

# 芦屋町の漁業を紹介します



芦屋町は響灘の北東から西部に面しており、美しく変化に富んだ漁場です。

その響灘で漁業を生業にする漁師の皆さん。

今回は、芦屋町の水産業を支えている漁業を紹介します。

芦屋町で取れたサワラ

芦屋町の漁師は遠賀漁業組合に所属していて、芦屋町には芦屋支所と柏原支所の2つの支所があります。

## 芦屋支所と柏原支所



## ～芦屋港～

芦屋支所は、西浜地区の芦屋港内にあり、主な漁業の種類は一本釣漁業とえそごち網漁業です。

一本釣漁業は、初夏から秋口まではヤリイカ（ケンサキイカ）を釣る「いか釣漁」を行います。いか釣漁は夕方に出港して日没を待ち、集魚灯を点灯し、釣りを行います。初夏の前の時期には、

発泡スチロール製の樽（ウキ）に仕掛けをつけ、潮に乗せてイカを釣る「たる流し漁」を昼間に行っている漁師もいます。イカは年々漁獲量が減っており、取れる漁場も遠くなってきています。冬から春にかけては、一本釣漁業で「サワラ釣漁」を行います。

そのほかに、えそごち網漁業を行っています。

えそごち網漁業は、漁場と操業期間が決められている（6月から11月20日）漁業で、漁船1隻で網を引っ張りながら魚を取る漁法です。日中の作業なので、近年の猛暑の影響で、過酷な環境となっています。また、クラゲの大量発生も重なり、思うように作業ができない状況です。

## 芦屋港で水揚げされる 主な水産物

ヤリイカ・サワラ・エソ・真鯛・レンコ鯛・チコ鯛・イトヨリ鯛など



レンコ鯛



イトヨリ鯛

## ～柏原漁港～



柏原支所は、柏原地区の柏原漁港にあり、主な漁業は一本釣漁業、雑漁固定式さし網漁業、えそごち網漁業、かご漁業、延縄漁業です。

また、広い磯場もあるため、芦屋支所では行っていない採介藻漁業や素潜り漁業も行われています。

一本釣漁業は、芦屋支所と同じ「いか釣漁」と「サワラ釣漁」です。

雑漁固定式さし網漁業は、海中に網を張り、その網にかかる

魚を取る漁法で、ヒラメやカレイなど海底近くに生息する底魚を取っています。

採介藻漁業は、干潮時に藻場へ行き海藻類を採ります。春にはワカメ、メカブ、アカモクなど、初冬にはヒジキを採っています。

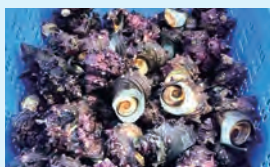
素潜り漁業は、6月から8月までの約2か月半行われ、サザエやアワビなどの貝類を採っています。

### 柏原漁港で水揚げされる主な水産物

ヤリイカ・サワラ・真鯛・ヒラメ・カレイ・ワカメ・メカブ・アカモク・ヒジキ・サザエ・アワビなど



ヤリイカ



サザエ

### どうして買えるの？

町で取れた水産物は、「スーパーはまゆう」で買えますので、地元産の水産物を味わってみてください。

▽問い合わせ ☎2223・3544  
農林水産係

### 魚食への取り組み

芦屋中学校3年生は、総合学習で、給食でパン・米飯の残食が多い実態に課題意識を持ち、地元の特産品を使った食事が進むレシピ開発を行うことにしました。町内の特産品について調べ、その中からヒジキに着目しました。

「筑前芦屋ひじきの魅力を伝えよう」をテーマに、採介藻漁業をしている漁師を講師として招き、話を聞きました。



ヒジキは、新芽が出て15cmから20cmくらいの柔らかい部分だけ

漁のほかにも、こんなことをしたっちゃ！



ひじきサラダ

けを採り、鉄釜を使って炊くなど、乾燥ヒジキができるまでの工程を学びました。他にも、芦屋町は遠賀川の河口近くであり、海水と遠賀川の淡水が混ざり合うことで栄養豊富な環境が生まれ、質の良いおいしいヒジキができることなどを聞きました。その後、ヒジキ料理の献立を考え調理をしました。

また、学校給食では11月に、柏原の漁師から直接、旬の生ヒジキを納品してもらい、食べやすいサラダとしてヒジキメニユーが提供されました。