

漕ぎ出せ! 未来の漁師へ!

Be

漁業はアリだ!

TAKE
FREE

Fisher man

漁業の
現場から

[漁師インタビュー]

漁業って
けっこう
アリかも
な話

有田市の
漁業

魅力的な仲間が
あなたを待っています
わたしたちと
働きましょう

Q&Aで知る
有田市のこと

現場潜入レポート

漁師の
1日

WAKAYAMA
ARIDA

2

漁師の 業界用語を 完全マスター

最初に業界用語を聞くと「??」となるでしょう。しかし、漁師として働く上で飛び交う大切な言葉たちです。知らず知らずのうちに、完全マスターしているものです。



1

鮮度抜群! 魚が食べ放題!

船の上で獲れたての新鮮魚が食べられるのは、漁師に許された特権。新鮮魚のあまりのおいしさに、漁への意欲が一層増すことでしょう。



**漁業で
けっこう
アリかも
な話**

4

出漁は3日に 1回程度 (底びき網漁)

毎日漁に出ているとは限りません。海の様子や天候によって左右されます。ただし、漁に出ない日は漁具や船のメンテナンスをして、漁に備えます。

3

脱サラでも 漁師になれる

サラリーマン、料理人、美容師、教師etc..。前職は問題ありません。「漁師をやりたい」という意志があれば大丈夫! 万事OKです。





5

港には 女(奥様や家族)と 車(リアカー)が お出迎え

漁から帰ってくるとお出迎えがあるなんて、なんて幸せなんだ! ...と思うでしょうが、奥様や家族やリアカーが待っていたのは、実は漁で獲れた魚かも。



6

金髪、ひげ、 アフロもOK

「漁師だから」という理由でダメな格好はありません。自分のスタイルを貫くもよし、周囲に意見を求めてみるもよし。何にしても自分が働きやすい格好でOKです。



8

職場は雄大な 大自然

船で海に出ると、周りは360°どこまでも続く青い海が広がっています。そんな大自然の職場で、漁師たちは日々魚と向き合っています。

7

実は意外と 若者ぞろい

実は今、漁師になる若者が増えていて、有田市でも30代が意外と多いんです。漁師とは無縁の環境で育った人も漁師という職業に魅せられ、バリバリ魚を獲ってます。



和歌山県有数の漁獲量を誇る

有田市の漁業

豊かな海流に恵まれ
多彩な海産物が獲れるまち

有田市は、紀伊水道に面した和歌山県の北西部に位置し、大阪湾からの内海系水と、南からの黒潮分支流の影響を受けるため資源が豊富にあり、沿岸漁業で栄えてきました。多彩な海産物が獲れ、中でも高級魚である太

刀魚は、全国1位の漁獲量を誇っています。また、かまぼこなどの水産加工品業も盛んで、「漁業のまち有田市」の一端を担っています。



1位

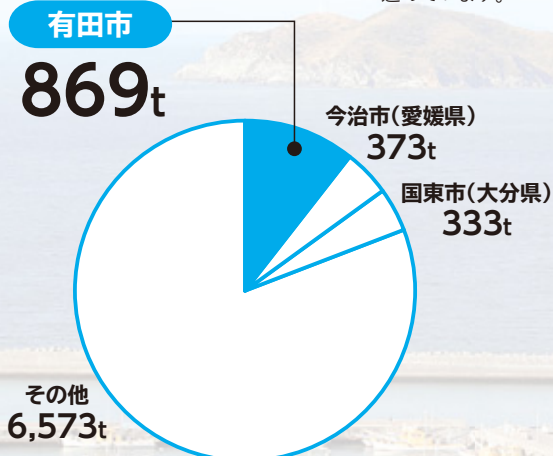
全国 8,148t

太刀魚 漁獲量は 全国1位

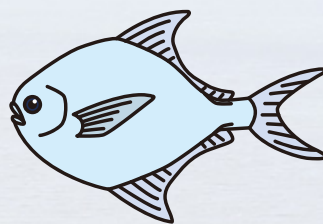
全国シェア率

※農林水産省海面漁業生産統計調査(平成26年度)

太刀魚専用の網を使った小型底びき網漁船による漁が早くから浸透していたため、古くから太刀魚の町として栄えてきました。紀伊水道の沖合で獲れた太刀魚を「紀州 紀ノ太刀」と名づけてブランド化を進めています。



