

- 2 天草を支える水産業
- 8 令和初の成人式
- 10 いきいき健康
- 12 市・県民税の申告
- 15 天草のキリシタン遺産
- 16 暮らしの情報
- 30 市民のひろば
- 32 みんなの広場
- 34 あまくさん
- 35 宝島のわだい
- 38 イベントカレンダー／天草の潮汐
- 39 休日在宅病・医院／水道修繕当番店
- 40 2020天草つんでフェスタ・ひなまつり～地域のひな人形を楽しもう～



マチイロ



Facebook



Instagram

人のうごき 12月27日現在

12月中の異動		※()内は前月比	
人口	79,694 (79減)	出生	25人
男	37,449 (45減)	死亡	102人
女	42,245 (34減)	転入	102人
世帯数	36,915 (21減)	転出	104人

問い合わせ先

本 庁	天草市役所 ☎23-1111 〒863-8631 天草市東浜町8番1号
支 所	牛 深☎73-2111・有 明☎53-1111 御所浦☎67-2111・倉 岳☎64-3111 栖 本☎66-3111・新 和☎46-2111 五 和☎32-1111・天 草☎42-1111 河 浦☎76-1111

天草を支える水産業



外海と内海に囲まれている天草。違う特徴を持つ3つの海のおかげで、多種多様な魚が水揚げされています。観光の目的にもなっている新鮮でおいしい天草の魚介。
今号では、主産業でもある水産業を紹介します。
「問い合わせ先」水産振興課 ☎3216791

■ 海域別の漁獲物（漁法）



あなたはいくつ分かるかな？

天草のお魚クイズ！

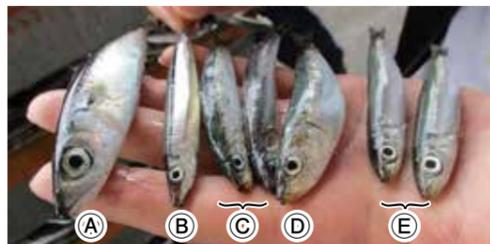
Q1 天草に漁港はいくつある？

- A 33港
- B 43港
- C 53港

Q2 天草で一番よく獲れる魚は？

- A ブリ類 (ブリ・カンパチ・ヒラマサなど)
- B イワシ類 (カタクチイワシ・マイワシなど)
- C タイ類 (マダイ・クロダイ・チダイなど)

Q3 キビナゴはどれ？



Q4 牛深地方卸売市場で取引される魚の種類は？

- A 150魚種
- B 200魚種
- C 250魚種

Q5 天草の漁業者数は？

- A 約2,000人
- B 約3,000人
- C 約5,000人

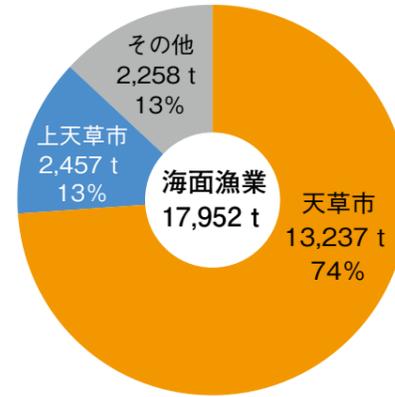


天草の水産業

天草市で行われている水産業には、海に出て魚や貝、海藻をとる「海面漁業」のほか、タイやブリ、車エビなどを生け簀で育てて出荷する「養殖業」、獲った魚などに手を加えて出荷する「加工業」などがあります。

天草は、有明海・八代海・天草灘の特徴が違う3つの海に囲まれているため、さまざまな種類の魚が生息しています。そのため漁もいろいろな

■県内の漁獲量（平成29年）



▲アマモの植え付け作業

■水産資源を増やす取り組み

漁協や漁業者は、漁を行うだけでなく、稚魚・稚貝の放流や獲る魚のサイズ制限など、水産資源を増やす取り組みも進めています。

産卵や稚魚の育成場所としての役割を果たす藻場（海藻などが茂る場所）は、天草沿岸でも温暖化や海藻等を食べてしまう魚類の増加などの影響で減少傾向にあります。

そのため漁業の合間をぬって、これらの魚類を捕獲したり、ヒジキの種がついたプレート^①の設置、植え付けたアマモの生育状況を確認するなど、藻場再生の取り組みを行っています。

