獲されます。また、後志管内では積丹地域周辺では遊漁として釣り人に人気のある魚種であり、ヤマメも溪流釣りで人気のある魚です。

サクラマスの漁獲量は昔に比べて減少しており、資源の増大を目指して、全道各地で稚魚・幼魚の放流が行われています。

サクラマスは刺身のほか、ムニエルや塩焼きにすると美味しく、ヤマメは塩焼きにするのが良いと言われています。また、北海道南部のサクラマスの一部は富山県に出荷され名物の「ます寿司」となっています。

サクラマスの料理紹介

後志総合振興局では、サクラマスの美味しさを知ってもらうため、倶知安町内の飲食店の協力のもと、サクラマスを使ったメニューを提供してもらっています。

サクラマスが旬な季節に、倶知安町内の飲食店に立ち寄ることがありましたら、サクラマスの料理があるか探してみてください。



桜カリフォルニアロール



サクラマスのたたき

ホッケ（鮭）

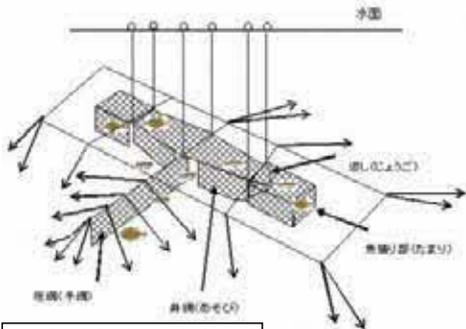
arabesque greenling



一夜干しなど、家庭や居酒屋などでポピュラーな魚です。北海道周辺でたくさん漁獲されますが、釣り人にもとても人気があります。後志管内では、沖合底びき網や底建網等で約6,000トン（H28）漁獲されていますが、ここ20年で、最も多く漁獲した年と比較すると10分の1以下の量となっています。



北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）より

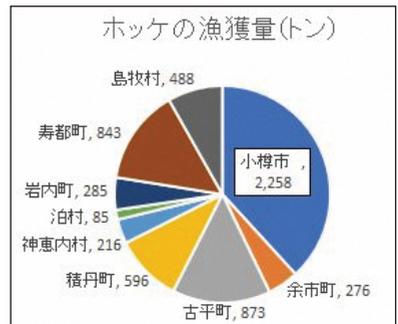


北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）より

居酒屋の定番メニューである「ホッケの開き」などでなじみの魚ですが、燻製やみりん干しなどの加工品や、フライなど調理することも多く、いすしや煮付けにされることもあります。

近年、後志管内寿都町ではホッケを使ったご当地メニュー「ホッケめし」を売り出すなど特色のある取り組みがされています。このような取り組みを続けていくためにも、ホッケの資源回復が望まれています。

このため、操業期間や漁具の制限、漁獲する漁船の隻数や投網回数などをもとに算出される漁獲努力量を自主的に抑制するなどの取り組み、若齢魚の保護などが必要となっています。



「ホッケめし」について

街の顔ともいえる地場産のホッケを蒲焼きにして、熱々の鉄板ご飯に盛り付け、お膳スタイルで提供することを基本としています。

ホッケはもとより、ホッケ以外の食材も地場産または近隣市町村の食材を活用するなど14のルールが設定されつつ、各店の創意工夫を凝らしながら、ホッケを提供しています。

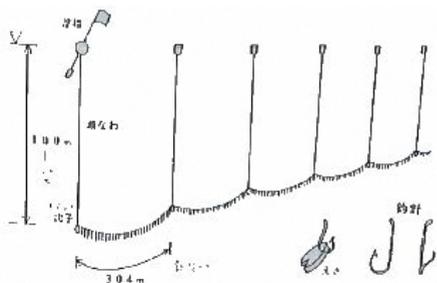
現地でご当地メニューを味わっていただくとともに、家庭用にアレンジされたメニューも公開されていますので、一度、作ってみるのもよいと思います。

