

あみ ぎょぎょう
まき網漁業



スズキ



タチウオ

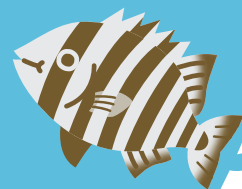
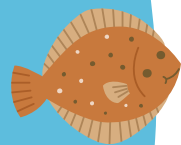
ゆ た
豊かな



アサリ

とう きょう わん さい せい
東京湾の再生を

め ざ
目指して



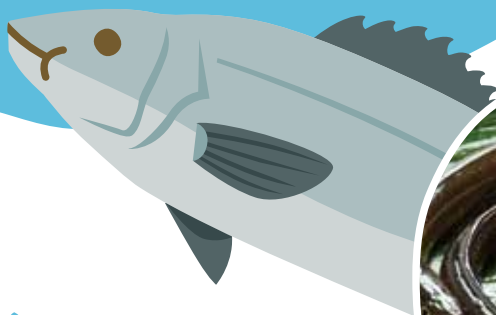
おにぎり



つつ ぎょぎょう
アナゴ筒漁業



そう ぎょうふう, けい
ノリ(操業風景)



アナゴ



せい ぞう ちやう いてい
ノリ(製造工程)



とう きょう わん かん けい ぎょ れん ぎょ ぎょう れん らく かい ぎ
東京湾関係漁連・漁協連絡会議



え ど ま え す い さ ん ぶ つ

江戸前水産物は

お い

美味しいものが いっぱい



「江戸前」という言葉を聞いたことはありますか？

みなさんが大好きな「握り鮓」や「天ぷら」は、実は「江戸前」を代表する食べ物なんです。

アナゴ



ノリ



スズキ



タチウオ



コノシロ



アサリ



クルマエビ



アジ



「江戸前」については昔からいろいろなお話がありますが、今は、東京湾で最も美味しい時期に獲れた水産物を「江戸前」と言うこともあります。

例を挙げると、スズキ、アナゴ、コノシロ、タチウオ、アサリ、シャコ、クルマエビなどなど、とてもたくさんいます。

皆さんが暮らしているすぐそばに、こんなに豊かな海があるんです。
 私たちが皆で守っていかないと
 いけませんね。



東京湾でいろいろな漁業 営まれる

東京湾では約2千5百人の漁業者によって、約300種の魚介類が漁獲され、年間約2万トンが水揚げされています。

アサリ漁業



底びき網漁業



ノリ養殖業



潜水器漁業



まき網漁業



アナゴ筒漁業



刺網漁業



水揚げされる魚の種類は昔と変わってきています。

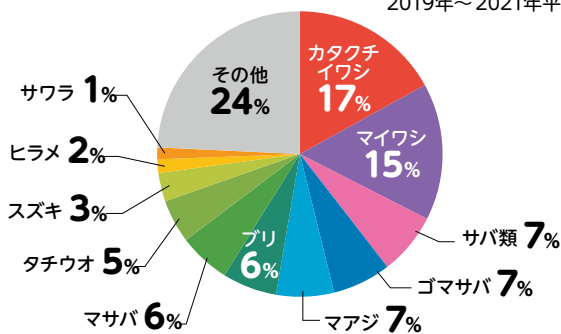
例えば、昔獲れたシャコが獲れなくなって、代わりにタチウオが獲れるようになるなど、漁業者はその時に獲れる魚を狙って、工夫しながら操業し、皆さんに美味しい魚介類を届けています。





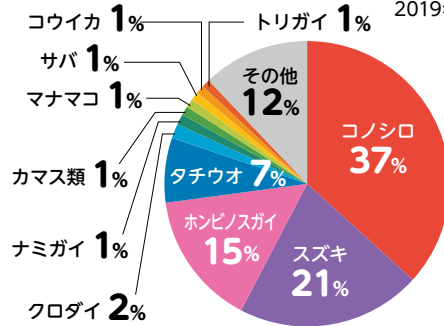
東京湾外湾で水揚げされる主な魚介類

2019年～2021年平均



東京湾内湾で水揚げされる主な魚介類

2019年～2021年平均



でも、東京湾は周りが殆ど陸地で囲まれていて、また、多くの川が流れ込んでいるため、皆さんの暮らしによる影響を受けやすい環境にあります。

私たち漁業者は魚介類をずっと獲っていけるように、漁を休む日を定めたり、小さな魚は獲らないようにして、東京湾を守っていますが、環境を変えることまではとてもできません。



