

## (4) 魚をとる仕事

まわりを、海にかこまれている三浦市は、古くから海の仕事がさかんに行われてきました。なかでも、<sup>みさきこう</sup>三崎港は、自然にめぐまれたよい港で、各地から集まった<sup>えんようぎょせん</sup>遠洋漁船の<sup>きち</sup>基地として有名です。ここから世界の海に出かけマグロをとっています。

三崎には、大きな魚市場があり、マグロをはじめ、カツオ・サバ・イカなどのいろいろな魚が水あげされ、トラックで東京・横浜をはじめ、全国に送られていきます。港の近くには、魚を<sup>れいどう</sup>冷凍したり、氷をつくったり、船をつくったり、魚をかんづめにしたりする工場があり、<sup>ぎょぐ</sup>漁具などを売る店もあります。

三浦には、ほかにも自然にめぐまれたよい港がいくつもあり、<sup>まぐち</sup>間口<sup>ぎょこう</sup>漁港や<sup>かねだぎょこう</sup>金田漁港には、沿岸でとれた魚が水あげされます。

また、波のしずかな<sup>えなわん</sup>金田湾や江奈湾では、ワカメやコンブのようしよくも行われています。



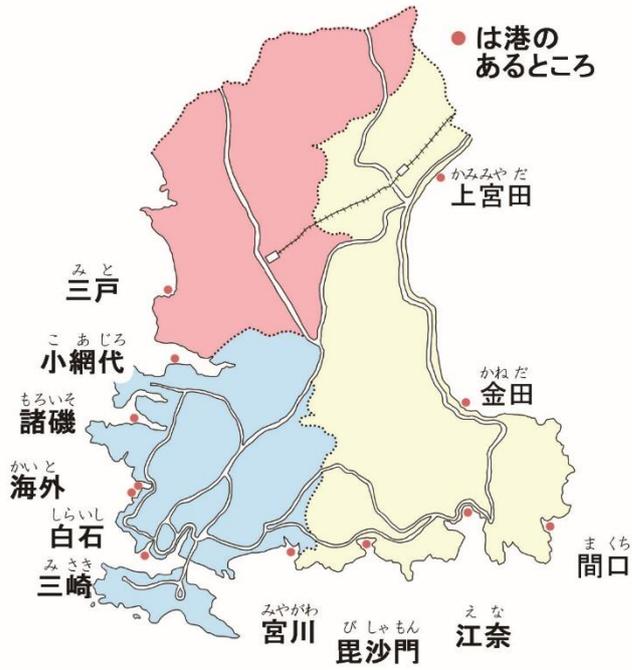
三崎港（城ヶ島大橋から）（編集委員撮影）



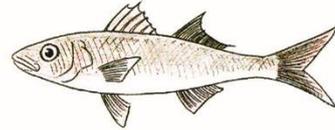
間口港（編集委員撮影）

金田港（編集委員撮影）

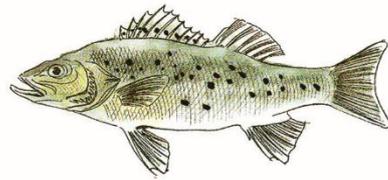
◆三浦の海でとれるもの



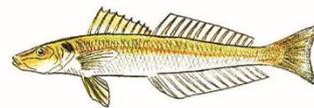
タチウオ



ムツ



スズキ



キス



アワビ



サザエ



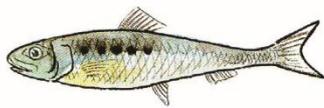
ワカメ



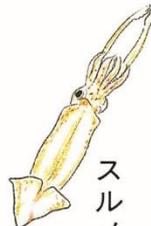
ヒジキ



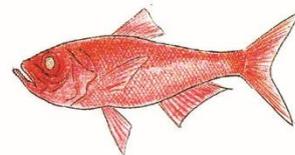
テングサ



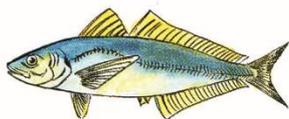
マイワシ



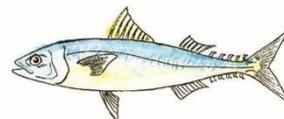
スルメイカ



キンメダイ



マアジ



マサバ

## ◆魚市場の見学

港には、大きな漁船や小さな漁船が、たくさんつながられています。それぞれ、どんな魚をとりに行くのでしょうか。

魚市場の中では、朝早くから大勢の人たちが、魚をならべたり運んだりしています。私たちの食べる魚は、ここからどのようにしてお店へ行くのでしょうか。

見たいこと、聞きたいことを話し合っ、魚市場へ行ってみましょう。



魚市場

まぐろは、三浦市低温卸売市場ていおんおろしうりいちばで取引しています。



えんよう えんがん みずあ りょう  
遠洋と沿岸の水揚げ量のちがい

1970年	
1975年	
1980年	
1985年	
1990年	
1995年	
2000年	
2005年	  遠洋1万トン  沿岸1万トン
2010年	
2015年	

(平成 27 年度三浦市水揚げ高統計書より)

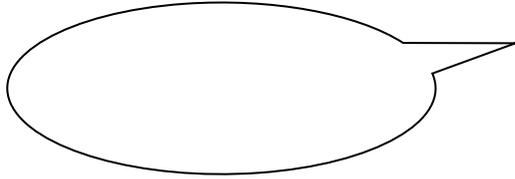
水あげされた魚は、種類によってきちんと分けられています。  
 仲買人は、なかがいにん 入札 にゅうさつ という方法で魚を買い付けます。お店の人たちは、  
 仲買人から魚を買いとり、その魚をわたしたちに売っているのです。



