

延縄によるマグロ水揚げ風景。

豊富な魚種、大黒柱の延縄マグロ

日向市

ひゅうがし



HYUGASHI

天然の良港として知られ昔から漁業が盛んな細島と美々津、幸脇の美しい海岸線を持つ日向市漁協。マグロ延縄をはじめ、大型定置網、小型一本釣り漁船などさまざまな船で獲る魚介の種類も豊富です。三十年ほど前まではカツオ一本釣りが盛んでしたが、マグロ延縄漁に移行し、以前は十、十五トンクラスの船でなければカツオ、マグロ漁は難しいとされていましたが、現在漁具や船の近代化により四トシ

ラスの船でも大型魚が獲れるようになりました。同漁協では四、十九トンクラスを中心に約六十隻がマグロ延縄漁を行っています。水揚げ後セリまでの間、鮮度を保つため、できるだけオケなどに入れて氷づけにしたり、生きているものは生け簀に入れるなど、いろいろな扱いを心がけています。漁協直営で、港町ならではの魚料理が味わえる海の駅ほそしまがあります。

海の駅 ほそしま

細島漁港を一望できるレストランで水揚げされた新鮮な魚料理や細島の郷土料理を食べる事ができる。物産館では、海産物や加工品を手ごろな価格で販売。



セリ

年間で、マグロ類(ビンチョウウ、キハダ、メバチ)99.236t、サワラ類(タチウオ、サゴシ)75.578t、チリメン248.2t、アジ類40.9tが獲れる。

data



- 設立
- 主な漁獲内容
- 主な漁獲方法
- 年間漁獲量
- 年間水揚げ高
- お問い合わせ

平成18年4月(富島漁協と日向漁協の合併による)
キハダマグロ、ビンチョウマグロ、チリメン、サワラ類、シビ類
マグロ延縄、曳網、小型延縄、小型一本釣り、磯建網、流刺網、機船船曳網
4,199t(平成22年度)
25億3,096万円
〒883-0001 日向市大字細島852番地3
TEL.0982-52-4088 FAX.0982-54-8033

