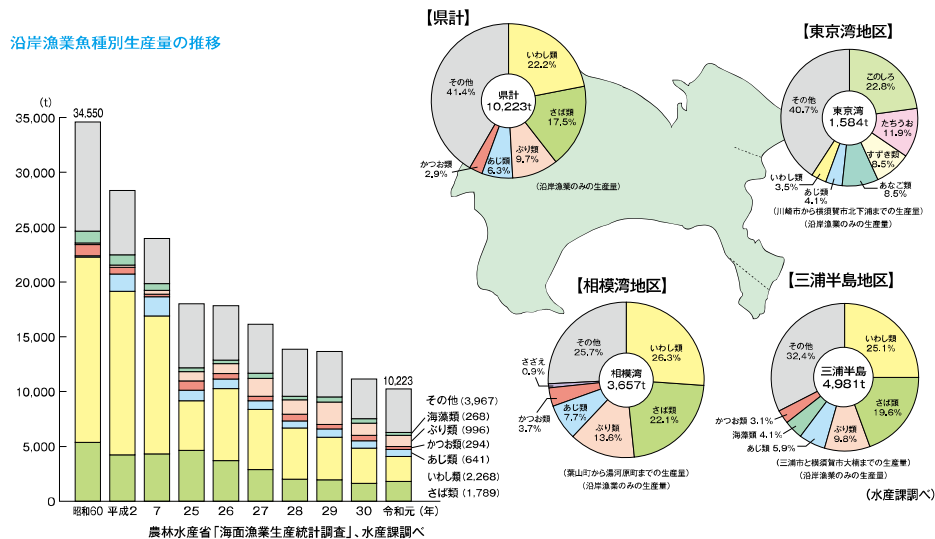


■主要魚種別構成

令和元年の沿岸漁業魚種別生産量の第1位は、いわし類で2,268 t、次いでさば類1,789 t、ぶり類996 tの順となっています。地区別にみると、東京湾地区は、小型底びき網やまき網などによるこのしろ、たちうおやすき類やあなご類、三浦半島地区は、まき網や定置網によるいわし類、さば類、相模湾地区では、定置網によるいわし類、ぶり類及びさば類の生産量が多く、地区ごとに特色ある魚種構成となっています。

沿岸漁業魚種別生産量の推移



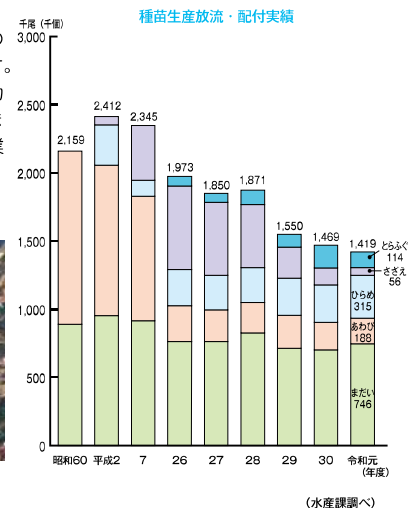
■つくり育てる漁業、守り育てる漁業

栽培漁業、資源管理型漁業

本県では、まだい、ひらめ、とらふぐ、あわび及びさざえなどの人の手によって育てた稚魚等を放流する栽培漁業を進めています。その中でも、まだいは漁業者に加えて、広く遊漁者などからの協力金も得て積極的に事業を進めています。さらに、栽培漁業にとどまらず、広く水産資源を持続的に有効利用するため、資源管理型漁業を推進し、漁業者による自主的な取組も積極的に支援しています。



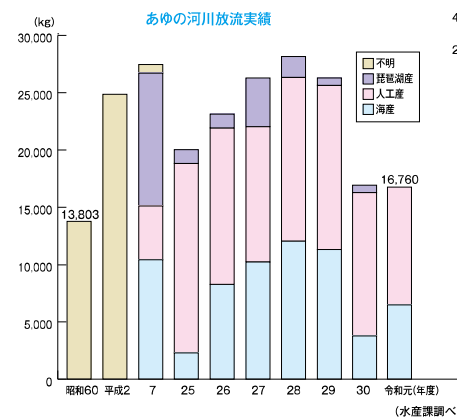
まだい稚魚、飼育作業（右はまだい稚魚：ふ化後100日前後、7～8cm）
 （公財）県栽培漁業協会提供



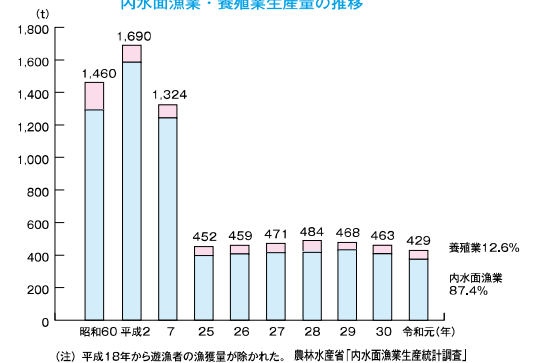
■川や湖で行われている淡水魚の採捕や養殖業

内水面漁業・養殖業

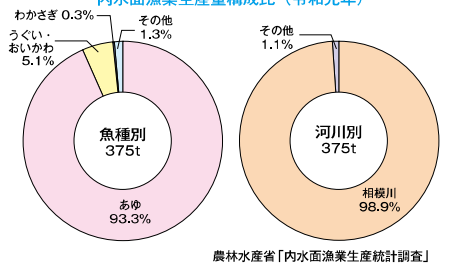
相模川、酒匂川、芦ノ湖などでは、あゆ釣りやわかさぎ釣りなどが行われています。これらの河川・湖沼では、漁業協同組合などが毎年種苗を放流しています。また、あゆやにじますなどの養殖業も行われています。



内水面漁業・養殖業生産量の推移



内水面漁業生産量構成比（令和元年）

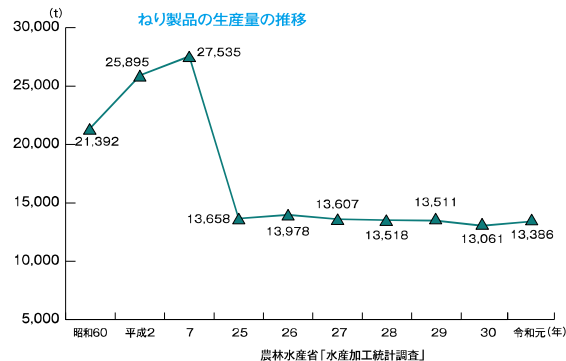


■恵まれた水産資源を生かした水産加工

本県では、小田原のかまぼこや干物、三崎のまぐろやかじきの味噌漬、粕漬等の水産加工品が生産されています。中でも小田原かまぼこは、全国的にも有名ブランドとして、地域団体商標にも登録されています。かまぼこをはじめとした本県なり製品の令和元年の生産量は、13,386 tとなっています。



消費者ニーズに合わせて開発中の水産加工品



小田原かまぼこ