※農林水産省海面漁業生産統計調査(平成26年度)



マナガツオ



アシアカエビ

水揚げされる
海産物



マダイ



マアジ

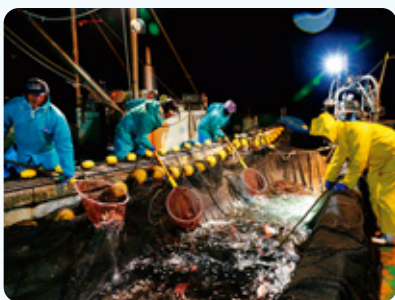


シラス



アオリイカ

地元では「たっちょ」と呼ばれる太刀魚をはじめ、シラスやイカ、アジ、マダイ、エビなど、豊富な海産物が水揚げされます。



底びき網漁・定置網漁

底びき網漁は、船尾から袋状の網を投げ入れて海の底を引いて巻き上げるもので、太刀魚やマダイ、マナガツオなどを獲ります。

定置網漁は、水面から海底まで届く大きな網を張り、そこを通過する魚を誘導して漁獲しようとする漁法。太刀魚やサバ、アジなどの魚道の習性を持つ魚を獲ります。

漁獲高

太刀魚を筆頭に数多くの海産物を水揚げしているため、近年は、約17億あたりの漁獲高を推移しています。

※有田市産業振興課調べ(平成26年度)

17億0,200万円

3,547t

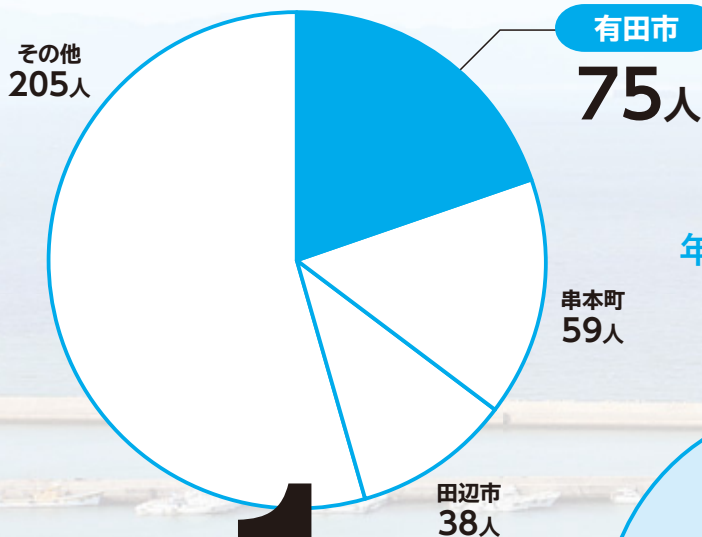
※農林水産省海面漁業生産統計調査(平成26年度)

漁獲量

小型底びき網を中心に、定置網、一本釣りなど、多くの漁法が定着している有田市は、沿岸漁業の水揚げ量で和歌山県下1位を誇っています。



10代～30代就業者数



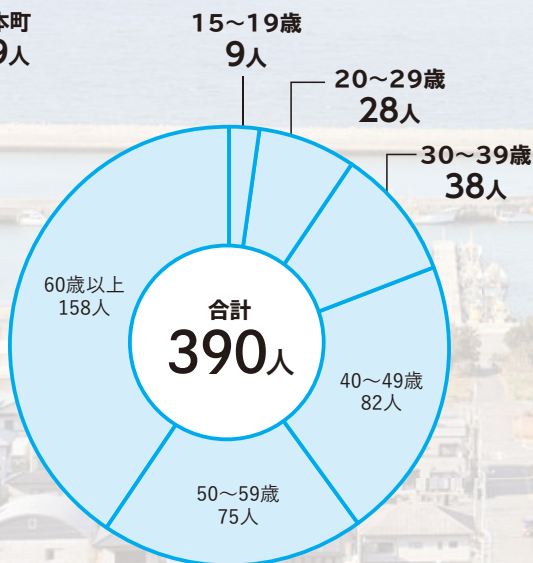
県下1位

県下若年者漁業就業者数

漁業に携わっている人のうち、10代～30代の若者の数は、和歌山県下で第1位。漁業の現場で、若者の力が大いに発揮されています。

※農林水産省統計部「漁業センサス」(平成25年)