スケトウダラ (介党鱈) walleye pollock



北海道の漁業図鑑(北海道水産業改良普及職員協議会編)より

体は細長く、下あごが上あごより前に出ているのが特徴で、その卵を塩漬けにした「たらこ」は子供から大人までがよく知る食べ物となっています。北海道では 1903 年ごろに岩内で始まった「はえ縄」のほか、刺し網などでも漁獲されます。

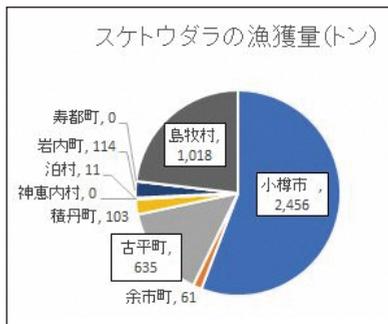


鮮度の良いものは白身でくせがなく、各種料理の材料として使われるほか、素干し品や塩干品などの加工品として流通しています。

また、練り製品の原料となるすり身に加工されていますが、これには道立水産試験場が開発した冷凍すり身化技術が寄与しており、第 2 次世界大戦後の食品業界において「インスタントラーメンに並ぶ 2 大発明」と言われています。

かつてはたくさん漁獲されたスケトウダラも、TAC (漁獲量管理) や関係漁業者間での採業協定などを行ない、資源の維持・増大を目指しています。スケトウダラはえ縄漁を行う漁船も少なくなりましたが、産卵親魚の保護を行いながら、資源の回復を待つ必要があります。

スケトウダラは日中は海底付近に分布し、夜間には中層に浮上する特徴があります。はえ縄漁業では、幹縄にたくさんの枝系と針を付けたものを船から海中に投入し、中底層にいるスケトウダラを漁獲します。



ふるさと納税の返礼品でも人気

後志管内のいくつかの市町村で、「たらこ」や「みりん干し」「姫たら」などが、ふるさと納税返礼品の一つになっていますが、すべて、スケトウダラが原料となっています。

「たらこ」は説明するまでもないですが、産地により粒の大きさに違いがあり、岩内産はなめらかさが特徴ともいわれています。「姫たら」はスケトウダラの小さいものを干したものです。

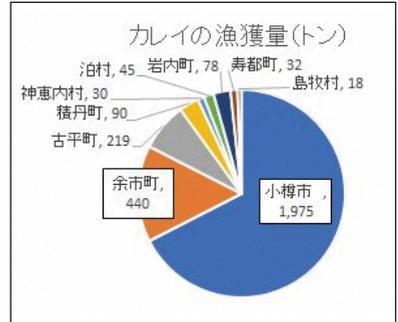
普段はスケトウダラという魚を意識せずに召し上がっていると思いますが、意外と多くの場面で出会っているかもしれません。

カレイ（鰈） flatfish



海底に生息し、目が体の右側の面に2つともあることで、目のある面を上にして海底に潜んでいます。カレイといってもたくさんの種類があり、ソウハチガレイやアカガレイをはじめとして数多くのカレイが後志管内周辺でも漁獲されます。

写真は後志管内で一番多く漁獲される「ソウハチ」



主に沖合底引き網や刺し網で漁獲されています。資源管理措置がとられており、漁獲する際に体長を制限し、未成魚を保護しています。

沖合底びき網漁船では、水深 100m から 400m の場所で、網の一方をパイでつなぎ、それを支点に2本のひき網を漁船に固定し曳航する「かけ回し」と呼ばれる漁法で漁獲しています。

