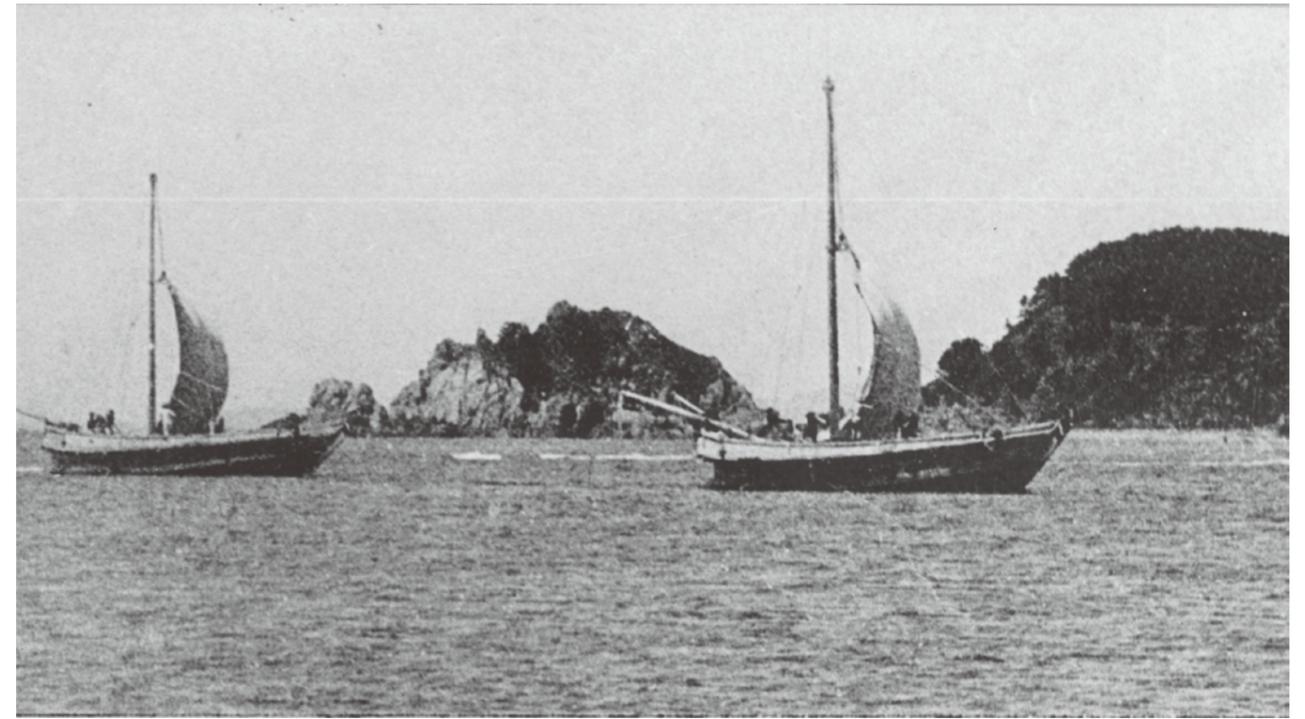


↓白い帆をふくらませて走る帆船型うたせ船（箕島漁業協同組合 蔵）



有田の底びき網漁業

たちうお漁獲量日本一の有田市。

有田のたちうお漁が日本一である理由は、技術はもちろん、専用の網を使用した小型底引き網漁船（うたせ船）を有しているからです。

もともと天保年間に阿波国（現在の徳島県）を見習った漕うたせ漁業でしたが、時代とともに造船技術が発達し、現在の船へと進化してきました。



有田市フェア

◆11月11日は「たっちよの日」

「たっちよ」の呼び名で親しまれているたちうお。立って泳ぐ姿から11月11日を「たっちよの日」と制定しました。それに合わせ、毎月11日をたちうおPRの日として、市内飲食店でたちうお料理が積極的に提供されています。

また、「たっちよの日」である11月11日、和歌山マリーナシティ株式会社、紀州有田商工会議所とタイアップして、たちうおをはじめ、市の特産品を観光客にPRするため、有田市フェアを開催します。

日時 11月11日（土）

11時～15時 ※荒天中止

場所 和歌山マリーナシティ

イコラストリート

実演販売

・ほねく（たちうおのすり身の天ぷら）

無料配布

・たちうおの「浜焼き」（約200本）

・有田市認定みかん（約600個）

有田市特産品販売

産業振興課

（内線272）



太刀魚の浜焼き



太刀魚のほねく

たちうお漁のはじまり

父も祖父も漁師だったという田中さんにお話を聞きました。

◆かつての漁業風景



（箕島漁業協同組合 蔵）

◆たちうお漁がはじまって

たちうお漁が始まったのは、昭和44年でした。それ以前は、タイヤイカ、ハモ、イトヨリが獲れていて、たちうおも多少は獲れていましたけど、常に獲れるものではなかったですね。

ある時から、しらすを獲る船にたちうおがいっぱい入るようになって、そこからたちうおに目をつけ、たちうお網が作られました。たちうお網は海の上の方から下の方まで幅広く獲ることができ、たちうお網を取り入れたことをきっかけに、たちうおがすくく獲れるようになりました。網はそれぞれの船でちがっていて、みんな工夫を凝らしています。

たちうお網になってからは、揚げるたびにたちうおが大量に獲れて、まるで下から湧いてくるようでした。

今、セリのレーンは3レーンありますが、当時は1レーンしかなく、みんなが獲った大量の魚をセリ終わるのに、リヤカーがずらっと並んで、4～5時間待つこともありました。

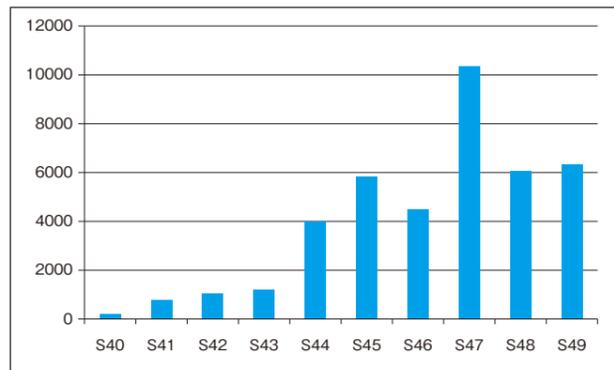


なかやすひろ 田中泰弘さん (79)

昭和26年に漁師になり、それから3～4年、うちのうたせ船は漁場と港の往復はエンジンを使い、漁をする時は風の力で動く帆船でした。

網は木綿の網で、洗って干して、手入れが大変でした。昭和35年頃からは、ナイロン製に変わり、水切れもよくなりましたね。魚を引きあげるのも、今は電動ですが、昔は人力。船に4人ほど乗り、力を合わせて引いていました。昔の漁は力がいらしたね。

昭和40年代 有田市のたちうお漁獲量



単位：トン

出典：和歌山農林水産統計年報

統計データからも、たちうお網を取り入れた漁が始まった昭和44年から、たちうお漁獲量が劇的に増加していることが分かります。現在、最盛期と比べ、漁獲量は減っているものの、たちうお漁獲量は全国一位を誇っています。

たちうお網の開発や改良、漁師さんの技術や誇り。

有田市の漁業はそういった歴史や人々の思いに支えられているんですね。