

門川おさかなガイドブック

～さかなのまちの漁業と水辺～

*Fishery and Seascap photographic Guide to the Fish Town, Kadogawa:
Nortehern Part of Miyazaki Prefecture, Japan*



2020年度「とっても元気!宮大チャレンジ・プログラム」



*Welcome to
“the fish town,
KADOGAWA”*

Introduction

まえがき

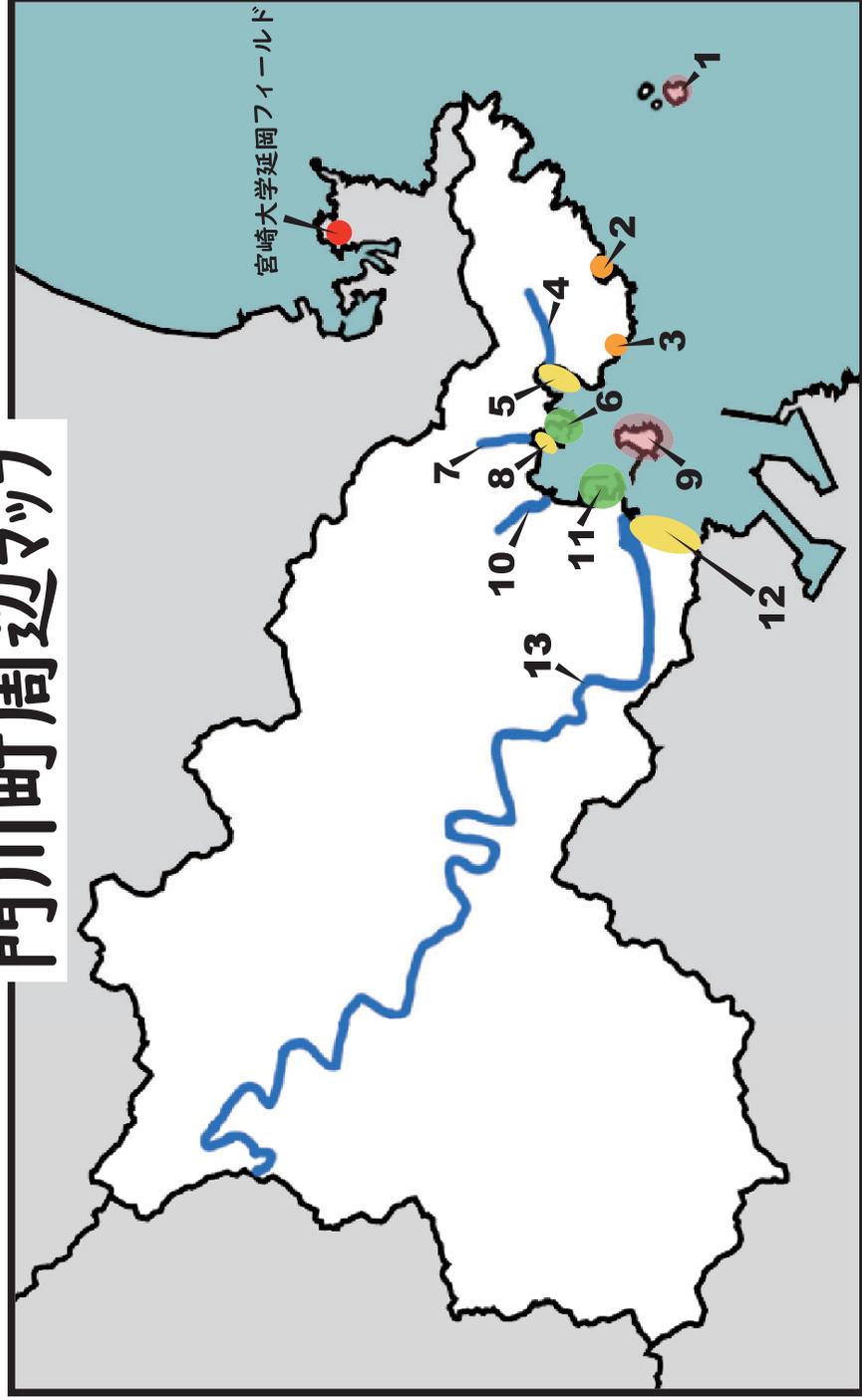
はじめに



門川町は宮崎県の北部にある東西に20km、南北に12kmほどの小さな町です。町の東側には遠見半島と日向岬が上下に合わさってできた門川湾(昔は尾末湾ともよばれていた)があります。この湾の中や周囲には様々な環境が存在しており、海の生きものたちに豊かな生活の場を提供しています。その証拠に、この門川湾の周りからは515種類の魚が見つかっています。

このガイドブックでは、門川町の家や川の幸である多種多様な魚と出会える漁業や場所を、実際に門川町内で撮影した写真で紹介します。このガイドブックを手にとって、門川の自然の豊かさの秘密を是非ともものぞいてみてください。

