

まき網で揚がるイキのいいイワシ、サバ

庵川

いおりがわ

漁
十力

IORIGAWA



年間イワシ類約450t、サバ151t、カンパチ50t、タチウオ30t、ハモ20t、ハマチ20t、モンゴウイカ11t、イセエビ1.5tが獲れる。

庵川漁協では朝六時から水揚げが始まり、その活気は八時四十分からのセリへと続きます。魚種が多く、沿岸の小型まき網漁で獲れるイワシ、サバを中心に、底引き網漁でモンゴウイカやハモ、定置網でタチウオ、マグロは延縄漁、伊勢えびは磯建て網漁と、季節によっていろいろな種類が獲れます。こうして、豊富な魚種が上がり、当日水揚げした魚を新鮮なまま出荷するのが一番の売りです。

もう一つの特長が、ここで獲れるイワシは、昔からカツオの一本釣りの餌として販売されていること。油津や南郷をはじめ全国のカツオ船から注文される程有名です。

鮮魚として出荷する以外に、加工も行っていて、イワシやトビウオは丸干しや開きに加工されています。漁獲量がピーク時の半分以上まで減っていることから、サザエやアワビ、稚魚の放流を継続的に行っています。



セリ風景

漁で揚がる魚と並んで、多品種の養殖も特長。1尾であっても注文に応じる体制で毎朝出荷している。



イワシは、栄養の宝庫

イワシにはコレステロール値や中性脂肪値を下げる不飽和脂肪酸が豊富。骨ごと食べられる煮付けは手軽な料理。



小型定置網

水揚げ後は港近くで加工されるものも多く、船が戻るとすぐに作業が始まる。干物に加工するにも鮮度が大事。

data



- 設立 昭和24年10月14日
- 主な漁獲内容 養殖タイ、養殖カンパチ、イワシ、サバ、タチウオ、ハモ
- 主な漁獲方法 まぐろ延縄、小型まき網、魚類養殖
- 年間漁獲量 1,669t(平成22年度)
- 年間水揚げ 7億円
- お問い合わせ 〒889-0602 東臼杵郡門川町庵川西6丁目188番地
TEL.0982-63-1048 FAX.0982-63-6767