年齢別漁業就業者数



※農林水産省統計部「漁業センサス」(平成25年)

漁業の現場から

Interview ①

親子で挑戦し続ける 海への思いを一つに

漁業に就かれたきっかけは？

(文紀さん)父が漁師でしたから、継ぎたいと思ったんです。

(修也さん)私も同じでした。

漁の時、お父さんを見てどうですか？

(文紀さん)よう働いてるなあと思います。

息子さんを見てどうですか？

(修也さん)辛抱が足らん。考えが浅いし、好きなことしかない。幾つになっても一人前になりやらん。

親子で漁師をしていてよかったこと

(文紀さん)魚を獲る時、網を引っ張っている瞬間ですね。父と同じものを追





底びき網漁を営む尾藤さん親子。主な漁場は紀伊水道の和歌山県沿岸で、時には遠く白浜町沖にまで出漁することも。

い、狙い、それをつかもうとしている時に喜びを感じます。

（修也さん）息子は身軽さがありますね。仲間が多いので漁に関する情報をたくさん持っています。助かっています。

漁で大切にしていること

（文紀さん）他の船員に迷惑をかけないよう、安全には徹底して気を付けています。船の点検はもちろん、道具を早くから交換して危険がないようにしています。

（修也さん）技を盗まれないようにしてきましたね。盗みたいけど、盗めない。ハングリー精神で取り組んで、腕を磨くのが大切なんじゃないかな。

漁師をめざす人にメッセージを

（文紀さん）船酔いがたいへん。それさえ克服すれば漁師になれます。

（修也さん）漁師は普通の仕事とは違います。飯さえ食えたらなんて甘い考え方では務まらない。「こうなりたい」「ああなりたい」という信念を持つてやれば仕事が楽しくなる。そうなることをめざしてほしいです。



漁師の魅力は？

（文紀さん）給料が歩合制であることが魅力です。常に水揚げ量のトップをめざす。そのために努力する、そうすれば儲かります。タチウオ、タイ、イカリ、特にタチウオは日本一。そんな漁場でさらに自分もトップになりたい、そうであり続けられるように努力できると仕事が漁師なんだと思います。



箕島漁港
尾藤修也さん(左)
尾藤文紀さん(右)

親子で漁師になり、代々家業を継いでいます。海の上で同じ網を親子で引く喜びを胸に、水揚げ量トップをめざし、挑戦し続けています。



親子だからこそ時には厳しく、時にはあたたかく。船から降りればどこか照れくさい面があるかもしれませんが、船の上では迅速に細かく、阿吽の呼吸で網を揚げます。

漁業の現場から

Interview ②



漁業に就かれたきっかけは？

子どもの頃から海が好きで、海の仕事をしたいと思っていました。漁師になる前は鉄鋼業界で働いていたんですが、SNSで漁業の就業フェアを知り、そこで現在の先輩（尾藤文紀さん／P6）と出会いました。人生の中でこんなチャンスはないと思い、文紀さんの下で漁師になったんです。

漁師になるための勉強は？

勉強は特にしていませんね。本で漁師を知るのではなく、自分の体で知ることが重要だと思っていたので、何の知識も持たずに漁師の世界に飛び込みました。

どんな苦勞を感じている？

漁師になってまだ一年ほどなんです

信念を持って
漁師をやり遂げたい



早く一人前になる、その一心だけを胸に今努力。視野や幅を広く持ち、全部自分に取り込もうとする。たいへんですが充実しています。



が、先輩たちがやっていることを真似するのは、見ていたら簡単だと思えても実際は難しいです。その葛藤を感じています。残って作業の練習をしています。上手くないこともあります。

普段から大切にしていること

同じことで何度も注意されないようにする、先輩がやっていることを見逃さないようにすることです。今はまだ半人前にすらなっていないません。自分はまだ学んでいる身なので、休日も道具を触っています。少しでも学ばなければいけない。先輩の右腕・左腕になれるよう、指示がなくてもできるようにしたい。そのための努力が大切です。