門川町周辺マップ



1 枇榔島
おと 乙島

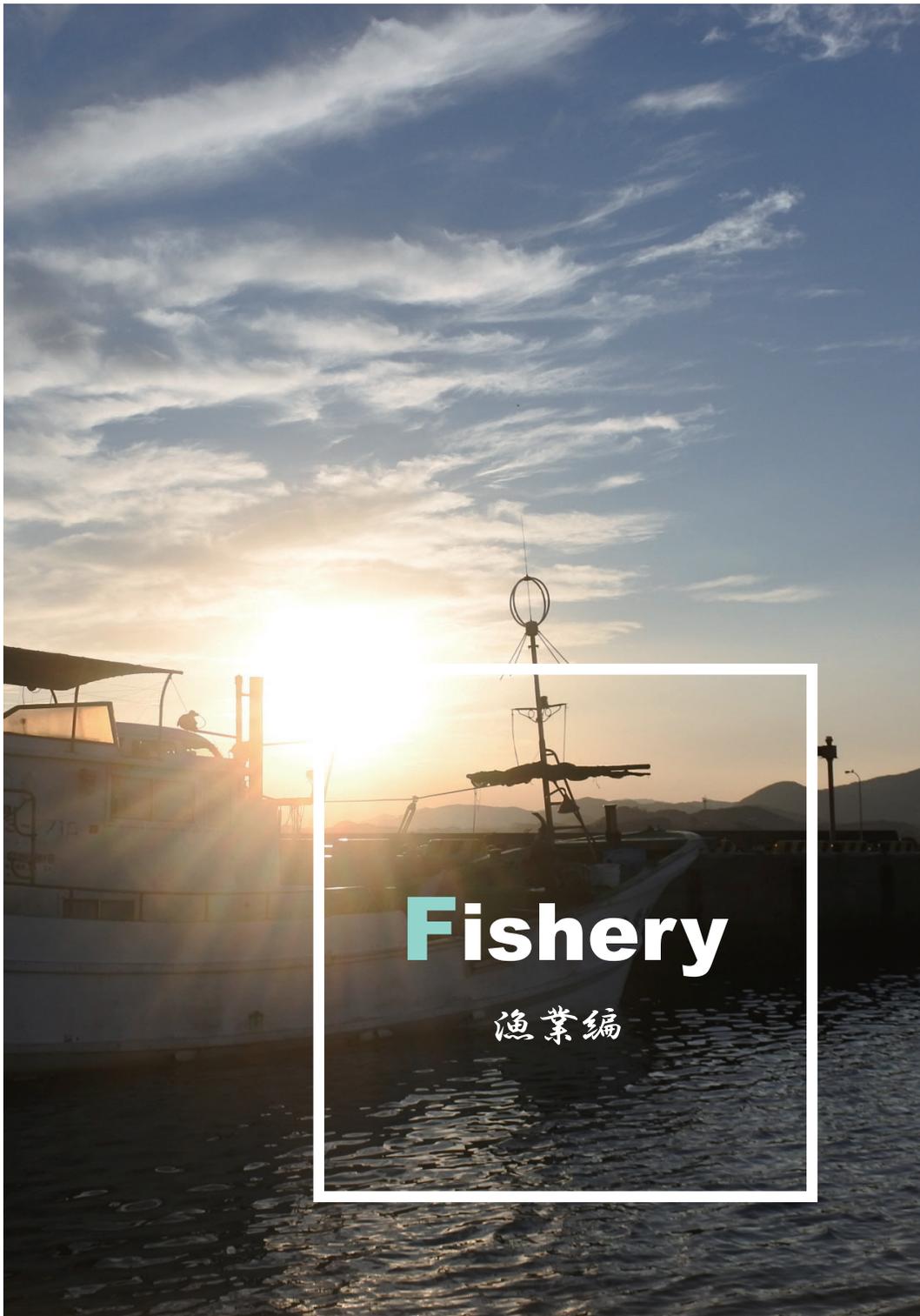
2 保井ヶ浜
やすしいがほま 保井ヶ浜
3 金磯
かないそ 金磯

6 庵川漁港
いおりがわ 庵川漁港
11 門川漁港
かどがわ 門川漁港

4 新川
しん 新川
7 丸バエ川
まる 丸バエ川
10 鳴子川
なるこ 鳴子川
13 五十鈴川
いすず 五十鈴川

5 庵川漁港東の干潟
いおりがわ 庵川漁港東の干潟
8 庵川漁港西の干潟
いおりがわ 庵川漁港西の干潟
12 向ヶ浜
むかえがほま 向ヶ浜

しま	島
いし	岩礁
いし	漁港
がわ	河川
さなほま	砂浜・干潟



Fishery

漁業編



漁業 を知ろう

門川町は以前から「さかなのまち」と呼ばれていたようです。その理由を町の人に尋ねてみると、漁業が盛んで山ほど魚が獲れており、門川を通り過ぎるだけで魚たちの匂いがしたからではないか、とのことでした。