刺身や塩焼き、煮付け、干物など色々な食べ方があります。種類によって味やおいしさも異なりますが、後志管内でたくさん獲れるソウハチは、干物にすることも多いようです。

最近では、インターネット上のWEB サイトからも購入できるようになり、手軽に入手可能となりました。

干物にしたものを焼いて食べるのもおいしいので、購入し召し上がっていただくと、その良さが実感できるでしょう。

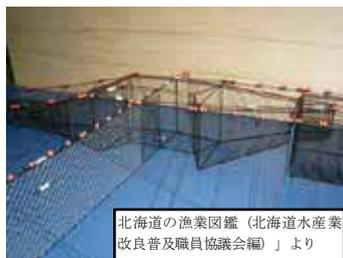
カレイの種類	主なレシピ(調理法)
ソウハチガレイ	塩干(焼き)、から揚げ
マガレイ	煮つけ、から揚げ、塩干(焼き)、刺身
ナメタガレイ	塩干(焼き)、から揚げ、煮付け
アカガレイ	刺身、塩干(焼き)、煮付け、ムニエル
アサハガレイ	煮付け
クロガシラガレイ	
カワガレイ	煮付け、刺身
イシガレイ	
スナガレイ	から揚げ

ブリ（鰯） Japanese amberjack



ブリは大きさによって呼び方が変わる出世魚です。

地方によって呼び方は変わりますが、後志管内余市町では小型のものを「フクラギ」、中型のものは「イナダ」、5kgを超えるようになると「ブリ」と呼んでいます。



北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）より

している魚を、海岸線に垂直に設置した垣網などにより誘い込んで漁獲しています。

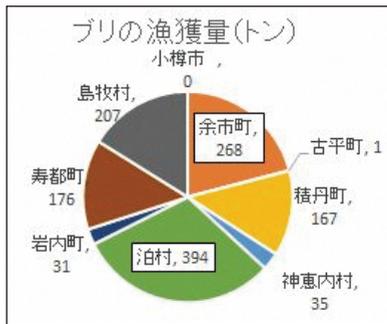
漁獲したブリは、氷を積み込んである船倉に入れられ、鮮度を保ったまま港まで運ばれるほか、型の良い大型（余市町では7kg以上）のものは、船上で活められます。

港に陸揚げされた後にも、大きさ別に素早く選別され、氷水を入れたタンクに保管され、鮮度を保ちます。こうして鮮度を保ちながら市場で取引が行われ、消費地に送られていきます。

ブリは一般的に、刺身や照り焼き、ぶり大根、塩焼きなどで食されています。本州では各地で食され、なじみの魚ですが、北海道ではブリを食べる習慣がほとんどありませんでした。鮮度の良いものの刺身は色味も明るく、ブリブリとした歯ごたえが魅力です。

余市町で水揚げされるブリは、6～8月、10～11月が盛漁期で、大型の定置網によって漁獲されます。

定置網とは、土俵やアンカー、浮子などを用いて、文字通り海中の決まった場所に網を設置し、沿岸を回遊



浜の母さんが作る ブリザンギ

1. ブリを3枚におろし、柵状にして一口大の大きさに切り分けます。
2. 醤油1：酒1：みりん1にショウガのすりおろし※を加えたタレに半日寝かせます。



※ショウガを多めにする
と、生臭みが消えます。

3. よく水切りし、片栗粉を付けてカラッと揚げます。

フクラギやイナダでもおいしく作ることができます

タラ（鱈） Pacific cod



鱈という漢字が表すとおり、雪が降る11月から2月にかけて、刺し網でたくさん漁獲されています。口が大きく何でも食べる大食漢で、「たらふく食べる」に「鱈腹」の字を当てるほどです。



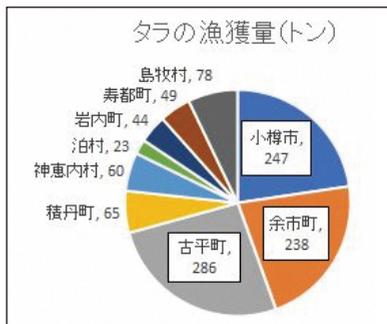
成魚は海底付近を遊泳し、沿岸から水深500mを超えるぐらいまで生息しています。このため、底びき網や刺し網で漁獲しています。また、資源管理措置がとられており、漁獲する際に体長を制限し、未成魚を保護しています。

