

きびなご刺し網

操業は夜であり、次々と漁獲されるキビナゴが青く光るさまは神秘的な風景である。

| | |
|--------------------|---|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 固定式刺し網漁業(きびなご刺し網漁業) |
| 地方名 | きびなご刺し |
| 漁の時期 | 8月から翌年6月 |
| 名前の由来 | 網に刺されたキビナゴを漁獲することから。 夜に集魚灯で魚を集め、網目に刺させたり絡ませたりして漁獲する。 |
| 主な漁業者の住んでいる場所 | 天草市牛深町 |
| 主な漁場 | 天草市牛深町地先 |
| 主な魚の種類 | キビナゴ |

小型定置網(天草町)

熊本県の定置網を大きく分けると、水深の深い海域で大規模に行われる大型定置網、ごく沿岸で行われる小型定置網に分類される。小型定置網には、回遊してきた魚を中心にさまざまな魚が入るのが特徴。

| | |
|--------------------|--|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第二種共同漁業権漁業(小型定置網漁業) |
| 地方名 | 小型定置 |
| 漁の時期 | 周年(休みの時期あり) |
| 漁の方法 | 沿岸の海面に網を張って、回遊してきた網に迷い込んだ魚を漁獲する。回遊してきた魚が垣網にぶつかり、垣網に沿って定置網本体に入ってきたところを捕らえる。 |
| 主な漁業者の住んでいる場所 | 天草市、天草郡北町 |
| 主な漁場 | 天草灘の沿岸域 |
| 主な魚の種類 | マダイ、タチウオ、アイゴ、アジ、サバ、カマス、アオリイカなど |

裸 潜

昔ながらの伝統的な漁法のひとつである。天草市五和町二江地区では、古来にはこの裸潜漁業を中心とした漁業が発展してきたと言われ、現在でも80人近くの裸潜漁業者がいる。

| | |
|--------------------|--|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第一種共同漁業権漁業 |
| 地方名 | 裸潜、かづき |
| 漁の時期 | 周年 |
| 名前の由来 | 潜水器やポンベを使わない漁法であることが名前の由来 水中眼鏡とウェットスーツを着けたいわゆる「素潜り」である。数分間の潜水を何度も繰り返し、海上に停泊した船に漁獲物を上げる。 |
| 漁の方法 | |
| 主な漁業者の住んでいる場所 | 天草市五和町、牛深町、天草郡北町など |
| 主な漁場 | 天草灘の沿岸域(水深15m以内) |
| 主な魚の種類 | ウニ、アワビ、サザエ、トサカノリなど |

棒受網

敷網漁業の1種。夜間に天草灘で操業され、灯りを使って海面を照らし、集まってきたアジ、サバ、イワシ類などを敷き網で漁獲する。牛深における夏場の水揚げの主体である。

| | |
|--------------------|---|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 敷き網漁業(棒受網漁業) |
| 地方での名前 | 棒受 |
| 漁の時期 | 6月から12月 |
| 名前の由来 | 張り出し棒で敷き網を広げて、魚群を漁獲することから名前が付けられた。 |
| 漁の方法 | 夜に船の片側を集魚灯で照らし、アジ、サバ、イワシ類が集まってきたら、あらかじめ反対側に入れておいた敷き網を照らし魚群を誘導し、敷き網内に魚群が入ったら網を素早く揚げて漁獲する。イカ類、ソウダガツオ類なども混じることがある。 |
| 主な漁業者の住んでいる場所 | 天草市牛深町 |
| 主な漁場 | 天草灘 |
| 主な魚の種類 | アジ、サバ、イワシ類、イカ類、ソウダガツオ類 |

大型定置網(天草町)

水深が27m以上の深い海域で大規模に行われる大型定置網。ごく沿岸の小型定置網と異なり、大型定置網では、アジ、サバ、ブリ、カジキ類などの回遊魚を中心にさまざまな魚が漁獲される。

| | |
|--------------------|--|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 定置漁業権漁業(大型定置網漁業) |
| 地方名 | 大型定置 |
| 漁の時期 | 周年 |
| 名前の由来 | 一定の水面に漁具を定置して営むことから名前が付けられた。 |
| 漁の方法 | 大規模に網を敷設し、回遊してきた魚群が垣網に誘導されて、運動場と呼ばれる囲い網に入った後、運動場から袋状の網(箱網)に入ってきた魚群を捕らえる。 |
| 主な漁業者の住んでいる場所 | 天草市天草町 |
| 主な漁場 | 天草灘の沿岸域 |
| 主な魚の種類 | マダイ、ブリ類、シイラ、パショウカジキ、タチウオ、アイゴ、アジ類、サバ類、カマス、アオリイカなど |

魚類養殖業

最近はクロマグロ養殖の取組みも始まった。

| | |
|--------------------|---|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第一種区画漁業権漁業(魚類小割式養殖業) |
| 漁の時期 | 周年 |
| 漁の方法 | 海面に設置した生簀の中で魚類に餌をやり大きくなるまで育てる。 餌をやって体重を増やさない一時的な飼育の場合は「蓄養」と言い、養殖と区別する。 |
| 主な漁業者住んでいる場所 | 天草市 |
| 主な漁場 | 天草灘 |
| 主な魚の種類 | ブリ類、マダイ、クロマグロ、トラフグ、シマアジなど |