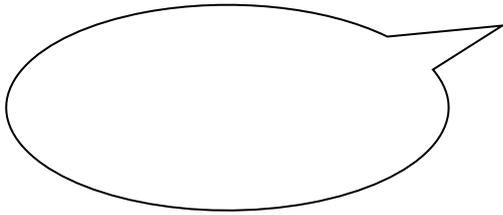
沿岸ものの入札

## ◆遠洋で魚をとる仕事

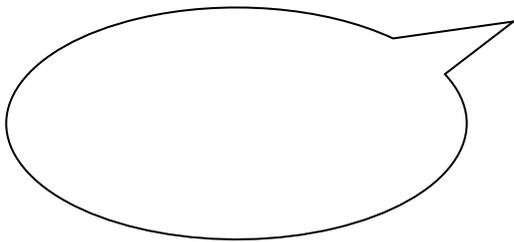
漁師の人たちはどんな工夫をして、まぐろをとっているのでしょうか。



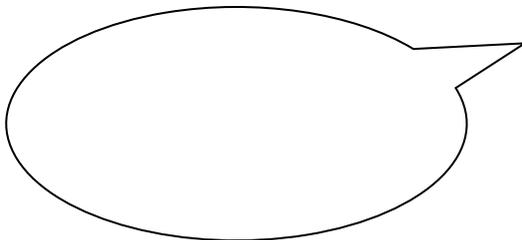
いよいよ出港  
世界の海へ



えつけをし、  
投げなわ開始

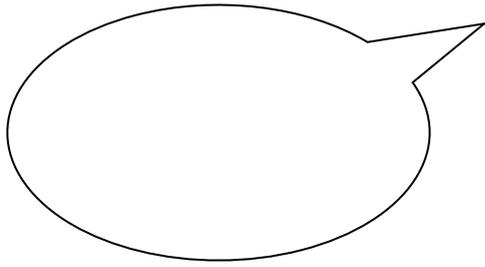


はえなわを流し、  
しばらく待つ

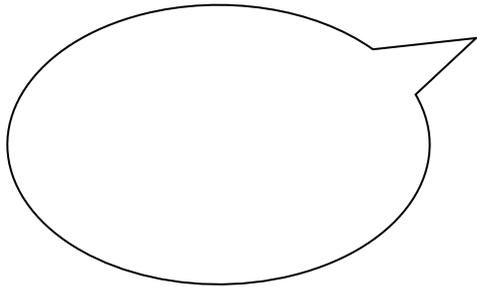