刺し網では、海中に帯状の網を設置し、網目に刺さった魚を網ごと船上に引き上げて漁獲します。

主に冬から春先にかけて漁獲され、鮮魚は「タラちり」などのなべ料理の素材となります。白身で淡泊な味ですが、フライやオリーブ油で炒めるなど、多様な食べ方があります。

また、魚体は棒たらに加工されるほか、精業は白子（タチ、タツ）として人気があります。

北海道内では道東での漁獲が多いようですが、後志管内産が出回る冬場は美味しい季節ですので、汁物やソテーなどで味わってみるのはいかがでしょうか。



いろいろなタラ料理

タラはなべ物のイメージがあると思いますが、なべ物以外にも広く利用されています。例えば、写真のように、「**タラの甘酢鰯かけ**」や「**タラの幽庵焼き**」などが倶知安町内の飲食店では提供されています。

また、厳しい冬の避難生活でも健康に過ごすことができる、食の宝庫「北海道」の強みを生かした食事として「**棒たらと貯蔵野菜のカレー風味噌汁**」があります。停電時にもカセットコンロと鍋一つで簡単に作ることができ、棒たらの出汁とカレー粉で風味よく仕上がる一品ですので、詳しく知りたい方は、「北の災害食 棒たら」で検索してみてください。



タラの甘酢鰯かけ



タラの幽庵焼き



棒たらと貯蔵野菜のカレー風味噌汁

『北の災害食』レシピ集

北海道総務部危機対策局危機対策課

URL <http://kyouiku.bousai-hokkaido.wordpress.com/kitano-saigaishoku/kitanosagaishoku-resioishu-top/>

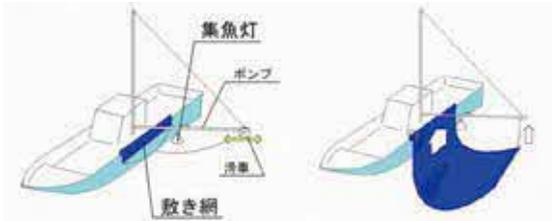
イカナゴ (玉筋魚) Japanese sand lance



北海道の漁業図鑑(北海道水産業改良普及職員協議会編)より

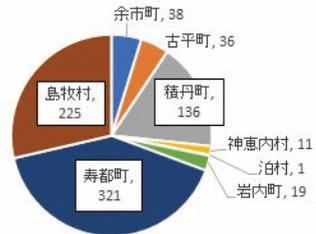


細長い形をした魚で、成長すると全長27cmほどになりますが、後志管内では4月下旬から5月にかけて、体長数センチメートルの稚魚や幼魚を漁獲しています。



北海道の漁業図鑑(北海道水産業改良普及職員協議会編)より

イカナゴ(コウナゴ)の
漁獲量(トン)



漁獲するときは、夜間に集魚灯で稚魚を集め、敷網ですくい取ります。魚群の形成状況によって、極端に漁獲が少ないときと多いときがあります。

イカナゴは鮮度の低下が激しいことから、市場でのセリが終わり次第、水産加工場に運ばれ、「生炊きしらす」や「佃煮」に加工されています。

近隣の飲食店では、数量は限られますが生しらす丼などで提供することもあり、季節の風物詩となっています。地域の水産加工業では貴重な特産品の一つであり、短い漁期ですが、地域のPRにも一役買っています。

佃煮は複数の水産加工業者がそれぞれの企業の味を保ちながら販売していますが、食べ比べセットなどが販売されており、各加工業者の秘伝の味を楽しむのも大きな特徴です。



生炊きしらすの佃煮

まだ暗いうちに漁獲され、市場を經由して水産加工場に運び込まれたイカナゴは、すぐに職人の手により炊き上げられます。食感が重要であり、硬すぎても柔らかすぎても、よい佃煮にはなりません。



