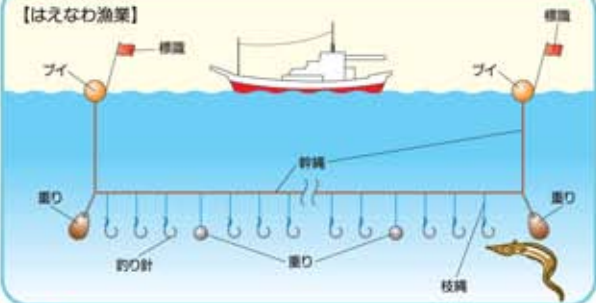




# なぜ?なに?を 漁師さんに聞いたよ!

山口県漁業協同組合 室津支店  
小田 文則さん(右)  
北木 積さん(左)

【はえなわ漁業】



## Q どうやってとるの?

はえなわ漁業や小型底びき網漁業、ごち網漁業で漁獲します。はえなわ漁業では、全長数キロメートルにもなる幹縄に数百本の枝縄を付け、その先端に釣針を付けた漁具を用います。船で漁場に出ると、その漁具を海中に投げ込んで設置し、1時間後、最初の地点に戻ってモーターで漁具を巻き上げながら一尾ずつ釣り上げていきます。餌は、最近では冷凍のタコやスルメイカなどを使っています。釣り上げると鋭い歯をむき出しにして暴れるため、針から外すのではなく、枝縄を切って、素早く船の中の活間(いけま)に入れます。



初めて  
生きている  
ハモを見たよー



上関町室津(むろつ)港にて。漁は夕方から朝にかけて行われます。



この辺りの海は  
ハモの生かた  
多いんだよー



触ると、  
ヌルヌルして  
いるよー

## Q 歯は何本あるの? うろこはあるの?

県水産研究センターが調べたところ、ハモには牙のような大きな歯があり、上あごには大きな歯、細かい歯があり、上あごには390本、下あごには584本、合計974本の歯があります。ハモは餌として魚類やエビ、カ、イカ、タコなどを食べ、その歯でエサを捕まえた後絶対に離しません。噛みつかれると大ケガをするので、近付かないようにしましょう。また、うろこはほとんど、体の表面はヌルヌルしています。



写真提供/県水産研究センター



はえなわ漁業の漁具の中で、80本の針を付けた幹縄が伸びています。これを14〜15分ほどに1本の釣針でついでに海に入ります。

## Q どこでいつ、 よくとれるの?

県内では、産卵のため回避してへる初夏から秋にかけて、主に県南東部の瀬戸内海「周防瀬戸」(通称ササヤセ)で漁獲されます。周防瀬戸は、海底の地形や潮流が複雑で、ハモの餌となるエビやカニ、小魚などが多く、全国屈指の好漁場となっています。5月〜6月にかけてです。



ハモの歯に  
怖いなー



15年ぶり  
生かたハモ  
が来たよー

柳井市立遠崎小学校5・6年生



なぜ?なに?を  
スパッと解決!  
おいしい  
探検隊!

# ハモの本場・関西で高評価! 全国有数の 水揚げ量を誇る 「西京はも」



このたぐさんの  
鋭い歯が  
ハモの特徴だよー

京都・大阪の夏に欠かせない高級魚のハモ。山口県の周防瀬戸はハモの好漁場で、全国有数の水揚げ量を誇ります。県内の水揚げ場の中でも漁獲量の多い上関町の漁師さんたちに、探検隊の皆さんが取材してきました!

## Q ハモってどんな魚?

ハモは日本のまわりの暖かい海を回遊する魚で、主に沿岸寄りの海底や砂泥地、岩礁の近くに生息し、夜になると活発に動き出します。特徴は、大きな口の中にたくさんの鋭い歯を持っていることや、からだがりナギのように長いこと。メスのほうがオスより大きく、大きなものでは全長2メートル以上、体重4キロ以上にもなります。あまり大きなハモになると、骨が多くて食べにくいことから、市場では700グラムから1キロぐらいまでのものが好まれます。



「まるごと」キャラクター 周防瀬戸のはもはも