今でも多種多様な魚が、ほぼ毎日水揚げみずあされています。これらの魚たちはどのようにして獲られているのでしょうか。

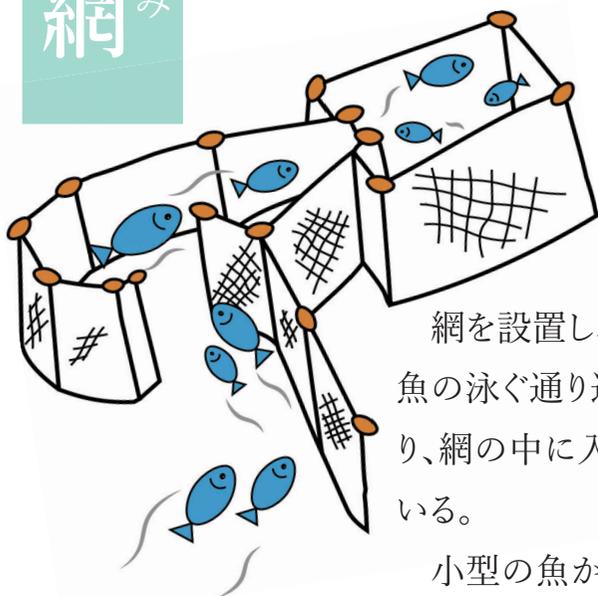
ここでは実際に門川で行われている漁業を写真で紹介します。皆さんの食卓に門川の魚が並ぶまでを見てみましょう。





定置網

ていちあみ



網を設置し、魚を誘導して獲る。
魚の泳ぐ通り道がうまく作ってあり、網の中に入る仕組みになっている。

小型の魚から大型の魚まで、様々な魚が見られる。



1



2



3



4



5

1. 浮きが定置網の目印になる。
2. 網を寄せて様々な魚が見える瞬間は、わくわくする。
3. サメもたまに入る(写真はシュモクザメの仲間)。
4. 夏から秋にかけては魚の種類が多い。
5. 水揚げした魚は、漁師とその家族や仲間を選別する。