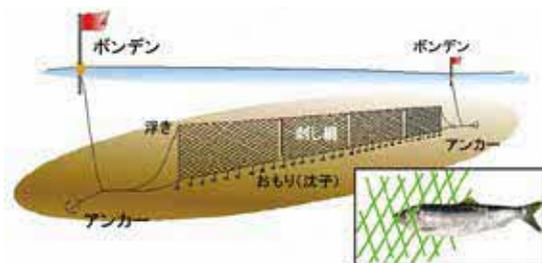
タイミングを見計らって窯から上げて、粗熱をとる工程でも職人の技術が必要となり、色や艶が変わってきます。

ニシン（鯧） herring

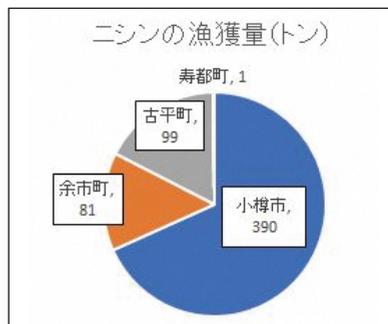


昔は、日本海海域を中心 100 万トン近くも漁獲されていましたが、戦後、100 トン以下にまで激減、いつしか「幻の魚」と言われるようになりました。

ニシン漁期は 1 月中旬～ 3 月下旬。漁業者はこの期間、固定式刺し網という漁法で漁獲しています。この漁法は、海底に網のカーテンを張り、気づかずに泳いできた魚に網をからませてとる、というものです。漁業者は、刺し網にかかった魚を網ごと持ち帰り、魚体に傷が付かないよう一匹一匹、ていねいに網はずして出荷します。



図④ 固定式刺し網漁業



ニシンは、塩焼き、煮物、三平汁、昆布巻き、かば焼きなどで食されています。また、加工品では、身欠きニシン、かずのこ、切り込み、いずし、糠ニシン、ニシン漬け、親子漬け、燻製、甘露煮などがあります。

ニシン漁は真冬から春先にかけて行われます。激寒の海の上で網を揚げ、網からニシンを外す作業は大変ですが、まとまった量が漁獲できたときは喜びもひとしおです。

一度は廃れたニシン漁業ですが、人工種苗放流などの漁業者の努力の結果、平成 23 年に、再び、ニシンの群来（くき）がみられ、漁獲量も増加しており、かつての大漁を、漁業者は切望しています。

にしんの蒲焼き



- ①にしんの鱗をとり 3 枚におろし（オス使用）皮が付いたままハラソの骨を取り、四半身にする。
 - ②片栗粉をまぶし、油で揚げたて油切りをして寄せておく。
 - ③別鍋にタレを入れ、煮立った中に揚げたにしんを入れ、さっと絡め取り出す。
 - ④丼ごはんや皿盛りの時にも煮汁を少々かけたらおいしいです。
- ◎材料：にしん、醤油、みりん、砂糖、酒
（タレは上記調味料及び水を同量ずつ）

シャコ（蝦蛄） mantis shrimp



シャコの外見の大きな特徴はカマキリの鎌のような捕脚（ほきやく）で、シャコはこれを使い小魚や小エビを捕らえて食べることから、英語では「マンテス・シュリンプ」（かまきりえびの意）と呼んでいます。

シャコはガザエビとも呼ばれ、昔は浜の子供たちのおやつ代わりになりましたが、いまでは寿司ネタの定番となっています。

シャコは海底に巣穴を掘って生活していて、海が荒れて海底が濁るようなとき、一斉に巣穴から出てきます。漁業者はその習性を利用して、荒天を狙って網を入れて、巣穴から出てきたシャコを漁獲します。

北海道で、現在、主にシャコ漁業が行われているのは、石狩湾周辺のみであり、シャコ漁は、春と秋に行われており、夏場は産卵保護のため、夏の操業は自粛期間としています。



北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）より



シャコは寿司ネタの以外では、むき身で食べたり、味噌汁に入れることで出汁がよく出てとても美味しいです。

シャコの殻を素手で剥くのは難しいので、ハサミで殻を切って剥きますが、少しコツが必要なので、もし、殻付のシャコを食べることがあったら、一度殻のむき方を調べてから挑戦してみてください。

