

あまくさだからしまおさかなきゅうしょく ひ  
 きょう 今日「天草宝島お魚給食の日」です。

天草市役所 水産振興課

夏のさかな



シイラ(鯛)

スズキ目シイラ科

よびかた：天草では「マンビキ」など

※ハワイでは、mahimahi「マヒマヒ」

とよばれ、高級魚

大きさ：成魚2m前後まで

特徴：成長するにつれ、大きくなる頭

水揚げ直後は体の色が金色

料理：ソテー（焼き物）、煮物、揚げ物、干物

いたみやすいので、刺身は早めに！

漁法：定置網、シイラづけ漁

あまくさ なつ ぎょぎょう さかな  
 天草の夏の漁業と魚

天草の夏の漁業と聞いたら、思いつくものはありますか？

有明海でいえば、夏に最盛期をむかえる「たこつぼ漁」や、牛深では6月からはじまる「棒受け網漁」は夏の風物詩として、テレビや新聞でもよくとりあげられます。

ほかにも、五和の「底引き網漁」ではクルマエビが、倉岳では梅雨ごろから、「はえ縄漁」で「ハモ」が水あげされます。また、イサキ、アジ、ハガツオなどが旬をむかえます。



牛深の棒受け網漁は夕方から一晩中おこないます。集魚灯でおびきよせたサバ・アジ・イワシ類などを漁獲します。



たこつぼ漁

天草は一年をとおして、多種多様な水産物がとれますが、漁法によっては、漁業の時期が制限されているものもあります。そのひとつが牛深の「シイラづけ漁」です。シイラづけ漁は、例年6月から10月いっぱいまでと決められています。漁の方法はうら面を見てください。

おさかなクイズ ～[夏]の海の幸。名前はなんでしょう？～

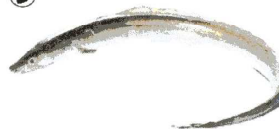
①



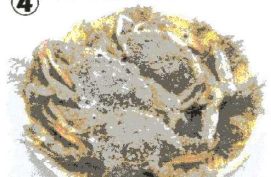
②



③



④



どれも美味です。ぜひ食べてください！！

ミサガ④ ムイ③ ゼム② キサノ①

# 天草ではシイラはどんな漁法でとれるの？



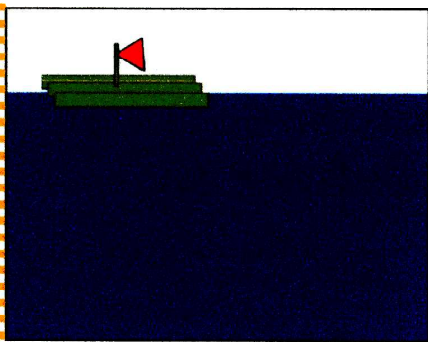
## 1 魚のとおり道に網をしかける「定置網漁」

漁業には、網を海底にしずめてひきする「底引網」や、針と糸で釣る「一本釣り漁業」など、いろんな漁法があります。天草でも、それぞれねらう魚や地形によって漁法がちがいます。天草町では、魚のとおり道に網をしかける定置網（右の図）に、シイラがはいります。

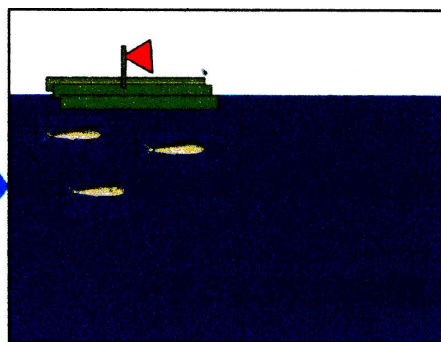


## 2 シイラの習性を利用した漁法「シイラづけ漁」

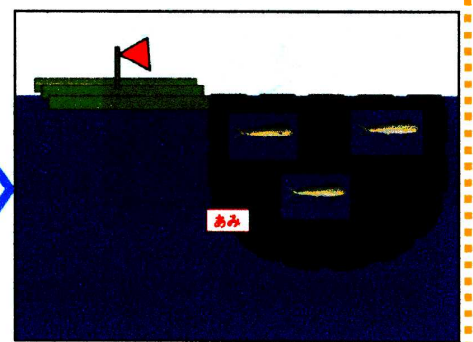
シイラは、稚魚・幼魚（こどものさかな）のときは、流れている藻の下で、かくれて育ちます。その後、成魚（おとなのさかな）へと大きく成長すると、沖の海面で小さい魚などを食べて、生活します。しかし、成魚になっても、稚魚・幼魚の時のように海面になにかがういていれば、その下へ集まってしまいう習性があります。この習性を利用して、竹で作ったイカダのような「づけ」をうかして、集まったところを網でとる漁法を「シイラづけ漁」といいます。牛深町では、夏の間、この漁法でシイラを水あげします。



①竹で作った「づけ」をうかす。



②シイラが「づけ」下に集まる。



③「あみ」または「つり」でとる。

シイラという同じ魚をとるのでも、天草町では「定置網」、牛深町では「シイラづけ漁」と漁法がちがいます。天草には他にもたくさんの漁法があります。