

マグロはえなわ漁

5103 R

1 テーマ設定の理由

ぼくは、マグロが好きです。しかも、おじいちゃんの弟がはえなわ漁をやっていました。それで、はえなわ漁の事を知りたいと思いました。はえなわ漁の船の大きさの事や、マグロの種類やマグロの他にどういう魚がとれるかをしりたいと思いました。

しかもマグロを食べることも好きなのはえなわ漁を調べました。また、どんな道具を使っているのかも知りたかったしなによりはえなわ漁が「おもしろそうだなあと」おもったからです。船に乗って仕事をしている人も、美味しいごはんを食べているのかをしりたかったからこのテーマにしました。

2 研究内容

①船に乗る人数

小さい船は5人

中くらいの船13人

大きい船25人

※中国人は日本人より

多いそうです。

②船の大きさ

小さい船19トン

中くらいの船300

トン

大きい船469トン



③まぐろはえなわ漁のやり方

はえなわ漁のやり方は、10ミリメートルくらいの縄に、えだ縄という30ミリメートルくらいの縄につり針をつけ、30から50メートルくらいの間隔

で、5本から18本くらいに（10メートルから40メートルくらい）えだ縄をいれ、1セット（1まいともいう）。それを150まいから500まいを海にのばす。

④何年くらい船に乗っているのか

約40年。最近では、乗り手も少なく、外国人が多く乗っている。



⑤何が取れるのか

本マグロ（クロ）

めばちマグロ

キハダマグロ

ビンチョウマグロ

クロカワカジキ

シロカワカジキ

メカジキ

マカジキ

サメなど

※漁場によって魚が異なる。

⑥マグロの種類

6種類

⑦どこらへんでとれるのか

大きく分けると、太平洋 大西洋 インド洋など広く操業される

⑧マグロは、何びきくらいとれるのか

平均（本マグロ）は、1日10びき
くれば大漁



⑨サメは、何びきくらい取れるのか

1日平均30びき

⑩えさ

おもに、サバ・イカ・サンマ・アジ などが使われている

⑪縄は何メートルくらいか

平均120キロメートルから150
キロメートル

⑫どういうご飯を食べているのか

出港した時は野菜や果物は、新鮮で
多く食べられるが、航海が長くなると
新せんな野菜が少なくなり、凍結野菜
ものが多くなる、肉、魚は多く食べら
れる。

(マグロは、傷物を食べる、商品には、
手を出さない。)



乗組員の寝室

3 今後の課題

先生が紹介してくれた新聞記事に大変気になる見出しがありました。それは、「マグロが絶滅危惧種になるのではないか」と言った内容の記事でした。そこで自分はマグロはえ縄漁の問題点として、マグロなど魚資源を守るための取り組みは行われているのか。ということについて、以前、お話を伺った「北かつ」の方と漁船に乗せていただいた「白福」の方に、教えていただきました。

魚を増やす取り組みとして、近畿大学が中心になり、とった魚を卵から育てるやり方に取り組んでいるそうです。また、国際的にも、捕る量を制限して魚を育てるよう努めているそうです。更に、産卵場所近くでは漁をしないように努めるなど、漁師さんたちで話し合いをもち、約束しているそうです。

日本だけではなくもっともっと、世界的に話し合いをもち魚を守る必要があると教えていただきました。本当に今後の課題だと思います。

4 感想

聞いた場所は、ぼくのおじいちゃんの弟の家です。おじいちゃんの弟さんの名前は、畠山さんです。

わかったことは、日本人と、中国人が船にのっている人数がちがうということです。

そして、これら先も魚を取り続けるために、話し合いや決まりなどをつくり、取り組んでいるということも分かりました。

そこに泳いでいるものをただ捕まえてくるだけではない、ということです。たくさん捕ることもしたいし、これからも取り続けたいという思いから様々な取り組みが行われ、ころからも話し合われていくのだと思いました。

今回の学習では臼福さんに漁船に乗せていただいたり、北かつさんに魚の話を伺ったりしました。