どうしてシャコはすぐ茹でるの？

シャコは死ぬと鮮度が落ちやすく、鮮度が落ちてしまうと身のまとまりや殻からの身離れが悪くなるので、漁師さんはシャコを水揚げしたら新鮮なうちに熱湯で一気にゆで上げます。



漁師さんがシャコを茹でている風景

ウニ（海胆） sea urchin



エゾバフンウニ



キタムラサキウニ

お寿司の定番であるウニといっても、北海道では2種類のウニが食用となっていることを知っていますか。

とげが長く体色が濃い紫色をしているキタムラサキウニと、とげは短くキタムラサキウニより薄い体色をしているエゾバフンウニが北海道で食べられています。食用となる部分は生殖巣で、キタムラサキウニは薄い黄色をしており、エゾバフンウニは鮮やかなオレンジ色をしています。この2種類のウニは形が異なるだけでなく、値段にも違いがあり、エゾバフンウニの方がキタムラサキウニより高値で取引されています。



北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）」より



後志管内では5月～8月にウニは漁獲されます。日本海沿岸の海は透明度が高いため、磯舟からのぞき眼鏡を使い、タモなどでウニをとりますが、透明度の低い海域では、潜水夫が直接海に潜ってウニを獲るか、桁網をひいて漁獲しています。

ウニはお寿司やウニ丼など生で食べられているほかに、塩蔵した塩ウニなどの加工品があります。

ウニの短期養殖事業について

近年、身入りの悪いウニに餌を与えて身入り良くしようという取組が各地で行われていますが、後志管内では神恵内村や岩内町で、コンブや白菜などを与えて身入りを良くし、ウニが品薄となる年末に出荷する試みが行われています。



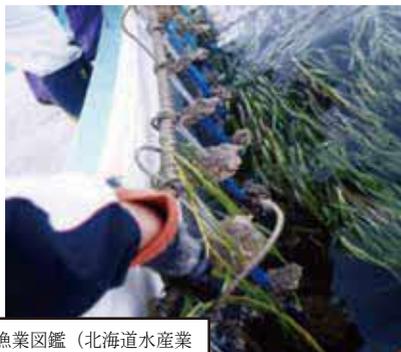
ウニ短期養殖作業風景

マガキ（牡蠣） Pacific oyster

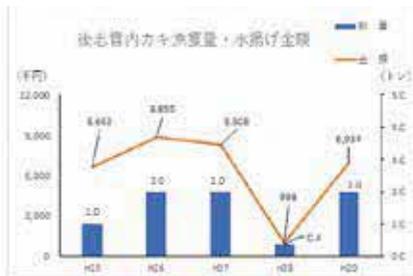


カキは岩などに固着し、いったんくっいたら死ぬまでその場所から離れないため、住む場所によって形が異なり、北海道のカキは本州のものより細長く、大型であると言われています。

現在、市場に出回っているカキのほとんどは養殖物で、本州では江戸時代から養殖が行われていた記録があり、北海道では昭和10年頃から養殖が始まり、現在では15億円を超える産業となりました。



北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）より



北海道では主に網走と釧路で水揚げがされています。後志管内では寿都町で主に生産されており、平成10年に本格的に出荷を開始して以来、かき祭りなどのイベントを通して「寿かき」として定着しています。一般的にカキの旬は秋から冬と言われていますが、寿都町の「寿かき」は栄養やうまみがたっぷり乗った、産卵前の4月末～6月の春にかけて出荷していることが特徴です。

カキの養殖方法は、カキをロープなどに付けて水中にたらし、天然環境で成長させる垂下式養殖がとられており、寿都町では、カキの稚貝がついたホタテガイの殻をロープで海中に吊るし、2～3年かけて育ててから出荷しています。