先輩は厳しい？

厳しいです。文紀さんは仕事になると目つきが変わります。

漁師になって印象に残っていること

網いっぱい魚が揚がってきた時ですね。金



目鯛の時は、海から火の玉が上がってくるような感じがするんです。すごい世界があるもんなやと思いました。

後輩にメッセージをお願いします

漁師で成功できるかどうかは、自身のがんばり次第。苦しい日も多く、はじめはたくさん怒られるし、目先のことだけ考えている人は続かないと思います。自分の信念が強い人、思ったことを必ずやり遂げる人なら続けていきます。成功するために一歩踏み出す、その気持ちだと思います。

箕島漁港

伊東祐真さん

兵庫県神戸市出身。釣りが大好きだったことから、いつかは漁師になる夢を持ち続けていました。漁業の就業フェアをきっかけに有田市で就業。



漁を開始



夜が明ける前に
出港します

底びき網漁
のある1日



88:00
出港

の
1回

海底に沈めた
2本のひき網がついた
袋状の網を
引っ張ります



船から下ろし
次第入札へ

88:00
帰港



入札へ

船の数が多いので
横付けではなく
船を縦に付けます





88:88
出港

定置網漁
のある1日

未明や早朝に
出港します

現場潜入レポート

漁師



働きましょう!

有田の海に関わる人たちは
みんなあたたかくて、やさしくて
仕事にはアツい人ばかり。
さあ、飛び込んできてください!

梅本佳伸さん
(43歳)

底びき・船びき網漁
漁師歴25年
宮崎町在住



漁師は天職。海の神と恵みに感謝してこれからも努力します(佳伸さん)。楽しく働けて、漁師に嫁いでよかったと思っています(佐和子さん)。子どもが継いでくれて私たち夫婦もさらにやる気が出てきました!

梅本佐和子さん
(43歳)

底びき・船びき網漁
手伝い歴21年
宮崎町在住

天気が悪いと漁が休みになったりで、不安定なところもあるけれど、漁師はうまい魚が食べられます! 亡くなったおじいちゃんの期待を背負い、これからもがんばります!



橋中優宗さん
(21歳)

底びき網漁
漁師歴3年
宮崎町在住

海の男ってカッコいいですよ! みんな元気で楽しくて、明るい人ばかりです。漁協ではいつも漁の安全を願っています。漁師町で生まれ育って良かったです♪ 辰ヶ浜の魚が一番♡

石井真菜さん
(22歳) / 左

嶋田早希さん
(24歳) / 右

漁協事務



定置網漁ではいろんな魚が獲れるので「今日は何が(網に)入っているかな」と毎日楽しみです。大漁で忙しい時もあれば、不漁に困る時もあります。家族で新鮮な魚を食べたり、日本酒で一杯やるのが最高ですね☆



丸市功さん
(45歳)

定置網漁
漁師歴10年
宮崎町在住

魅力的な仲間が
あなたを
待っています

わたしたちと

池島真夢さん
(20歳)

底びき網漁
漁師歴2年半
宮崎町在住



大阪府堺市出身なんですが、漁業の就業フェアで就業しました。漁の仕事は一つひとつが勉強で、やりがいがあります。「浜」独特の方言が少々キツイですが、やさしい人ばかりです!

山本達也さん
(43歳)

底びき網漁
漁師歴23年
初島町在住



兄弟で漁師をやってます。自分のがんばりで儲けられたり、新鮮な魚を食べられるのが漁師の魅力かな。大漁の時はテンションが上がりますね。船の設備投資やメンテナンスにお金がかかりますが、儲ければいい話!

山本広己さん
(56歳)

底びき網漁
漁師歴32年
初島町在住

狗巻昌樹さん
(37歳)

定置網漁
漁師歴5年
千田在住



定置網漁は季節によって獲れる魚が違うのでいつもワクワクします。毎日海へ出るので休みが少ない気もしますが、一年に何度かある大漁の時はものすごい喜びを感じます。

魚が少ない時は「たいへんだな」と思いますが、がんばり次第でよい結果が出ることもあります。そんな時は達成感を感じますね。漁師はやりがいのある仕事だと思いますよ。

上野山貴也さん
(28歳)