とうきょうわん 東京湾を 「豊かな海」にしたい！

かつての東京湾には、アサリなどの貝類がたくさん生息する干潟・浅場（水深10m以内の浅い海）があり、貝類を含む干潟・浅場の生き物は海をきれいにする役割を担ってきました。

ところが、1950年代から埋め立てによる都市開発が進み、干潟の面積は約1/9に減少しました。

海をきれいにする力が低下した東京湾では、海水中の酸素が少ない「貧酸素水塊」が海底に発達し、移動が苦手な貝類やえび・かに類が死んでしまうなど、悪い影響がでています。

干潟・浅場の減少

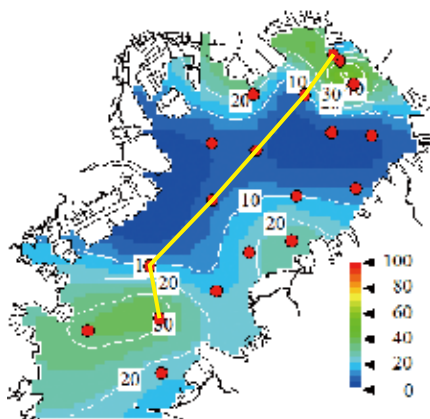


小倉紀雄編1993より改変

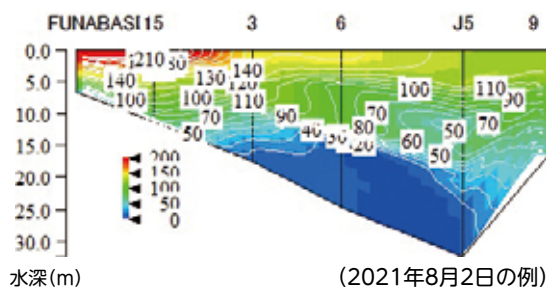


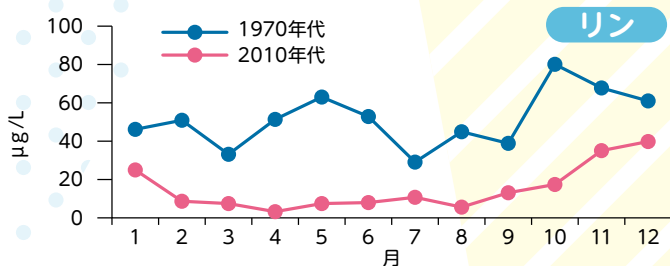
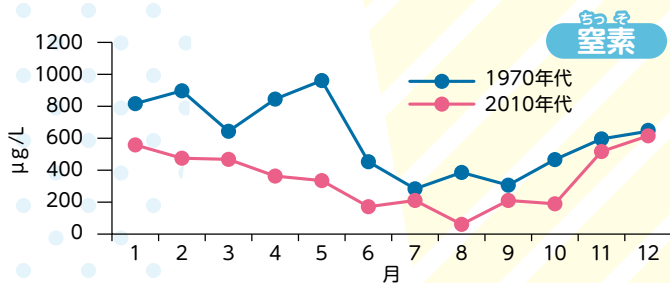
東京湾環境情報センター HPより改変

東京湾における夏季の底層と南北縦断面の酸素飽和度分布(%)