あげなわ開始  
かぎ竹で、かんぱんにあげる





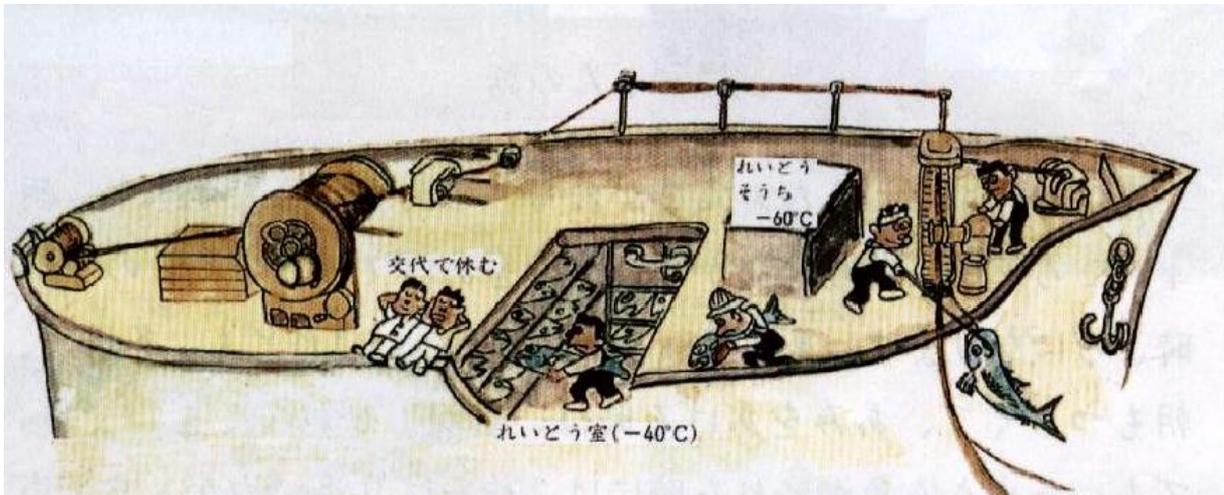
重さをはかり、  
内臓を出す



三崎港へ帰る



マグロは三崎港からどこへ行くのでしょうか。



- 船の大きさ : 400トンくらい
- 出かける海 : 太平洋北西部
- こゝ海日数 : 15ヶ月ぐらい
- 船内で働く人 : 20人くらい

## ◆マグロの漁場

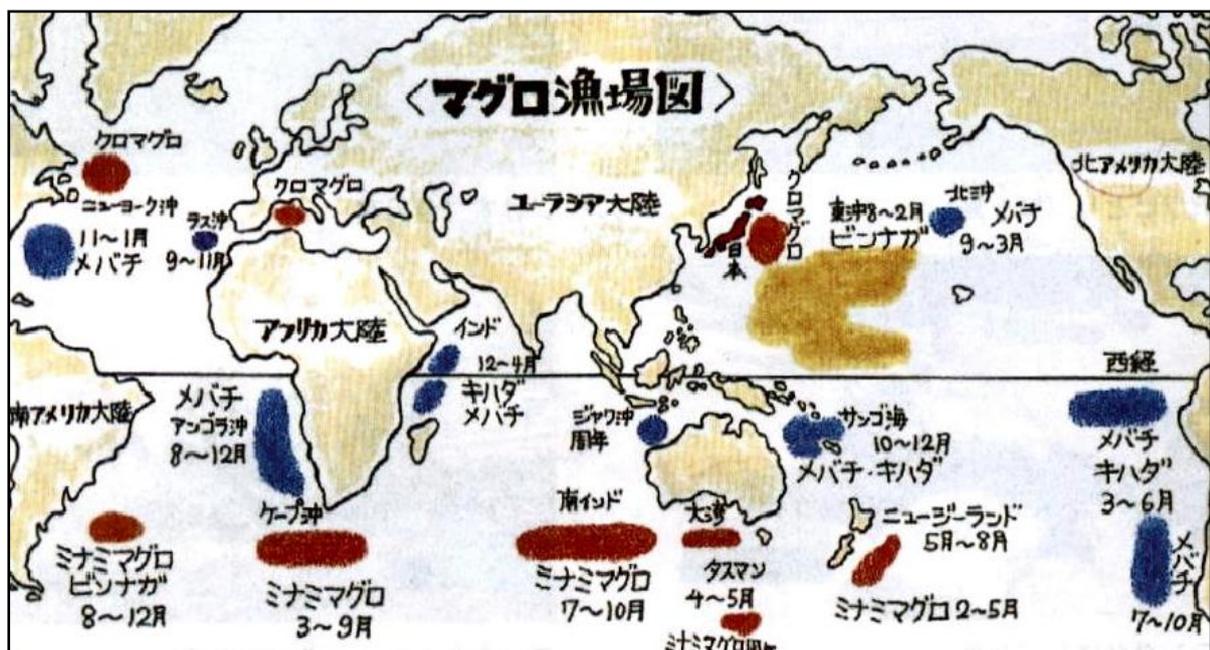
マグロ船の漁師さんたちは、世界の海へ出かけて行ってマグロをとってきます。魚市場で働く人に話を聞いて調べましょう。