底びき網漁
漁師歴6年
宮崎町在住



Q & A
で知る

有田市のこと

漁業のまち有田市がどんなまちなのか、
Q&Aでお答えします。

Q

有田市って
どこにあるの？



A

有田市は和歌山県の北西部、有田川の河口近くに位置する、海・山・川の自然に恵まれたまちです。高野山を源として紀伊水道に注ぐ有田川は、有田市の母なる川として、深い関わりを持ちながら発展してきました。気候は、瀬戸内海気候区、南海気候区との接続地帯にあたり、紀伊水道に面していることから、温暖で過ごしやすく、みかんなどの農作物の実りに大きな影響を与えています。

阪和自動車道や国道42号などの道路網、JR線などが整備されているため、交通アクセス環境も整っており、有田市から県庁所在地である和歌山市へは車で約45分、関西国際空港へは車で約50分、大阪市へは車で約1時間30分で行くことが可能です。

Q

暮らしやすい？

A

有田市では車や単車は必需品です。でも、それらさえあれば、まちの端から端まで約20分で移動できるというコンパクトシティです。食料品や衣類、日用品まですべてがそろうショッピングセンターもあるので不便を感じません。子育て家庭をサポートする事業や医療面の充実にも取り組んでいるので安心。子どもから大人まで誰もが快適に暮らせるまちです。



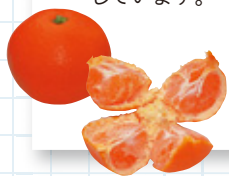
有田市立病院

小学校・中学校の数	11校
病院の数	26箇所
コンビニの数	11箇所

Q

どんなところ？

A 海あり山ありの有田市は何と言っても自然が豊か。休日にはサイクリングや釣りなどが楽しめます。海水浴場や球場などの遊べる施設のほか、熊野古道や中将姫会式などの学び巡る場所・イベントなど、豊富な観光資源に恵まれているため、多くの人が訪れては有田市を満喫されています。他にも、甘くておいしい有田みかんや漁獲量日本一を誇る太刀魚などの「食」も大人気。最近では「たっちょほねく丼」や「太刀重」などが誕生しています。



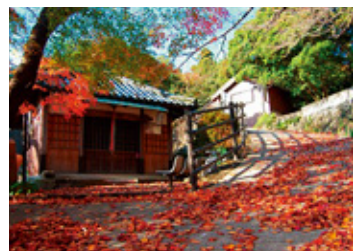
みかん山



たっちょ ほねく丼



地ノ島海水浴場



熊野古道



中将姫会式

Q

まわりには何があるの？



和歌山城



和歌山ラーメン

A

和歌山県には全国的に有名な場所や食べ物が豊富にあります。日本100名城の一つであり、白亜の天守閣が目を引く和歌山城。動物園や国指定の庭園などもあり、見所はたくさんあります。お腹が空いたらご当地

ラーメン・和歌山ラーメンに舌鼓をうってみたいかがでしょう。可愛いものが好きなら南紀白浜アドベンチャーワールドへ、信仰の精神に触れたいなら高野山へ。和歌山は、書ききれない程の名所であふれているのです。

[写真提供]
公益社団法人和歌山県観光連盟



高野山



南紀白浜アドベンチャーワールド

有田市へのアクセス



▶ 大阪より車で

松原JCT	阪和自動車道 (約60分)	有田IC	国道42号 (約15分)	有田市
-------	------------------	------	-----------------	-----

▶ 名古屋より車で

名古屋	東名自動車道 (約40分)	美濃関JCT	国道25号 (約60分)	天理IC	西名阪自動車道 (約25分)	松原JCT	阪和自動車道 (約60分)	有田IC	国道42号 (約15分)	有田市
-----	------------------	--------	-----------------	------	-------------------	-------	------------------	------	-----------------	-----

▶ 白浜方面より車で

南紀白浜IC	紀勢自動車道 (約10分)	南紀田辺IC	湯浅御坊道路 (約50分)	有田南IC	国道42号 (約15分)	有田市
--------	------------------	--------	------------------	-------	-----------------	-----

▶ 大阪方面より電車で

天王寺駅	JR阪和線 (約40分)	和歌山駅	JRきのくに線 (約30分)	箕島駅
------	-----------------	------	-------------------	-----

Be Fisherman

平成29年3月発行

有田市 〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地 TEL0737-83-1111
<http://www.city.arida.lg.jp>