カキのほとんどは生のむき身で出荷され、酒蒸しにするのが絶品で、生食やフライなどで食べても、とても美味しいです。また、カキは味が良いだけでなく、「海のミルク」と呼ばれるように、高い栄養価をほこり、人間の体に必要なミネラルをたくさん含んでいます。

カキのほとんどは生のむき身で出荷され、酒蒸しにするのが絶品で、生食やフライなどで食べても、とても美味しいです。また、カキは味が良いだけでなく、「海のミルク」と呼ばれるように、高い栄養価をほこり、人間の体に必要なミネラルをたくさん含んでいます。

カキのオリーブオイル漬け

カキは生食や牡蠣フライが定番ですが、寿都町では「真牡蠣のオリーブ油漬」が売られています。この商品はカキをブナのウッドチップでじっくりいぶし、オリーブ油につけたもので、ワインのおつまみにおすすめの一品です。

水揚げから家庭に届くまで

北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）」より



海中にいる魚は、漁船に乗った漁業者が網などで漁獲し、漁港などに運ばれ岸壁に陸揚げされた後、産地市場に搬入されます。産地市場では、仲買人が水産物のセリに参加し、消費地の市場に送ったり、小売業者や水産加工業者に販売することで、最終的には消費者に届く仕組みとなっています。

漁協が運営する加工場で処理され市場に流通する場合や、直売店などで消費者向けに販売されることもあるほか、魚種によっては、漁港で陸揚げ後速やかにトラックに積み込み、東京や大阪などの消費地に運搬するケースもあります。

近年、様々な要望に応えるため、従来と違う流通方法が登場しました。例えば、朝、北海道で漁獲された魚を夕方までに東京の飲食店に供給するため、午前中のうちに航空便を使って首都圏に送り、午後には首都圏の空港から飲食店に配送するような流通方法をビジネスとしている会社もあります。

船上・陸上での仕事

北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）」より



魚が漁獲される時、魚の種類や大きさはまちまちです。海から網ごと船上に引き上げる場合や、大きなたも網ですくって漁船にある漁倉に入れるなど、色々な方法で漁獲しますが、加工場や消費者向けに販売するためには、魚の種類や大きさ別に選別する必要があります。イカやエビなど鮮度が求められるものは、波で揺れる船上で箱詰め作業を行うこともあります。こうすることで、機械を使って大量に加工したり、できあがる製品の大きさをそろえることができます。

また、ウニの場合は、漁業者が殻剥き等を行うこともあります。市場に出す段階で「折詰め」や「ビン」に入れて出荷することがほとんどのため、帰港後すぐに専用の場所で殻剥き作業を行っています。

海が荒れている場合など出漁できない日には、網の修理などの仕事があります。海中に数ヶ月間網を設置することもあります。海藻などの生物が付着したり、流木などが引っかかって網が破れたりすることがあります。ボンデンと呼ばれる目印の浮きを作るなどの作業も、漁業を営む上で必要となります。

こういった仕事をしながら、不規則となりがちなお作業に備えてたっぷり休養をとるのも大切な仕事のひとつと言えます。

北海道の漁業図鑑（北海道水産業改良普及職員協議会編）」より



鮮度保持の取組

漁獲した魚を美味しい状態で消費者のもとへ届けるため、船や港、市場では様々な工夫をしながら、漁獲物を扱っています。例えば、活〆（かつじめ）という手法では、船上で速やかに脱血等の処理を行うことで、歯ごたえを良くし生臭みを抑えることができます。

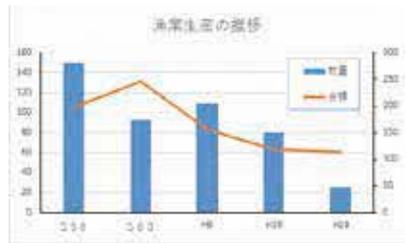
港では、漁船から陸揚げされた水産物を速やかに氷水を入れたタンクに移し替え、魚体の温度が上昇しないよう工夫しながら市場に運搬します。最近では、海水をシャーベット状に凍らせたものを使用し、素早くマイナス温度まで冷却し、産地や消費地の市場に出荷しているケースもあります。