しかし、これら漁業者の取り組みだけでは、豊かな海を取り戻すことはできません。ごみを捨てないなど、私たち一人ひとりの行動も求められています。

方法で行われています。

本市の平成29年の漁獲量（海面漁業）は13,237トンで、県全体の約74%にあたります。漁獲量の55%がイワシ類で、次いでサバ類・タイ類と続きます。

一方、養殖業も盛んで平成29年の生産量は15,923トン。ブリやタイといった魚類養殖のほか、アオサやワカメなどの海藻養殖、車エビ養殖、ヒオウギガイ等の貝類養殖などがあります。全国でも有数の生産量で、養殖マダイは市町村別で全国3位を誇ります。

■減る漁獲量

全国的にも言われる漁獲量の減少。海の環境変化だけでなく、海外でも魚の消費が増え、日本近海で外国の船が操業していることも要因の1つ。

県内でも漁獲量は減少傾向で、昭和55年からの30年間で6分の1に減っています（農林水産統計より）。



■魚が食卓にのぼるまで...

市内には43の漁港があり、漁業者はそれぞれの港から漁に出ます。獲った魚介は、「魚市場」で取引され市場に出回ります。

市内には2つ（牛深・本渡）の地方卸売市場があり、早朝から競りが始まります。牛深では250魚種、本渡では130魚種が取引されており、熊本市の田崎市場などにも持ち込まれています。

魚市場では、魚屋やスーパーなどの仲卸業者が買い付け、その後、店頭に並んだり、飲食店で提供されるなどして私たちの口に入ります。

魚市場を探検！



▲いろいろな魚が泳ぐ生け簀を見学

いろいろな魚が集まる魚市場は、まるでミニ水族館。

農林水産省が推進する「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」メンバーの一人、正角雅代さんが代表を務める天草海部では本渡卸売市場を解説付きで案内する「ぎょぎょっと！うお市場探検」を実施中。

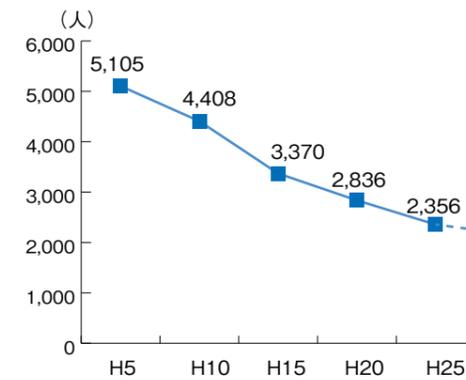
ちょっと早起きして、身近にある魚市場をのぞいてみませんか。

☎ 天草海部（正角さん）
☎ 050-5360-6529



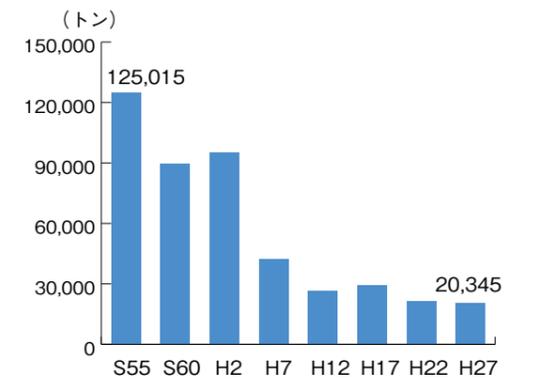
▲牛深地方卸売市場

■漁業者数の推移（天草市）



漁獲量に比例するように漁業者も減り続け、本市でも平成5年には5千人を超えていた漁業者が、この20年で半分以下の約2千人にまで減っています（漁業センサスより）。

■漁獲量の推移（熊本県）



12月	11月	10月	9月	8月	7月	6月	5月	4月	3月	2月	1月
ブリ	サバ	カマス	カワハギ	シイラ	マダコ	アジ	イサキ	マダイ	キビナゴ	ヒラメ	タチウオ

天草のお魚カレンダー

天草地域では、約40の漁法で小さな魚から大きな魚、大衆魚から珍しい魚まで約300種類の魚が獲れます。その時期によく獲れる旬でおいしい魚をピックアップしました。

キビナゴ漁（刺し網漁）



- 午前3時出港（夏場は午前2時）
- 漁場についたら集魚灯を海中に下ろす
- 網を降ろし数分待って網をあげる
- 獲れた魚を海水で冷やす
- 牛深市場前の港に水揚げ（帰港）

