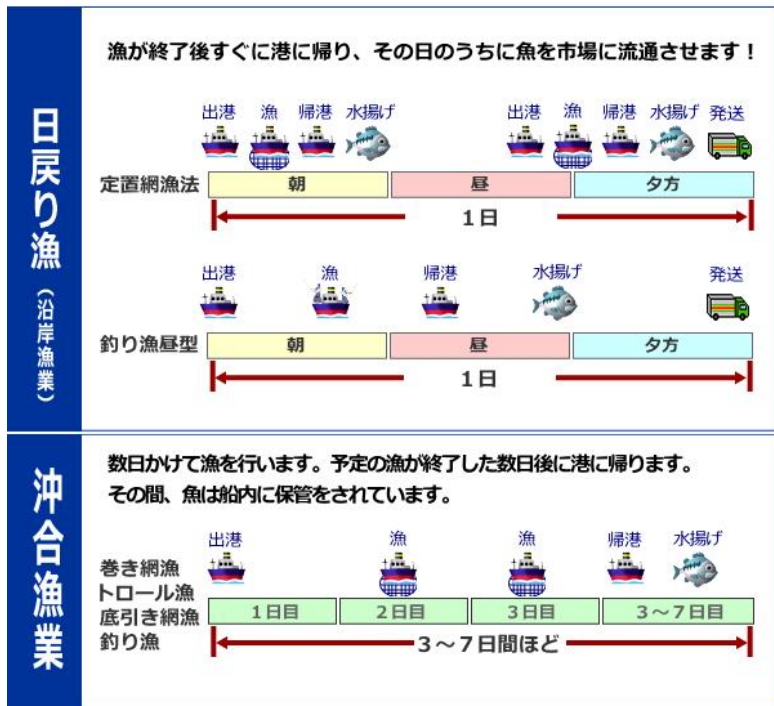


日戻り漁の魚は水揚げされた時点ですでに鮮度が違います！



抜群の鮮度の日戻り漁の魚！

同じ獲れたてでも全く違います！

日戻り漁は、港から近い魚場で漁を行います。その為、漁が終了後すぐに帰港が出来ます。定置網漁では、港を出てから漁を終え、帰港するまで2~4時間程です。釣り漁では、港を出てから漁を終え、帰港するまで12時間掛かりません。漁を終えるとすぐに港に帰り、水揚げを行います。そしてその日の内に魚を市場に流通させます。

一方、沖合漁業では、一度の漁に3~7日間ほどの日数を掛けます。港を出てから何日間か漁を行います。港を出てから数日間漁を行い、数日間の間に獲れた魚をまとめて港に持って帰ってきます。その為、港に魚が水揚げされた時には、すでに船内で何日かを経過しているのです。

だから、日戻り漁の獲れたて鮮魚と沖合漁業の獲れたて鮮魚は、同じ獲れたて鮮魚でも全く違うのです。

日戻り漁と沖合漁業、左の表のように特長に相違があります。大きく分けると、鮮度重視の日戻り漁、安定供給の沖合漁業となります。

刺身で食べたり、飲食店等で利用するような鮮度を重視する場合は、日戻り漁の魚。干物に加工したり、スーパーのように安定的に量を確保する事が必要な場合は、沖合漁業の魚。上記の様に用途に応じて使い分けが必要です。



日戻り漁と沖合漁業の特徴

日戻り漁

- ◎ 鮮度が良い魚が獲れる
比較的小規模から漁が行える
環境に優しい漁が行える
- × 水揚げが非常に不安定
魚価が高くなる

沖合漁業

- ◎ 水揚げが安定している
水揚げ前に魚種や量がある程度把握できる
比較的安い価格で魚を流通できる
- × 魚の鮮度が落ちやすい
環境への負荷が大きい

数少ない日戻り漁の魚

おおよそ4尾に1尾の割合です！

国内で水揚げされ流通している魚で、日戻り漁で水揚げされる魚は、23.6%にすぎません。国内で流通している鮮魚の多くは、沖合漁業にて水揚げされた魚となります。その為、漁港に水揚げされた時点ですでに数日経過した魚となります。店頭に並ぶのは、さらにその数日後と言う事もありえます。同じ水揚げ直後の魚と言っても違いがあるんです。数少ない日戻り漁で水揚げされた新鮮な魚をぜひとも味わってほしいです。



H20年度生産量 (単位: 千トン)

内容	生産量	%
遠洋漁業	474	8.5%
沖合漁業	2,581	46.2%
沿岸漁業	1,319	23.6%
養殖業	1,146	20.5%
淡水漁業	73	1.3%
合計	5,592	

(H21年度水産白書より)