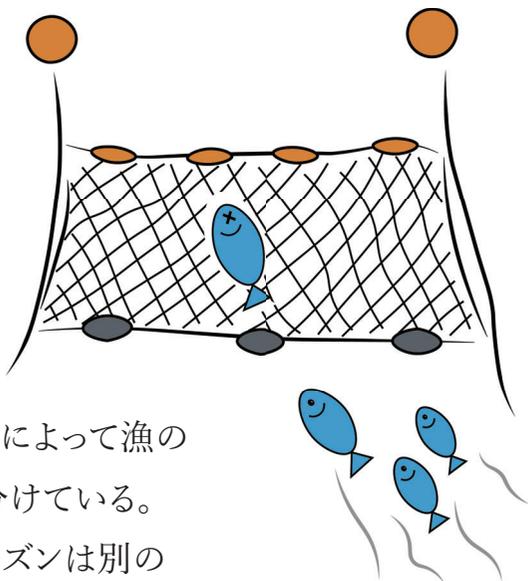


磯建網

いそたてあみ

磯場に細かい網目の網を仕掛け、そこに引っかかった魚を獲る。

門川町周辺では季節によって魚の狙いをイセエビと魚で分けている。漁師によってはオフシーズンは別の魚をする。



1

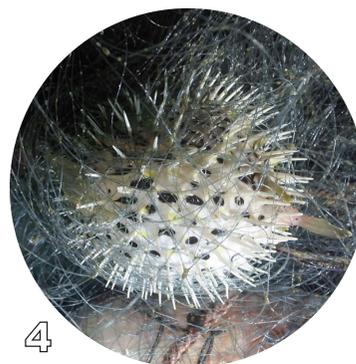
1. 網1本は500mにもなる。
2. 大型のいがめ(ブダイ類)。
3. ひだりまき(タカノハダイ)。
4. びっくりして膨らんだハリセンボン。
5. 漁で獲れたアイゴをそのまま網焼きに。
疲れた体には最高のごちそう。



2



3



4



5

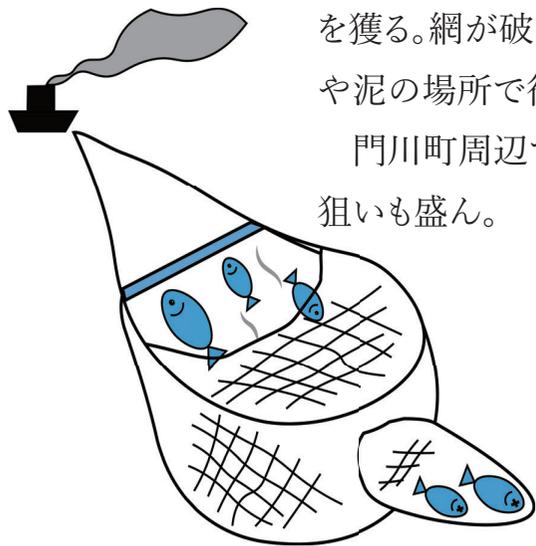


底曳網

そこびきあみ

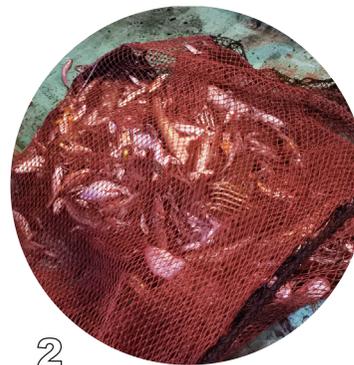
網を海底まで落とし、ゆっくりと引張りながら底のほうに生息する魚介類を獲る。網が破けないように、海底が砂や泥の場所で行われる。

門川町周辺では、底曳網によるハモ狙いも盛ん。



1

1. 網を海底まで落とす様子。
2. 揚がってきた網。色々見えて楽しい。
3. 持ち帰った魚介類を仕分ける。
4. ハモは底曳網の主要なターゲットの1つ。
5. 高級魚として知られるアンコウ類も揚がる。