市場では、時間にあわせて漁業者が水産物を搬入したり、暑い日にはシャッターを閉め温度の上昇を防ぐなどの取組も行われています。迅速なセリを行う市場職員、トラックへの積み込みを行う市場関係者などが一体となって、水産物の鮮度を一番に考え、作業を行っています。



課題・目指す姿

古くは、ニシン漁を主体として栄えてきた後志管内の漁業は、国際的な漁業規制の強化やホッケやスケトウダラ、イカ等の漁獲不振などにより、近年は約2万トン前後（金額では約100億円前後）の漁獲となっています。



イカ等の回遊資源に依存せず、安定した水揚げを見込むために、新たな養殖業に取り組んでいくとともに、漁港の静音域を活用したウニやナマコの増養殖に取り組んでいます。安定した経営を目指すためには、増養殖規模の拡大や人手の確保が必要となっています。

トドやアザラシ等の海獣による漁業被害も深刻な問題です。網を破ったり、漁魚を食い荒らしてしまうため、破られた網は引き上げて修理し、傷がついた魚は売り物になりません。海獣の中には生息数が少ないものもいるので、お互い共存していくのが理想ですが、被害が多く、追い払いや網の強化などが必要です。

また、魚の価格は国内他産地の価格を参考に市場で決められているため、船の燃料代やそこで働く人々の給料などが上がったとしても、市場で決まる価格が低ければ、漁業の経営は赤字になってしまいます。漁業者も、船の燃費改善や魚の鮮度を保ち良いものを提供するなど、赤字にならない努力をしています。

データ集・ランキング

後志管内の漁港^{※1}における水産物陸揚量ベスト5（H28）

第1位	ふるびら 古平漁港（古平町）	…	3,832.3トン
第2位	しゅくつ 祝津漁港（小樽市）	…	3,164.5トン
第3位	すっつ 寿都漁港（寿都町）	…	1,494.7トン
第4位	かるうす 軽臼漁港（島牧村）	…	1,226.4トン
第5位	あっちゃせ 厚瀬漁港（厚瀬地区）（島牧村）	…	829.9トン

港湾^{※2}も含めるとおおよそ…

第1位	小樽港
第2位	古平漁港
第3位	祝津漁港
第4位	余市港
第5位	岩内港

という結果になります。

※1 漁港とは、天然又は人工の漁業根拠地となる水域及び陸域並びに施設の総合体であつて、国（農林水産省）や地方公共団体が指定したものです。
 ※2 港湾とは、島嶼・岬などの天然の地勢や防波堤などの人口構造物によって風浪を防いで、船舶が安全に停泊し人の乗降や荷役が行える海域や陸地をさすものです。

本冊子で紹介した魚の産地価格単価ベスト5（H29）

第1位	エゾバフンウニ	…	約32,668円/kg
第2位	キタムラサキウニ	…	約12,125円/kg
第3位	カキ	…	約3,467円/kg
第4位	シャコ	…	約2,411円/kg
第5位	サクラマス	…	約1,048円/kg

さらに産地価格が高い水産物として

アワビ	…	約 5,512円/kg
ナマコ	…	約 5,241円/kg
エビ類	…	約 1,741円/kg
ヒラメ	…	約 824円/kg
イカ類	…	約 631円/kg

などがあります。

後志管内における共同漁業権行使者数ベスト3（H29）

第1位	たご漁業	…	602名
第2位	うに漁業	…	554名
第3位	あわび漁業	…	487名

後志管内における漁業許可件数ベスト3（H29）

第1位	火光を利用する敷き網	…	232件
第2位	小型機船底びき網（手繰第三種）	…	76件
	なまこけた網		

気づきましたか？

水産物の名称として用いる場合は、**カタカナ**を漁業の名称の一部として水産物の名称を使用する場合は、**ひらがな**を使用しています。

後志管内漁業正組合員の年齢構成