### マグロ船の漁師さんの話

クロマグロは北半球の温帯海域、ミナミマグロは南半球の温帯海域に住んでいます。メバチマグロ・キハダマグロは赤道に近い熱帯や亜熱帯地域に、ビンナガマグロは温帯地域に広く住んでいます。

外国の近くの海でマグロをとるときには、その国に入漁料をはらってとらせてもらっています。外国の港に寄って、食料や燃料の補給をしています。

最近では、マグロをとる国がふえてきて、マグロをとるのが難しくなってきました。



海業百科（三浦海業公社発行）より許可転載

## ◆<sup>おきあい えんがん さかな しごと</sup>沖合・沿岸で魚をとる仕事

<sup>えんがん ひろば はたら りょうし いっしょうけんめい</sup>  
沿岸の広場で、海で働く漁師さんたちが、一生懸命あみを直して  
いるのを見かけます。大きな手に、小さな竹のはりを持って、破れて  
いるところをぬって  
います。<sup>りょうし</sup>漁師さんたちの  
<sup>しごと たいへん</sup>仕事の大変なところや、  
うれしいこと、ねがって  
いることなどを聞<sup>き</sup>くため、  
海の仕事について、いろ  
いろな話をしてもらうこ  
とにしました。

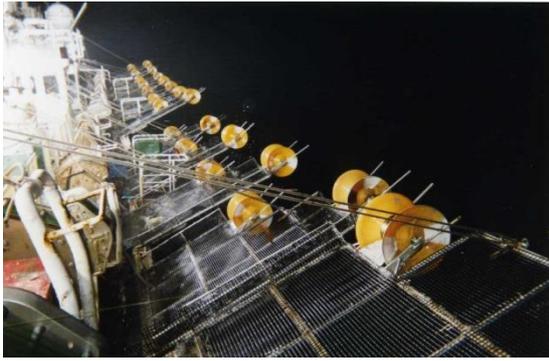


<sup>なお</sup>  
あみを直している人（編集委員撮影）

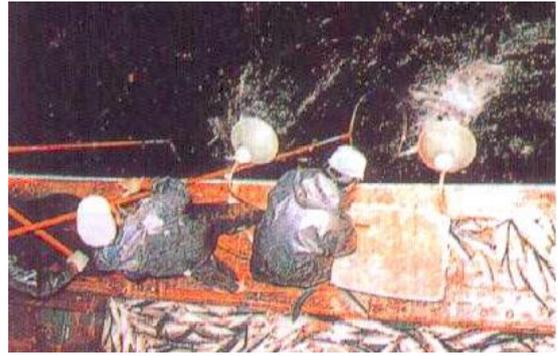
### <sup>りょうし</sup> 漁師さんの話

漁師の仕事は、まだみんながねむっている時から始<sup>はじ</sup>まります。  
朝4時ごろ起<sup>お</sup>き、漁場<sup>ぎょじょう</sup>に向<sup>む</sup>かい、網<sup>あみ</sup>をあ<sup>かえ</sup>げて帰<sup>かえ</sup>ってくる  
のが7時ごろになります。夏<sup>なつ</sup>の間は漁<sup>あひだ</sup>も楽<sup>りょう</sup>で良<sup>らく</sup>いけれども、  
冬<sup>ふゆば</sup>場は朝もつらくて、網<sup>あみ</sup>をあ<sup>かえ</sup>げる時は手がしびれてしまいま  
す。でも、たくさん魚がとれた時には、やっぱり手に力が入  
り声もはずんできます。

近<sup>ちか</sup>ごろ、海がよごれて、魚が少<sup>い</sup>なくなってきたのが、一<sup>いちばん</sup>番  
の心配<sup>しんぱい</sup>のたねです。



