

# 高知県室戸岬

黒潮育ちの室戸の魚は、  
まっくと旨いきね  
いっぺん食べてみと一せや！

室戸スカイライン山頂展望台



## 漁業の町室戸

昔は、マグロやカツオの遠洋漁業の基地として栄えた高知県室戸。  
今は、遠洋漁業の基地としてのかつての姿はありません。  
近海の日戻り漁による鮮魚の水揚げを主とした漁業の町として成り立っています。

室戸岬には多くの漁港が集まっています。一つ一つの規模はかなり小さい部類に入ります。点在する漁港より魚を集めてくる事で、量と種類を確保しています。数多くある漁港の中で、室津漁港、椎名漁港、高岡漁港、室戸岬漁港等の魚を中心に取り扱っています。

海洋深層水って良く聞きますよね。その海洋深層水が室戸沖で湧き上がって来んです。栄養豊富な海洋深層水が、室戸沖で黒潮と混じり合っています。

室戸岬では、豊富な海産物資源、黒潮、室戸深層水の好条件がそろう事により、美味しい魚が確保できるのです！

## 室戸キンメダイ

室戸キンメダイのブランドで知られる通り、室戸を代表する魚です。真っ赤な魚体に金色の目。鮮魚店に並んでいても本当に目立つ魚です。室戸の魚を語るときには、忘れる事は出来ません。

室戸キンメダイの特徴は、日戻り漁により水揚げされる事です。日戻りの立縄漁や手釣りにより水揚げされます。

夜中3時頃に出港し、魚を終えて港に帰ってくるのは昼頃。夕方にはセリにかけられ出荷されていきます。

漁場が非常に近い為、抜群の鮮度で流通させることが出来るのです。

水揚げされるサイズが大きく、1kgサイズ以上のものが標準となります。脂の乗った抜群鮮度の室戸キンメダイ。一度味わってみて下さい。



## 室戸の漁と魚

かつては、カツオやマグロの遠洋漁業やクジラ漁の基地として栄えた室戸ですが、現在は日戻り漁の漁業の町です。

室戸岬沿岸には、大型の定置網が数多く敷設されています。

また、立縄漁や手釣りによるキンメダイ漁も盛んに行われ多種多様な種類の魚が水揚げされます。珍しい魚の水揚げも多く、普段見掛けない魚も揚がってきます。

### 水揚げされる魚種

キンメダイ、アコウダイ、メダイ、アカイサキ、ヒメダイ、ウメイロ、アオダイ、クロムツ、オオモンハタ、ウツボ、キダイ、カツオ、ハガツオ、ゴマサバ、マアジ、オアカムロ、ブリ、カンバチ、マンボウ、イサキ、シイラ、マダイ、メジナ、カマス、イシダイ、ヒラメなど

