

未来へつなぐ 海との暮らし



▶農政課 ☎23-3517

豊かな海が育てる漁場

三方を海に囲まれた渥美半島。南側の太平洋（外海）では、速い潮流の黒潮にもまれたしらすが水揚げされます。

一方、半島北側の三河湾（内海）は、矢作川・豊川から年間20億トンの淡水が流れ込み、水深が浅いことなどから、プランクトンが多く発生するため、たくさんの海産物が採れます。

その中でも貝は有名です。渥美半島には10カ所もの貝塚遺跡があり、アサリ・カキ・ハマグリなど今でも採れる貝がたくさん出土しています。渥美半島で暮らす人々は、古くから海の恩恵を受けてきました。

農業だけじゃない！ 漁獲量も県下3位

農業の盛んな街として注目を集めることの多い田原市。漁業も県下3位の漁獲量を誇っていることをご存じでしたか。

豊かな恵みをもたらし、とくに厳しい表情を見せる海。過酷な環境の中で漁師たちは漁を営んでいます。皆さんの食卓にも、市内や近隣で採れた海産物が並ぶことがよくあるのではないのでしょうか。

田原市には、渥美・中山・小中山・愛知外海の4つの漁業協同組合（以下、「漁協」）があります。内海では、渥美・中山・小中山漁協がアサリ・青ノリを、外海では、愛知外海漁協がしらすを主に水揚げしています。

今回は、田原市で営まれている漁業について、海産物やその漁法、海を守るために新たに始まった取り組みなどを紹介します。



●3000年前の貝塚
(吉胡貝塚)