イカつり漁船<sup>ぎよせん</sup> (イカ直販センター提供)



サバのたもすくい漁



たこ罠<sup>つぼ</sup>



キンメダイつり (イカ直販センター提供)



見つき<sup>じょうがしま</sup> (城ヶ島) (漁協提供)



養殖<sup>ようしょく</sup>のワカメとり



テングサ干し<sup>はかいど</sup> (海外) (編集委員撮影)



定置網<sup>ていらあみ</sup>の漁船<sup>ぎよせん</sup> (編集委員撮影)

## ◆海の<sup>しごと</sup>仕事と<sup>すいさんぎじゆつ</sup>水産技術センター

<sup>むかし</sup>昔は海がきれいだったので、魚がたくさんいました。けれども、  
今では、海がよごれてきたことや魚をたくさんとりすぎたことなど  
が<sup>げんいん</sup>原因で魚もへってしまいました。

<sup>すいさんぎじゆつ</sup>水産技術センターでは、<sup>しごと</sup>海の仕事をさかんにするため、魚のへら  
ないようなとり方、海をきれいにするなどほかに、<sup>りよう</sup>海を利用  
した<sup>しごと</sup>新しい仕事についても<sup>けんきゆう</sup>研究しています。

そのほか、<sup>りようし</sup>漁師さんの<sup>あいて</sup>そうだん相手となったり、<sup>けんみん</sup>県民の人たちの  
<sup>せいぶつ</sup>海や海の<sup>てだす</sup>生物の勉強の手助けをしています。



<sup>しょうめんげんかん</sup>  
正面玄関 (編集委員撮影)



<sup>しせつない</sup>  
施設内 (編集委員撮影)



<sup>かながわけんすいさんぎじゆつ</sup>  
神奈川県水産技術センター (編集委員撮影)



ちぎよ ほうりゅう  
ヒラメ稚魚の放流



てんねん ほうりゅうご  
天然サザエ(左)と放流後のサザエ(右)



かいようかんそく じょうがしまおき  
海洋観測ブイ(城ヶ島沖)(水産技術センター提供)



すいしつけんさ  
水質検査

すいさんぎじゆつ  
水産技術センターの人の話

わたしたちはずっと神奈川の海がよごれているかどうかを調べています。

その調べによると、夏の東京湾に酸素の少ない水が発生し、この場所では多くの魚や貝が生活できなくなってしまうます。これは、おもに皆さんの家から出る台所の水や洗濯に使った水など生活に使った水が原因と言われてています。

これからも、このきれいな三浦の海を守り、おいしくて安全な魚を皆さんの子どもたちに残していくために、皆さんは洗濯で使う合成洗剤の量をへらしたり、流れ出るよごれの量をへらすなど自分たちでできる努力を続けてください。