2



3



4



5

いおりがわぎょこう
庵川漁港



1



2



3



4

1. イトヒキアジ。ひれが糸のように伸びる。
2. たくさん獲れたハマフエフキは活かし水槽に。
3. 競り場^せに持ち込まれた様々な魚たち。
4. 底曳網で獲れた小魚は、頭を落としたものが練り物^ね(かまぼこなど)の原料として売られる。
5. 養殖されたオオニベはその場で血抜き^{ちぬ}(鮮度を保つ処理)されて出荷される。



5

かどがわぎょうこう
門川漁港



1



2



3



4



5

1. エイラクブカという種類のサメの仲間。
2. 活かしのホウボウ。
3. 競り場に並んだミノカサゴ。ひれに毒があるが、身は美味しい。
4. エソ類はすり身の主要な原料として重宝される。
5. ひだりまきは地元の人に好まれる。

Spot

水辺編

豊富な水辺



門川町は漁業が盛んなだけではありません。川や海が身近にあり、その水辺には岩場や砂浜など、様子の違う場所がたくさんあります。さらに場所が変われば、見つかる魚も変わってきます。

ここでは門川の水辺にどんな面白い場所があって、どんな魚と出会えるのか、のぞいてみましょう。





かせんたんすいいき

河川淡水域

海と異なり、塩分の影響がほとんどない環境。山からの栄養をたくさん含んだ水が海に向かって流れる。

塩分に弱い魚や、海からはるばる川を^{のぼ}り上ってきた魚が生活している。



1



2



3



4



5

1. オイカワの群れ。澄んだ水の中で七色に輝く。
2. 秋口の天然アユ。産卵が近くなり、色が黒ずむと「さびアユ」とよばれる。
3. オオヨシノボリの雄。石の上から様子をうかがう。
4. ヤマトシマドジョウ。こちらに気づくとすぐ砂に潜る。
5. ボウズハゼは吸盤の力が強く、海からはるばる流れに逆らい清流まで上ってくる。



かせんきすいいき

河川汽水域

川が海に流れ込む場所で、塩分が混ざる環境。海ほど塩分は濃くない。基本的に濁っているが、多くの生き物が生活している。

この環境独自の魚もいるが、淡水魚や海水魚が見つかることもある。



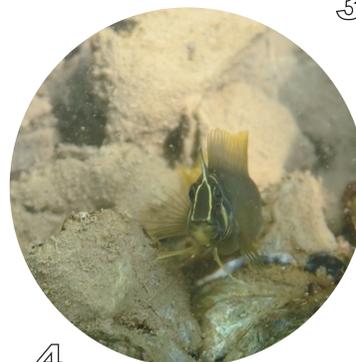
1



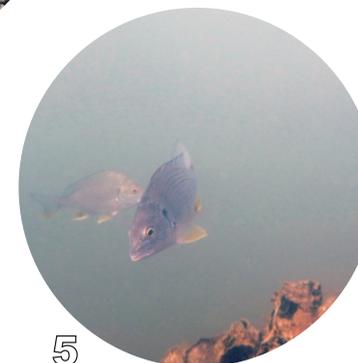
2



3



4



5

1. 汽水域でよく見かけるウロハゼ。ハゼ釣りで釣れる。
2. サツキハゼの群れ。障害物の近くで見かけることが多い。
3. 砂利を掘ると出てくるイドミミズハゼ。
4. カキ殻のすき間をぬるぬると行き来するトサカギンポ。
5. 好奇心旺盛なキチヌ。かなり近くまでやってくる。



ひがた すなはま
干潟・砂浜

遠くまで浅く、一見すると何もないように見える。しかし近寄ると、生き物が作った穴があいていたり、水たまりには小さな魚がいたり。実はたくさんの生き物が生活している大切な場所。