ひおうぎがい養殖業

旬は冬で、貝殻の色が鮮やかであることから贈り物としても人気が多く、年末の収穫に合わせて養殖される。

| | |
|--------------------|---|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第一種区画漁業権漁業(ひおうぎ垂下式養殖業) |
| 漁の時期 | 周年 |
| 漁の方法 | 海面に設置した筏につり下げたカゴに入れて養殖する。貝は海中のプランクトンを餌とするため、餌はやらない。 |
| 主な漁業者住んでいる場所 | 天草郡天草北町、天草市河浦町・牛深町など |
| 主な漁場 | 天草郡天草北町、天草市河浦町・牛深町地先(内湾域) |
| 主な魚の種類 | ヒオウギガイ |

いわがき養殖業

マガキと違い、旬は夏である。冬に出荷するヒオウギガイ養殖の裏作として養殖される。大型のカキで売る大きさになるまでに2～3年かかる。

| | |
|--------------------|---|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第一種区画漁業権漁業(かき垂下式養殖業) |
| 漁の時期 | 周年 |
| 漁の方法 | 海面に設置した筏につり下げたカゴに入れて養殖する。貝は海中のプランクトンを餌とするため、餌はやらない。 |
| 主な漁業者住んでいる場所 | 天草郡天草北町 |
| 主な漁場 | 天草郡天草北町(内湾域) |
| 主な魚の種類 | イワガキ |



漁業の紹介

菊池川、緑川、球磨川などの大きな川などでアユ、ヤマメ、ウナギなどの漁業が行われています。
また、県内外からアユ反釣りやヤマメ釣りの遊漁者も多く訪れます。

主な漁業

あゆやな、刺し網、投網、かにかご、うなぎ塚、うなぎ筒、しじみ採貝、あおのり採取、釣り

あゆやな おろ垣漁

甲佐町では、獲れたてを味わえる。

| | |
|--------------------|--|
| 漁業の種類名(許可、免許の正式名称) | 第五種共同漁業権漁業 |
| 漁の時期 | 5月から10月 |
| 名前の由来 | 竹などで作ったすのこで川をせき止めるようにして作ったものを「やな」、川岸につくった竹垣のことを「おろ垣」と呼ぶことから。 |
| 漁の方法 | 川を流れ下ってくるアユが「やな」に落ちてくるところを捕る。 また、「おろ垣漁」は、わらで作ったしめ縄を川に張り「おろ垣」に誘い込まれたところを手網で捕る。 |
| 主な漁業者住んでいる場所 | 上益城郡甲佐町、山鹿市 |
| 主な漁場 | 上益城郡甲佐町、山鹿市 |
| 主な魚の種類 | アユ |



**さあ
刺し網**
アユの漁獲の中心的な漁法

漁業の種類名 (許可、免許の正式名前)
第五種共同漁業権漁業

漁の時期
5月から10月

漁の方法
主に夜中に刺し網を仕掛け、アユを獲る漁法である。

主な漁業者の住んでいる場所
山鹿市、上益城郡甲佐町、人吉市など

主な漁場
菊池川、緑川、球磨川水系等

主な魚の種類
アユ

うなぎ塚
ウナギの隠れ家をつくる

漁業の種類名 (許可、免許の正式名前)
第五種共同漁業権漁業

漁の時期
5月から10月

漁の方法
ウナギの隠れ場所となるよう川の中に石を積み上げておき、数日後、石を移動させてたも網やうなぎ挟で獲る。

主な漁業者の住んでいる場所
熊本市、八代市、水俣市など

主な漁場
緑川、球磨川水系、水俣川など

主な魚の種類
ニホンウナギ

うなぎ筒
ウナギはミミズが大好き

漁業の種類名 (許可、免許の正式名前)
第五種共同漁業権漁業

漁の時期
5月から10月

漁の方法
返しのついた竹などで作った筒の中にミミズなどの餌を入れ、川の中に仕掛けておき、翌日、ウナギを漁獲する。

主な漁業者の住んでいる場所
熊本市、八代市など

主な漁場
緑川、球磨川水系

主な魚の種類
ニホンウナギ

あおのり採取
豊かな香り、味が楽しめ、色が美しい

漁業の種類名 (許可、免許の正式名前)
第五種共同漁業権漁業

漁の時期
12月から翌2月

漁の方法
川の石などに生えたアオノリを人手で摘みとる。

主な漁業者の住んでいる場所
八代市

主な漁場
球磨川河口

主な魚の種類
スジアオノリ

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

漁の時期
おすすめ時期

キビナゴ

四季のかな
春

刺身は最高！
酢味噌で食べる

肉質・味

- ・小骨が多いが脂肪が少なく甘味がある
- ・塩を振った新鮮なきびなごを金網で焼く「ブス焼き」は天草の名物料理
- ・みりん干しにしてもおいしい

地方名
カナギ キビナ
名前の由来
鹿児島南部では「帯」のことと「きび」ということから体側中央部の青白色の線を「帯」と見て「帯のある小魚」という意味で「きびなご」と呼ぶとされている。

調理方法

刺身、煮付け、唐揚げ、塩焼き、干物、吸い物

●鮮度が落ちると腹が赤くなるため、腹の身が透き通っているかどうかが鮮度を見極める決め手。

●産卵期には大群で沿岸に押し寄せ、砂地の海底に産卵する。

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
10cm

主な産地
天草市

漁の方法
刺し網、棒受網

流通
鮮魚、干物

栽培漁業や資源管理の取組
産卵期にあたる7月は禁漁
(天草漁協牛深総合支所)