

延岡市浦城からフェリーで約十五分の沖合。漁港周辺は加工場が建ち並び活気がある。



島
浦
町
漁
協

島の加工品は鮮度保証

島浦町

しまうらちょう

魚

十
力
協

延岡市浦城の沖合に浮かぶ島野浦島。産業の中心は漁業で、養殖のハマチ、カニパチ、タイなどが年間三〇〇〇トンほど出荷され、漁では中型・小型まき網漁のウルメやカタクチイワシ、サバ、キビナゴ、ソウダカツオなどがよく揚がります。夜のうちに集魚灯で獲る漁法で、獲れた魚のほとんどは港周辺に立ち並ぶ加工場、及び冷凍施設へ運ばれます。

カタクチイワシは塩水で洗つてタレ干し（メザシ）やみりん干し、カツオ節やすり身にもなります。新鮮なすり身一〇〇%で作るてんぶらの「あげみ」はどの家庭でも作っていた郷土料理。

現在は島野浦名物として漁協の直売所で販売されています。近年、ホンダワラ科の海藻でアカモクの種付けも行っており、水質改善、魚礁として期待されるほか、あげみに加えるなどして利用が始まっています。



郷土料理「あげみ」

代表的な郷土料理「あげみ」。ほかにも、サバしゃぶ、鯛茶漬け、魚肉のハンバーグ「たたっこ」など島の魚料理は格別



直売所

島浦町漁協直売所「ふれあい館」。水産加工品が買える。



島野浦神社秋季大祭

11月の月夜にあわせて2日間行われる。ケンカ神輿や漁船パレード等があり、県内外から観光客が訪れる。

data



- 設立 昭和24年8月
- 主な漁獲内容 イワシ類（ウルメ、カタクチイワシ）、サバ、ソウダカツオ
- 主な漁獲方法 魚類養殖、中・小型まき、まぐろ延縄
- 年間漁獲量 13,614t（平成22年度）
- 年間水揚高 31億9,277万円
- お問い合わせ 〒882-0096 延岡市島浦町874番地1
TEL.0982-43-1111 FAX.0982-43-0889

