

豊かな水産資源を次世代へつなげる

青森県の沿岸は、広い砂浜や複雑な岩場があり、様々な魚介類や海藻などが生息しています。

寒流と暖流が混じり合う太平洋、暖流の影響を強く受ける日本海、津軽海峡、大型の内湾である陸奥湾という「4つの海」を持ち、それぞれが良い漁場となっています。

また、十和田湖、十三湖、小川原湖を中心とした内水面での漁業も行われています。

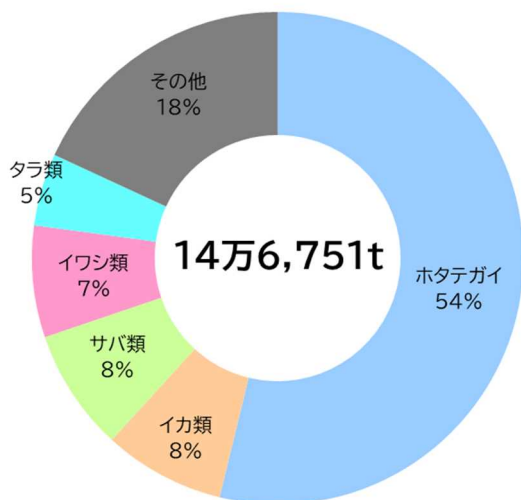
漁業生産

令和3年の本県海面漁業・養殖業の生産量は、漁業が6万7,000トン、養殖業が8万トンで、産出額は漁業が292億円、養殖業が155億円となっています。

魚種別の生産量は養殖等によるホタテガイが最も多く、次いでサバ類となっています。

内水面漁業・養殖業の生産量は約3,000トンとなっており、魚種別ではシジミの生産量が最も多くなっています。

魚種別生産量の構成割合(令和3年)



出典:漁業・養殖業生産統計

水産業の全国ランキング

1	アカイカの漁獲量	第1位
2	シラウオの漁獲量	第1位
3	ワカサギの漁獲量	第1位
4	コイの漁獲量	第1位
5	ウグイ・オイカワの漁獲量	第1位
6	スルメイカの漁獲量	第2位
7	クロマグロの漁獲量	第2位
8	ホタテガイの生産量	第2位
9	シジミの漁獲量	第2位
10	コンブ類の漁獲量	第2位
11	サケ・マス類の漁獲量	第2位
12	ヒラメの漁獲量	第2位
13	ウニの漁獲量	第4位

資源管理に取り組んでいます

青森県では、ヒラメやウスメバル、ミズダコ、ナマコなどの魚介類について、親になる魚などを残すため、漁獲可能な時期や大きさ、場所などを設定し、水産資源を守る活動に取り組んでいます。その中でも、クロマグロは国際的な取り決めにより、漁獲量を制限するなど資源管理が厳しく行われています。



増養殖

近年、海洋環境の変化などにより全国的に漁獲量が減少していることから、獲る漁業からつくり育てる漁業への転換が必要です。

このため、青森県では、県の魚ヒラメやサケ、アイナメなどの稚魚を県内各地で放流しているほか、陸奥湾のホタテガイをはじめ、コンブ、ホヤ、ワカメなどの養殖も行われています。



ホタテガイ

全国第2位の生産量を誇る青森ほたては、下北半島と津軽半島に囲まれた陸奥湾で育ち、引き立つような甘味と貝柱の厚みが特徴の成貝と、小ぶりながらもうまみの強い半成貝(ベビーホタテ)として出荷されています。

ホタテガイ養殖業を恒久的な100億円産業に変革させることを目的に陸奥湾ホタテガイ総合戦略を策定することとしています。

サーモン

県産業技術センターが15年かけて開発したご当地サーモンくれない

「青い森 紅 サーモン」は、美しい紅色の身と程よい脂のり、上品な味わいが特徴です。また、県内で生産される「海峡サーモン」、「青森サーモン」のいずれも、身の締まりと上質な脂のりで高い評価を受けています。



ナマコ

ナマコは青森県のほとんどの地域で漁獲されていて、中でも、陸奥湾のナマコは、柔らかくおいしいと評価されています。また、香港等への輸出も盛んです。

県内各地で種苗放流を実施しているほか、放流数の増加に向けて漁業者による簡易な種苗生産技術を開発中です。

幻の魚「マツカワ」の養殖に挑戦

青森県では、高級カレイ「マツカワ」の養殖技術の確立や陸上施設などを活用した、稚魚の量産に取り組んでいます。

将来的には、マグロやホタテ、イカなどに続く、青森県の主力魚種に育てることを目指しています。