砂や泥に同化する色の魚が多い。



1



2



3

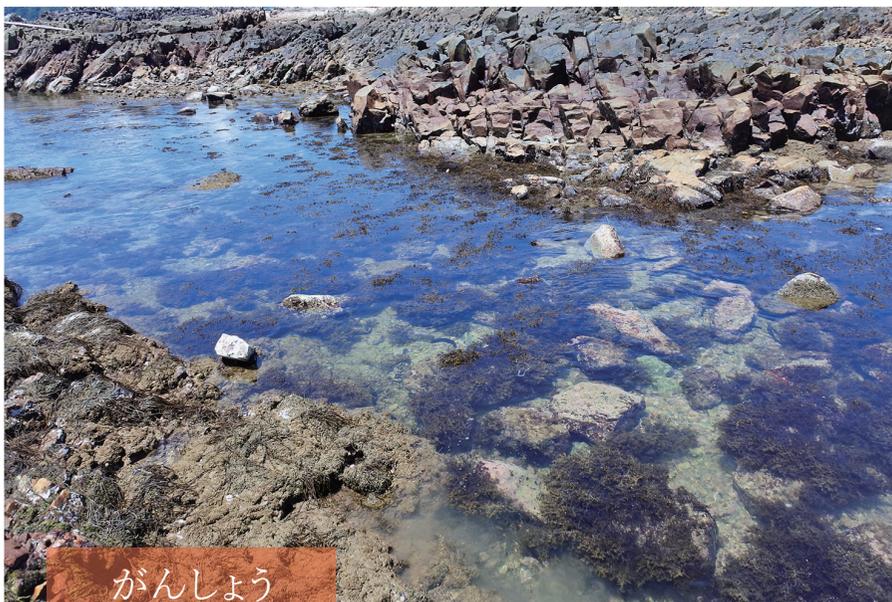


4



5

1. 干潟近くにできたコアマモ群落^{ぐんらく}。多くの魚の幼魚^{ようぎよ}がこの中に隠れて生活する。
2. 干潮時に干潟の潮だまりに取り残されたゴンズイ。
3. 背中の模様が砂地そっくりなヒメハゼ。
4. 砂浜の岸際で小魚を追いかけていたロウニンアジ。ルアー(疑似餌)で釣れた。
5. 時々たま思いがけない魚に出会うことも(写真は砂浜で釣れたマダイ)。



