



門川湾内にある門川漁協は沿岸の底引き網や曳き網などでイカやハモ、エビ類、カニ類が多く揚がり、機船船曳によるチリメン漁も盛んです。早朝五時半から水揚げが始まり、セリが行われます。一部は漁協直営の直売所「うみすずめ」で販売され、活魚を含めて新鮮な魚介、直売所で作る干物やすり身などの加工品を目当てに訪れる買い物客も多く訪れます。直売所では珍しい生チリメンを使った料理なども提供され、新鮮な海の幸料理が喜ばれています。

宮崎県水産物ブランド品の門川金鱧は、もちろん門川どれ。地元ではあまりなじみがなかったハモですが、そのおいしさを知ってもらおうきっかけとなりました。ブランド化に伴い販路の拡大や市場の視察など行っているほか、資源保護のためヒラメ、カサゴの稚魚、イセエビ、アワビの放流を続けています。



うみすずめ

漁港内にある漁協直売所「うみすずめ」。鮮魚や加工品販売、レストランがあって町内外から買い物客が訪れる。



尾末神社大祭

毎年11月、赤団、青団、黄団のだんじりが町内を練り歩く尾末神社大祭には、漁業者が一丸となって祭りを盛り上げる。海の男達の熱気が溢れる。

門川どれの直売が人気

門川

かどがわ

KADOGAWA

門川金鱧

宮崎県水産物ブランド品認証第3号に認定された門川金鱧。主に、底曳網や延縄で漁獲される。6月～8月が盛漁期。



data



- 設立 昭和24年
- 主な漁獲内容 イカ、ハモ、エビ、カニ、チリメン、カツオ、ヨコワ
- 主な漁獲方法 底引き、機船船曳、曳き縄
- 年間漁獲量 564t (平成22年度)
- 年間水揚げ 3億円
- お問い合わせ 〒889-0611 東臼杵郡門川町大字門川尾末 8807番地60
TEL.0982-63-2123 FAX.0982-63-0141