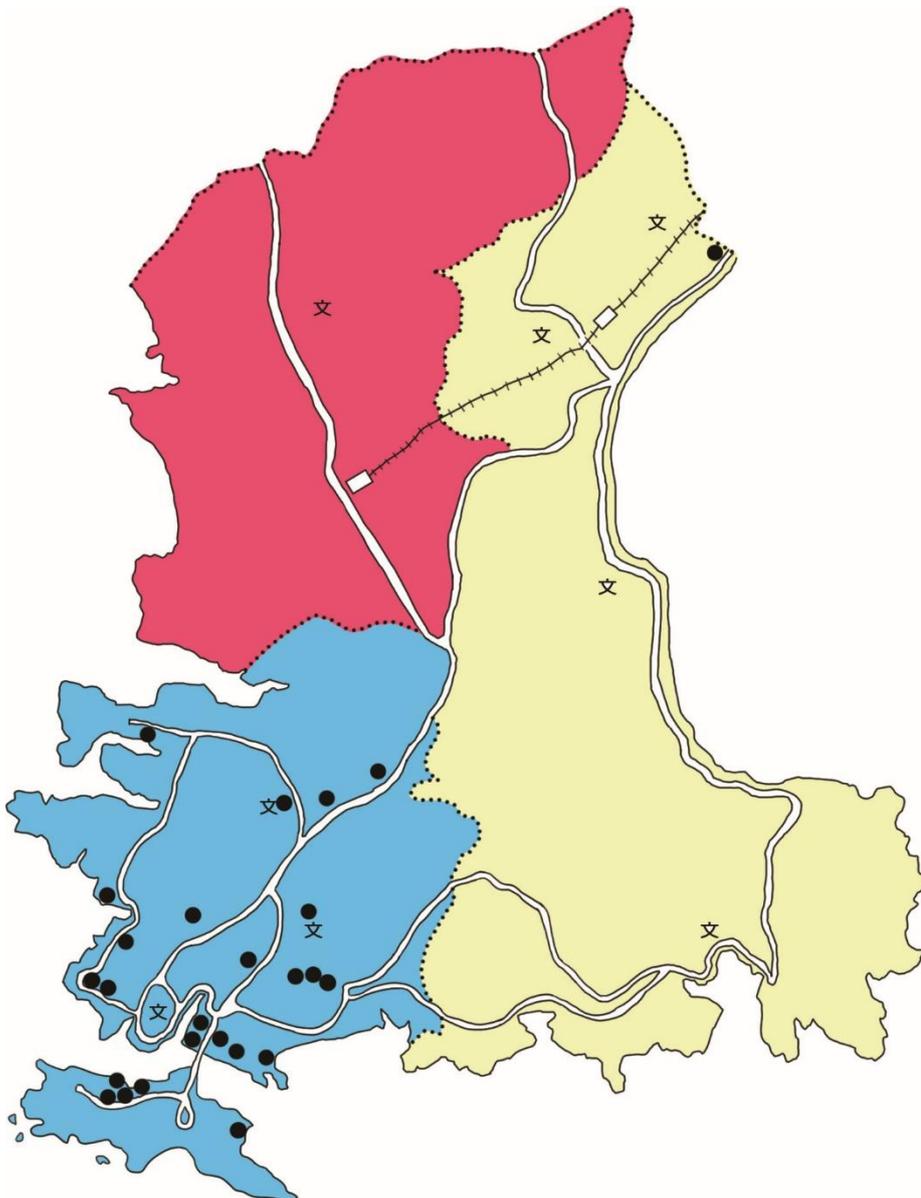
そして、三浦でとれるおいしい魚をもっと食べてもらいたいとおもっています。

## (5) ものをつくる仕事

下の図は、三浦市の主な工場のあるところを、表したものです。  
どんなところに、工場が多く集まっているでしょう。

次のページのグラフを見て、どんなものをつくっている工場が多いのか、また、工場の大きさなどについて、話し合ってみましょう。  
そして、そのわけについても、考えてみましょう。

おも  
主な工場のあるところ

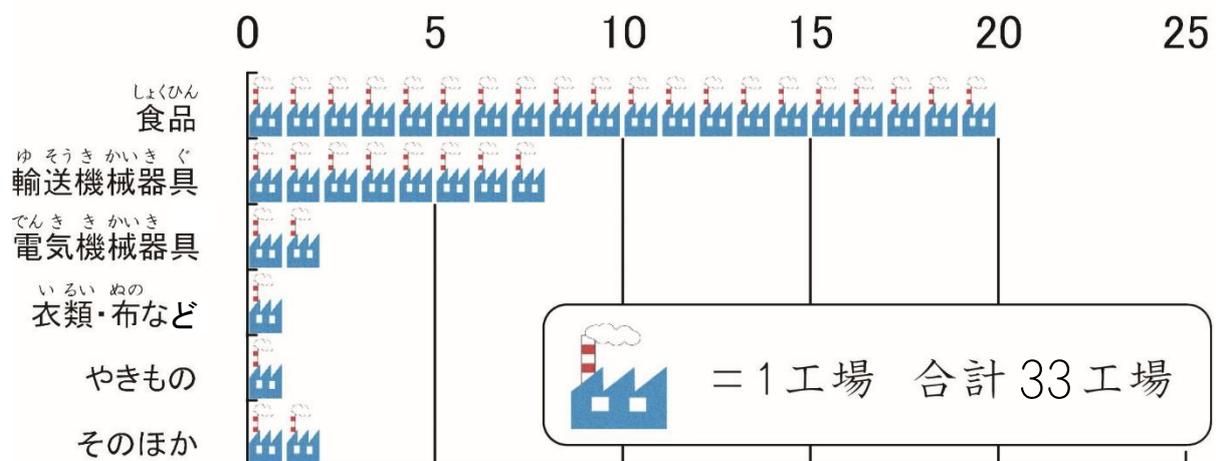


(編集委員作成)

