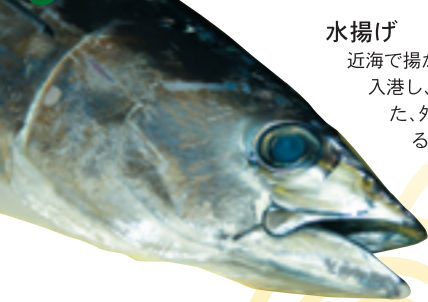




水揚げ

近海で揚がるイキのいいカツオ。港でセリをせず、入港し、すぐ全国消費地へ直接配送している。また、外浦漁協では、漁業技術を学びに来ている海外からの漁業研修生も頑張っています。

歴史あるカツオ、マグロ基地

外浦 魚

TONOURA

とのうら

年間漁獲量は、カツオ6505.3t、
マグロ358.1t

マリンビューワー

なんごう

外浦港から栄松ビーチ沖合まで約1時間のクルージング。船底に下りるとサンゴや熱帯魚が泳ぐ海中風景が楽しめる。



天然の良港として室町時代には大陸との貿易で栄えた歴史があり、漁港としても木造船で遠洋に乗り出す漁師たちの姿は「南郷の漁夫は進取的で勇敢なり」と称賛されていました。外浦を代表するのはカツオ一本釣り、マグロ延縄漁。近海が多く一航海が二、三日から一週間程度。沖縄南西諸島から三陸沖にかけてカツオを追って、移動しながら漁を行っています。カツオ、マグロのほかに小型定置網、小型二本釣り、磯建網漁も行っています。

漁から帰ってくると、水揚げ量や帰船時間に合わせて漁協が出荷先を決め、運送作業をその都度行っています。できるだけ鮮度を保った状態で消費者に届けるため、天候や交通事情を把握して、配送への影響がないよう段取りをしています。

data



- 設立 昭和24年9月
- 主な漁獲内容 カツオ類、マグロ類
- 主な漁獲方法 かつお一本釣り、マグロ延縄
- 年間漁獲量 6,591t(平成22年度)
- 年間水揚げ高 19億6,859万円
- お問い合わせ 〒889-3213 日南市南郷町潟上134番地54
TEL.0987-64-1161 FAX.0987-64-3244

