

漁業

海とともに暮らす町

町の財政を支え続ける基幹産業



POINT 安全で機能性の高い3つの漁港

鹿部の漁港は3つ。衛生管理型漁港である鹿部漁港を中心に機能しており、本別漁港・出来洞漁港(本別漁港分港)の地区別に漁港が存在し、各漁港で荷揚できる環境が整っています。主な漁獲物として、スケトウダラ・ホタテ・昆布があり、盛漁期には各漁港が活気に溢れています。



①出来洞漁港



②本別漁港



③鹿部漁港

鹿部漁港は水揚げから出荷までを行う中枢の漁港として機能しています。使用水は港外から取水し、紫外線殺菌を行い、荷揚や市場で使用しています。その他にも出荷の際に使用する桟の更新など安全面や環境保全にも配慮しています。

■海の恵みに支えられて

ひとことで漁業といっても単に船に乗って魚を水揚げするだけではありません。漁獲物を管理する荷捌場(市場)や育てるための養殖施設など、さまざまな仕事があります。町の水産衛生管理委員会では食卓に届くまでの一連の行程を推進し、新鮮な漁獲物を安心安全に届ける仕組みづくりを行っています。

荷捌場(市場)



流通拠点漁港として機能している鹿部漁港は、荷捌施設である市場を有し、衛生管理を高めるために荷捌から出荷までスピーディーに処理しています。

養殖施設



おもにナマコの間育苗・昆布・ホタテ・ホヤの養殖を行なっています。海産物の安定生産・衛生的で安全を担保する養殖技術があります。

衛生管理 安心安全な海の幸を食卓へ。

鹿部漁港 《衛生管理型漁港》



水産物の信頼性、付加価値をより高めるために、生産地域をあげた衛生管理の取り組みを行っています。鹿部漁港を衛生拠点漁港とし、天蓋施設、取排水処理施設等の整備、漁業関係者の意識の向上・手洗いの徹底等の漁獲物の取り扱い方に関わる対策を徹底しています。消費者に安心して安全な水産物を安定的に供給することを目的に漁場・漁港・加工・流通等、生産地域が一体となって取り組んでいます。

人材育成

北海道立漁業研修所

漁業の伝統と町の産業基盤を守り未来へつなぐ

漁業に必要な技能や知識が身につく、総合的な研修施設

北海道で唯一、漁業の担い手を育成するための研修施設です。新規漁業就労者や漁業後継者の指導にあたっています。全寮制の総合研修は全道各地から研修にやってきます。漁師には欠かせないロープの扱いや船の操作、魚の捌き方など実践的なことを学び、資格取得のための講習を行います。

■総合研修(新規漁業就業者)《18歳以上・全寮制》

【講義】栽培漁業・漁家経営・資源管理・水産生物・海洋気象・漁業制度・漁船機器 など
【実習】ロープワーク・漁労作業・漁具制作・水産加工・潜水・操船 など

■総合研修で取得可能な資格

一級小型船舶操縦士	第二級海上特殊無線技士	三種・乙4種類危険物取扱者	潜水士
フォークリフト	玉掛け	小型移動式クレーン	食品衛生責任者

■その他の研修

○漁業入門研修(ウターン・Iターン者対象) ○つくり育てる漁業技術研修(漁村セミナーなど) ○漁業就業促進研修(資格取得研修)



北海道立漁業研修所
〒041-1404 北海道茅部郡鹿部町字本別540番地198
TEL(01372)7-5111 FAX (01372)7-3042

■鹿部で獲れるおもな魚介類



スケトウダラ

時期:10月~3月

スケトウダラは昭和59年から回遊量が著しく増加し、以後隔年で豊漁を続け、現在は近海の主要な魚種として漁獲しています。



昆布

時期:7月~9月

鹿部の昆布は、江戸時代から松前藩の重要な交易品でもありました。昭和40年代後半からは養殖が始まり、まちの主要漁業のひとつとなっています。



ホタテ

時期:2月~4月

昭和50年代から取り組み始めたホタテの養殖は、稚貝を海中に吊るす垂下方式という方法で行われ、冬に出荷されます。



お話を聞かせてください!

ネットワークの中に新しい人がどんどん入ってきて欲しい

鹿部漁業協同組合 青年部長 能戸 仁士 さん

祖父の代から数えて私で3代目。時代によって漁の対象も変わり、現在はホタテ、スケトウダラ、エビがこ漁を行っています。漁業は自然が相手ですから、好調な時も不調な時もあります。さらに、鹿部町の港だけを見ていても発展はありません。そこで、鹿部漁業協同組合青年部では、勉強のためにホヤを扱う漁場を見学し、現在はホヤにもチャレンジしているほか、漁師仲間と様々な漁場を見て回って意見交換を行うなど、漁師同士のネットワークもしっかり築かれています。この海には全国に誇れる資源があり、それを自分たちが届けられるやりがいを持って、みんなで協力して鹿部町の漁業を盛り上げていきたいですね。