夜明けまで繰り返す



新人漁師の野口さん 指導する久保さん

免許も取得した。独立まで1年を切り、空いた時間も他の漁の手伝いをしながら経験を積んでいる。禁漁となる7月を除き1年を通して獲れるキビナゴ漁には、現在5人が研修に励んでいる。久保勇二さんは平成30年12月から野口卓美さん（埼玉県出身・32歳）を受け入れている。「漁は一人でもできるが、別の漁師が受け入れているのを見て、自分も手をあげた。独立という目標があるから、真剣に仕事に取り組んでく

れる。キビナゴの漁師が増え過ぎちゃうのも困るけど」と冗談めかして話す久保さんだが、キビナゴ漁に出る船も減る中で担い手を育てていかなければという先輩漁師の思いを感じた。漁師の世界に飛び込んだ2人その魅力を聞くと、「外で体を動かして働くって最高に気持ちいい。船上で見る朝日や満天の星、キラキラと輝くキビナゴはここでしか見られない景色」と話します。やりたいことを見つけチャレンジしている2人の表情は輝いており、若い担い手たちが天草の漁業に新しい風を起こしてくれるのではないかと期待が膨らむ。

The 天草の漁師

市は第一次産業の担い手を育成する支援制度を設けています。平成29年度からは国や県の支援に加え市独自の給付金を創設。これまでに、農業で27人、林業で2人、漁業で25人が制度を活用し独立に向けがんばっています（令和元年12月末現在）。

■担い手対策の支援の概要

- 技術や経営知識を学べる研修を提供。研修期間中も給付金制度あり
- 就業後も定着まで一定期間サポート（年間150万円を上限に最長5年間）
- 国や県の支援対象とならない親元での就業にも支援など（年間60万円を最長5年間）



新人漁師の三原さん



大浦地区振興会と地元漁協が実行委員会をつくり2012年から始めた、ひと網オーナー。1つの定置網にかかった魚が申込者（オーナー）のものとなり漁体験もできるとあってリピーターも多い。「毎月やってくる人もいるし、夏場は親子連れも多い」と話すのは、実行委員の一人で漁師歴15年の原田奨さん。ほぼ毎日父親と漁に出ている。原田さん親子は、この定置網だけでなく、タコツボに素潜り、底引き網など魚種や時期に合わせていろいろな漁を行っている。漁具もそれぞれ違うため、親子で所有する船は7隻。「でも、この1年動かしてない船もある」と苦笑いを見せた。父の司さんは、「以前は魚が高く定置網で食べていた。会社に勤めていたときより収入もよくて漁師は楽だなと思った」と40年前を懐かしむ。「ここらでも漁師は減るばかり。楽ではないが、これ（漁師）しかできんし、いろいろやってみらんと...」

伝統も守りながらチャレンジする...



原田司さん・奨さん親子

と前を向く。真牡蠣養殖を始めたのもその1つだ。夏場のタコツボ漁は近年不漁が続いている。伝統の漁も続けながら、新たなことにもチャレンジしている原田さん。漁師の皆さんのがんばりに、私たち消費者は「魚を食べる」ことで応援していきたいといけない。

2020 だしサミット & 牛深魚市場感謝祭

出汁を使ったご当地グルメに出汁取り教室。9日は魚市場感謝祭も同時開催。お魚捌き方教室やキビナゴアオサ汁無料配布もあり。
と き：2月8日①午前10時～午後4時
9日②午前9時～午後4時
ところ：牛深地方卸売市場（後浜）
☎天草漁協牛深総合支所 ☎73-2121

天草のお魚情報は
こちらから！



天草漁業協同組合が天草の魚に関する情報を発信中。鮮魚店情報に魚市場情報、朝市などのイベント情報も！



- お魚クイズの答え ① B (43港) ② B (イワシ類) ③ B (Aサバ、Cカタクチイワシ、Dマイワシ、Eウルメイワシ) ④ C (250種) ⑤ A (約2,000人)

第2回おさかな祭り

ブリの解体ショーに海鮮バーベキュー、鮮魚詰め放題に模擬セリ体験も！天草の海の幸をご堪能あれ。
と き：2月2日①
午前8時30分～午後1時まで
ところ：本渡地方卸売市場（港町）
☎天草漁協本渡支所 ☎22-5141



▲イワシの100円詰め放題