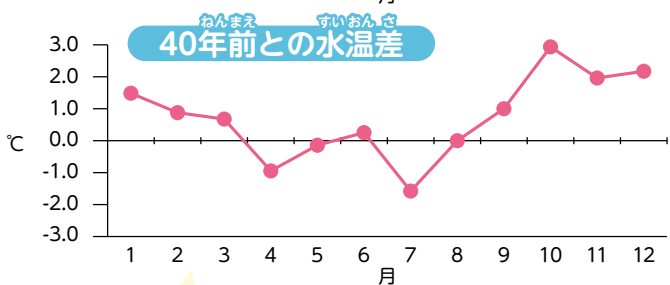
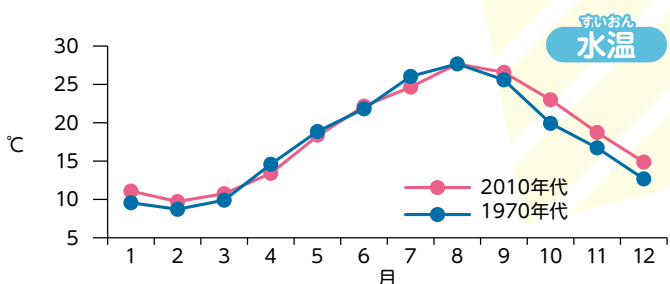


▶ 50%以下で「貧酸素水塊」さらに下がると魚類や貝類が危険な状態になります。





ちっそ ぎょじょう えいようぶん
窒素やリンは漁場の栄養分です



せいじょう
正常なノリ



えいようぶん ぶそく いろお
栄養分が不足して色落ちしたノリ



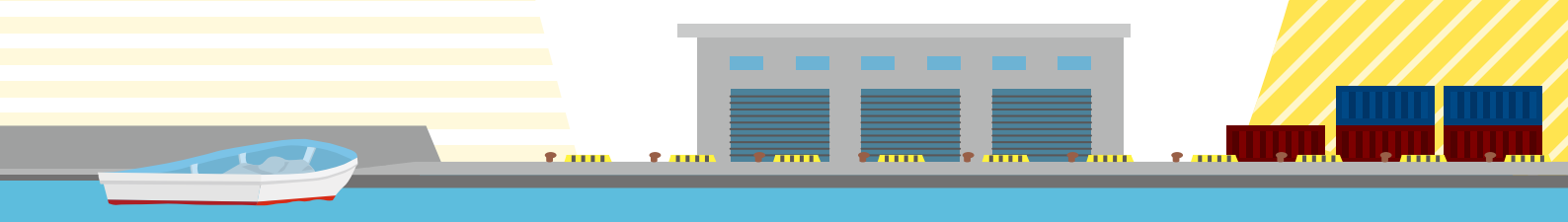
た
ノリを食べるクロダイ

げすいどう せいび はいすい きせい うみ みず いま
下水道の整備や排水の規制により、海の水がきれいになった今でも、
ひんさん そすいかい はっせい
「貧酸素水塊」は発生しつづけています。

いっぽう
一方で、きれいになりすぎた一部の海域では、ノリやアサリが育ちづ
らくなっています。

ちきゅうおんだん か えいきょう とうきょうわん すいおん ねんまえ
また、地球温暖化などの影響により、東京湾の水温が40年前より約
あ 1℃上がったため、ふゆ えさ た
冬でも餌をたくさん食べるようになったクロダイ
にノリが食べられてしまうなど新たな問題が発生しています。

わたし ぎょぎょうしゃ とうきょうわん あお す うみ かい
私たち漁業者は、東京湾を青く透きとおったきれいな海ではなく、海
すいちゆう えいよう ほうふ みどりいろ ゆた うみ
水中の栄養バランスがとれ、プランクトン豊富な緑色の「豊かな海」に
することをめざしています。



漁業者の願い (皆さんへのお願い)

皆さんの御協力により、東京湾は以前よりきれいになりましたが、私たち漁業者が目指す江戸前水産物を豊富に獲ることのできる「豊かな海」には戻っていません。

東京湾における「海の生産力の低下」は、貧酸素水塊や漁場の栄養分の不足、海水温の上昇などの要因が重なったため生じていると考えています。



撮影/神奈川県水産技術センター内水面試験場 工藤孝浩主任研究員

アマモ植え付け



あさりを守る囲い網の設置



囲い網清掃 (流竹木撤去)



これからも、おいしい江戸前水産物を皆さんに届けることができるように、漁業はもちろん、東京湾を「豊かな海」にするための活動に力を尽くしますので、皆さんの御理解と御協力をお願いします。

神奈川県漁業協同組合連合会
東京都漁業協同組合連合会
千葉県漁業協同組合連合会