



川南町漁協

水揚げ

船は、昼過ぎまでには漁を終え、水揚げする。市場では種類及びサイズ毎に選別され、15時から入札が始まる。



川南町漁協は、若い漁業者も多く、マグロ延縄が中心ですが、小型船による一本釣りなどの漁業も盛んな組合です。十月～二月に揚がる金フゲは、平成二十二年十一月に「みやぎ金ふぐ」として九品目の宮崎県水産物ブランド品に認定（都農町漁協と共同）され、ほかに白身の高級魚アカムツ（ドグロ）、ハモなど、魚種の豊富さと丁寧な釣りに上げられた魚の質の良さに定評があります。

また、マグロ類も年間十二億円程水揚げされ、うち四億円程が地元水揚げにより関東方面へ出荷されています。都会で人気があるアカムツなどの高級魚ですが、近年価格が低下し、また消費される魚が限定されている傾向も同漁協の心配材料です。そこで川南どれの新鮮で多様な魚をアピールしようと、ポスター等で宣伝に力を入れ、漁協内の直売所で調理済みの魚を提供するなどしています。



通浜直売センター

漁協に隣接する直売所では、珍しい加工品等も購入することができる。



多様な釣り魚、品質の高さで人気

川南町魚

KAWAMINAMICHO

かわみなみちょう

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
- お問い合わせ

昭和56年1月(川南、川南第一漁協の合併による)
アジ、金フゲ、サワラ、シイラ、タチウオ、レンコダイ、
マグロ、カツオ、シタビラメ、ハモ、エビ(車エビ・シバエビ)
一本釣り、延縄、曳縄、小型底曳
3,627t(平成22年度)
24億9,700万円
〒889-1301 児湯郡川南町大字川南17437番地4
TEL.0983-27-0026 FAX.0983-27-0343