工場で使う原料は、どこから持ってくるのでしょうか。また、でき上がったせい品は、どこへ送られていくのでしょうか。

安全に、早く、よいせい品をつくるために、工場では、いろいろな工夫をしています。それは、どんなことでしょうか。

三浦市にある主な工場(従業員4人以上-2014)



(令和2年 三浦市統計書をもとに作成)



造船所 (編集委員撮影)



## ◆工場の見学

下の写真は、三崎にあるまぐろ加工センターの様子です。センターの中には作業場や事務所など、いくつかの建物があります。

作業場は、会社ごとに分かれ、それぞれの作業場ごとに、加工室、冷凍室、機械室、放送室、休けい室などがあります。

加工室では、大きなマグロを切ったり、さしみにしたり、また、かすづけやみそづけにしたり、魚を焼いたりしています。

食品をつくる工場は、使った用具をしっかりとあらうなどして、えいせいめんにとても気をつけています。そのほか、どんなどころに気をつけて作業をしているのでしょうか。



マグロ加工センター



さかなセンター（編集委員撮影）

さぎょう ようす  
作業の様子

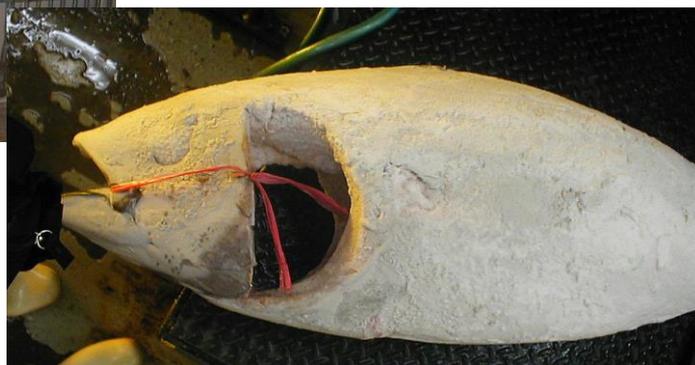


マイナス 50度に <sup>ど</sup>冷凍 <sup>れいとう</sup>されている

(編集委員撮影)

こお  
凍ったマグロ

(編集委員撮影)



バンドソーで切 <sup>せつだん</sup>断

(編集委員撮影)



マグロの切り身 <sup>き</sup> <sup>み</sup>をパックに入れているところ (編集委員撮影)

## ◆いろいろな工場



じょうがしま  
城ヶ島の

にいがたぞうせん  
新潟造船

みさきこうじょう  
三崎工場

(パンフレットより)



自動車修理工場 (編集委員撮影)



(編集委員撮影)

## (6) 発展 <sup>はってん</sup> ～自然にめぐまれた観光の仕事～ <sup>しぜん</sup> <sup>かんこう</sup> <sup>しごと</sup>

三浦市は、自然にめぐまれ、また気候もおだやかなので、観光の仕事がさかんです。

海水浴やつり、ハイキングなどに一年中、たくさんの人々がおとずれます。そのため、民宿や食堂、みやげ物店などで、多くの人が働いています。

魚をとる仕事やものをつくる仕事での学習をいかして、観光客が来る場所や、そこで働いている人たちの仕事の様子や、苦勞について調べてみましょう。



うらりの中の売店 <sup>ばいてん</sup> (編集委員撮影)



三浦海岸海水浴場 <sup>みうらかいがんかいすいよくじょう</sup> (編集委員撮影)



城ヶ島大橋と北原白秋碑 <sup>じょうがしまおおはし</sup> <sup>きたはらはくしゅうひ</sup> (編集委員撮影)



油壺湾 (ヨットハーバー) <sup>あぶらつぼわん</sup> (編集委員撮影)



ものてん  
みやげ物店 (編集委員撮影)



こくさい  
三浦国際マラソン (三浦国際マラソン事務局提供)



つぶね  
釣り船 (編集委員撮影)



みんしゆく  
民宿 (編集委員撮影)



えん  
ミカン園 (編集委員撮影)