がんしょう
岩礁

干潟や砂浜とは異なり、岩によって地面が安定した環境。海藻なども生え、様々な生き物が生息している。

小型の魚や大型の魚、派手な色の魚など様々な海の魚が見られる。



1



2



3

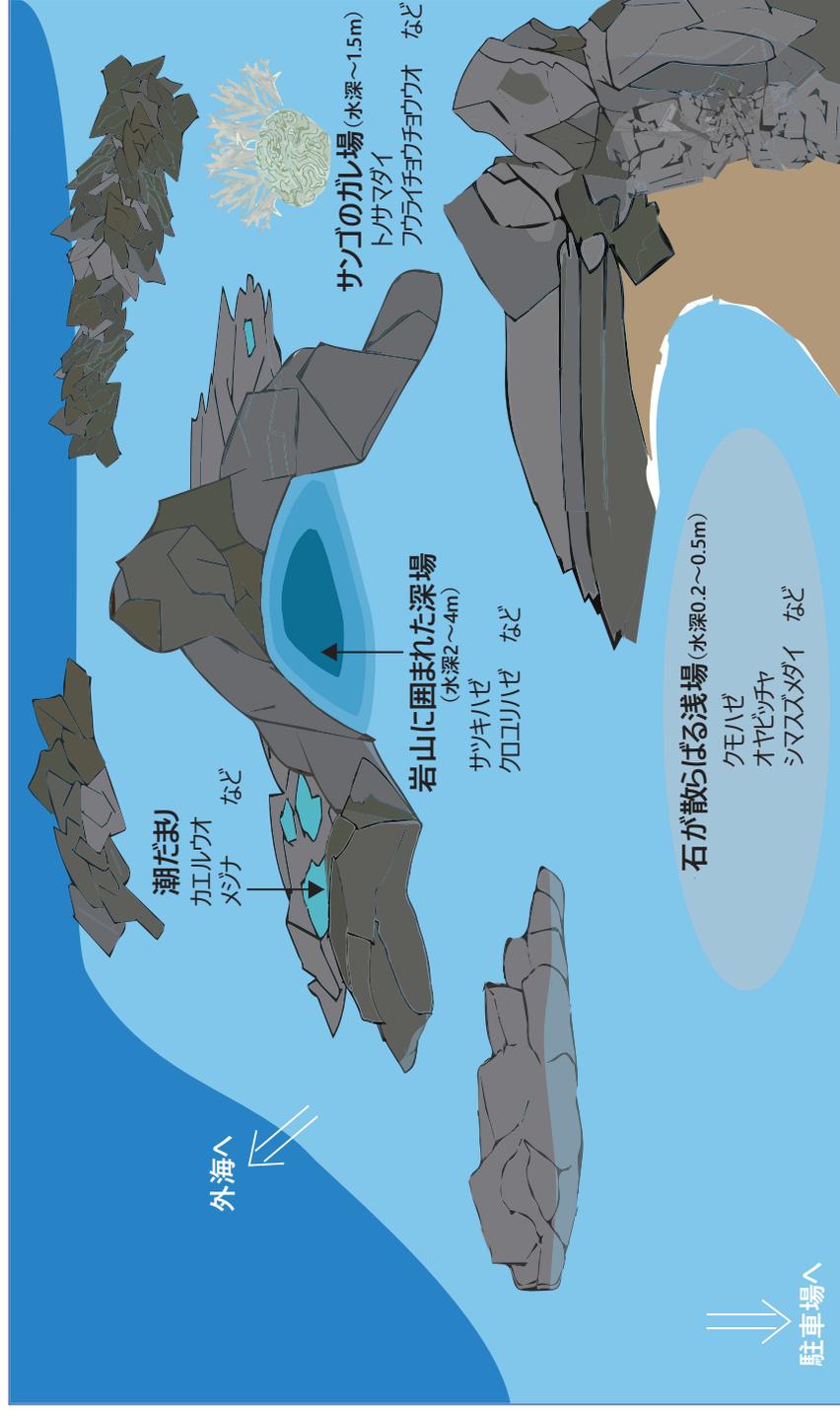


4



5

1. ハタンポの仲間は流れの少ないところに群れで見つかる。
2. 転がっている石や岩の下から出てくるタナバタウオ。
3. 岩陰でうごめくゴンズイ玉。
4. ウニ類のそばに隠れているホソウバウオ。
5. 岩の下を覗くとよく目が合うトラウツボ。



