

チリメン漁と人気の釣り魚

# 憶浜

あおきはま

AOKIHAMA



宮崎市の一ツ葉から住吉海岸周辺の浜は、昔からチリメン漁やいい釣り魚が揚がる漁場です。チリメンは、佐土原にある加工場で加工から販売まで行っています。料理屋などに人気が高い釣り魚は、各個人がクーラーボックスに氷詰めにし、できるだけ空気に触れないよう鮮度を保って宮崎中央卸売市場の宮崎魚市場、中央魚類に出荷しています。活魚専門の業者に出すこともあります。

魚種は、冬にマザワラ、サゴシ、夏にカツオ、真ダイ、チダイ。通年でタチウオ、真アジといった魚種が中心。しかし、近年は水温上昇の影響か、こうした魚が北の方に行つて、漁獲高が減っているのが現状です。そこへ南方系の魚が入ってきているのですが、そうした魚はこちらではいい値が付かないのが悩みです。同漁協では資源保護のため、カレイ、ヒラメ、イセエビなどの放流を行つています。

憶浜漁協



## 出世魚・鯖(さわら)

憶浜漁協でも、よく獲れるサワラは、成長段階で呼び名が「サゴシ」→「ナギ」→「サワラ」と変化する出世魚として有名な春の魚。



## サワラ漁

釣りで揚がったサワラ。和食には欠かせない白身魚で、新鮮な刺身は格別。船上で氷詰めにして持ち帰る。

## data



- 設立 昭和24年11月
- 主な漁獲内容 チリメン、サワラ、アジ
- 主な漁獲方法 機船船曳網、一本釣り
- 年間漁獲量 161t(平成22年度)
- 年間水揚高 5,300万円
- お問い合わせ 〒880-0858 宮崎市港1丁目15番地  
TEL.0985-25-2773 FAX.0985-26-0258

