

高知県土佐清水

清水の魚は、 こじゃんと旨いき、 食べてみと一せや!

漁業の町土佐清水

恵まれた自然環境と魚に向き合う姿勢

「清水サバ」や「宗田節」で有名な土佐清水漁港。
土佐清水漁港は比較的規模の大きな漁港で、高知有数の水揚げ量を誇る漁港です。
定置網漁、立縄、引き縄漁など様々な魚が行われています。

大阪の海遊館の人気者、「ジンベイザメ」の研究所のある以布利漁港。
以布利漁港では、大型の定置網漁が行われています。
ホエールウォッチングが出来る窪津漁港。窪津漁港は、観光定置網も行っています。

上記に加え、あしずり漁港を加えた漁港で水揚げされた鮮魚が中心となります。

足摺岬の南方には、黒潮が流れ海の恵みをふんだんに運んでくれます。
足摺岬は、四国最南端で南国と言われる高知県でも非常に暖かい地域として知られます。
また、以布利漁港近くの「大岐海岸」は、アカウミガメの産卵地としても知られ、多くの観光客が集まる自然いっぱいの場所です。

その恵まれた環境に加え、魚の町として官民を上げて漁業に取り組む姿勢が良い魚を良い状態で流通させる原動力となります。
「清水サバ」のブランド化成功や第3セクターの会社で作られる、マルソウダを使った「姫カツオ」などに代表される商品をも生み出しています。
また、うどんなどのダシに使われる「宗田節」の生産地としても知られ、日本の生産量の70%以上のシェアを占めています。

土佐清水市は、おさかなの町として町をアピールしている町でもあり、市をあげて活動をするほど漁業が盛んなところです。

清水サバだけじゃないんです!

清水サバは、土佐清水で水揚げされた根付きの「ゴマサバ」の事です。
最近、有名になってきましたが、清水サバ以外にも絶品の魚が沢山あるんです。

引き縄漁や立縄漁によって様々な種類の魚が揚がって来ています。
マグロ類やカツオ類、ハタ類をはじめキンメダイやウツボなどが水揚げされます。

また定置網でも数多くの魚が水揚げされ、本当に多種多様な魚を見る事が出来ます。
黒潮の影響により南方系の魚の水揚げも非常に多く、まるで水族館のようです。



土佐清水の漁と魚

土佐清水漁港は高知県有数の水揚げを誇る港町です。
マグロ類やカツオ類、ソウダ節の原料となるマルソウダ等の魚が水揚げされます。
その他、清水サバ以外にも様々な種類の魚の水揚げがあります。
一本釣り、引き縄、立縄、定置網など多種多様な漁が行われています。