※水深や地形はあくまで干潮時の目安です。子供だけでは行かないようにし、必ず2人以上で安全に気を付けながら行くようにしましょう。

金磯は大小さまざまな岩が
転がる、複雑な地形を持つ
磯場です。

石を転がしてみたり、岩の
すき間を見ると魚を見つけ
られるかも…
運が良ければ、めずらしい
魚に出会えることも…



金磯で見られる魚たち



カミナリバラ



サザナミヤッコ



クロユリハゼ



チョウハン

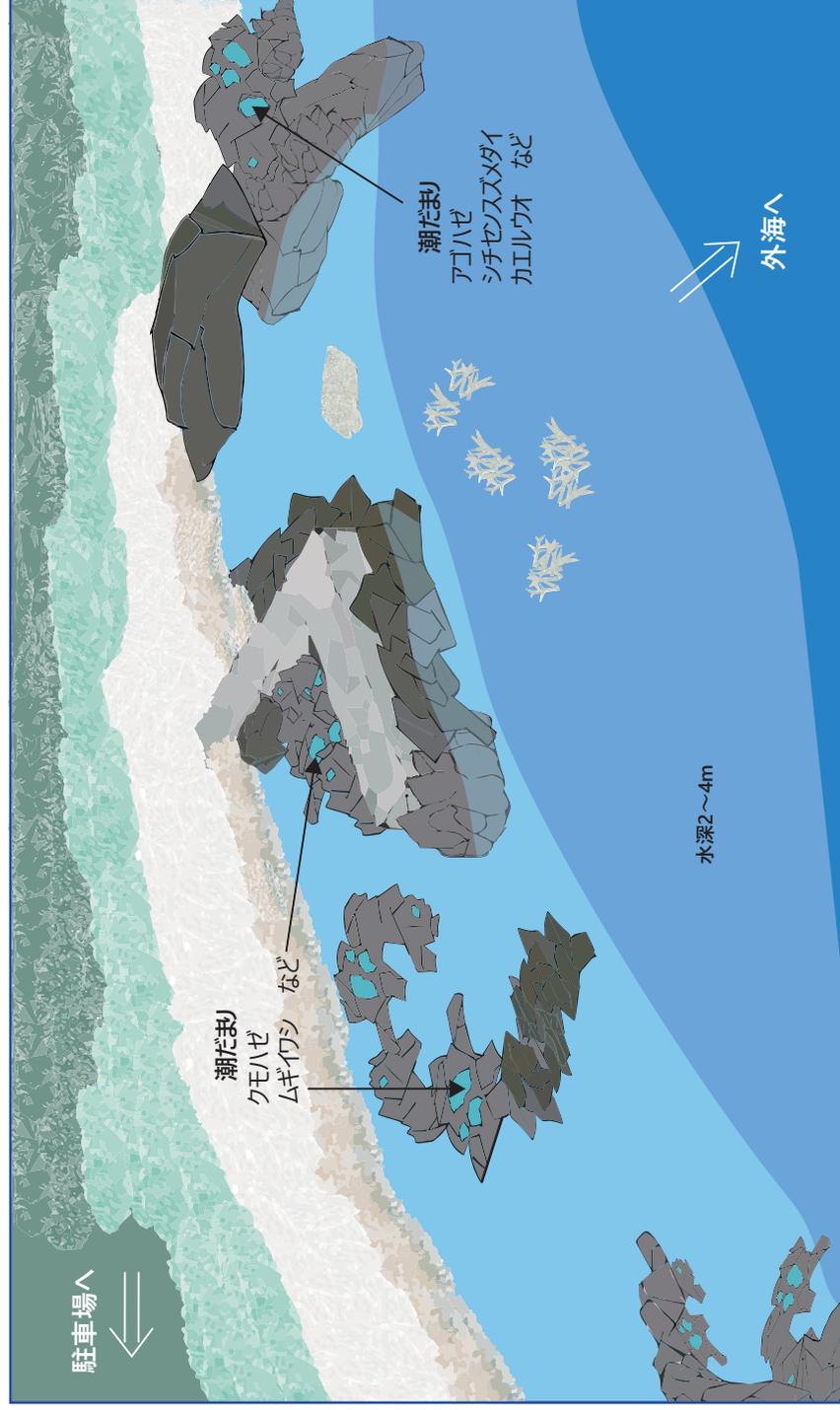


ホシギンポ



クロオビエビス

やすいがいはま
保井ヶ浜 YASUIGAHAMA



※水深や地形はあくまで干潮時の目安です。子供だけでは行かないようにし、必ず2人以上で安全に気を付けながら行くようにしましょう。

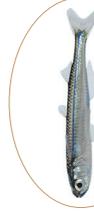
保井ヶ浜はゴツゴツした岩場が広がり、いたるところに潮だまりが形成されます。潮だまりごとに出会える魚の種類を比べてみると面白いかも…
 広大な景色と静かな雰囲気
 がたまりません。



保井ヶ浜で見られる魚たち



ツルウバウオ



ムギイワシ



クモハゼ



カエルウオ



ヒメギンポ



アライソコケギンポ

おわりに

本ガイドブックを手にとっていただき、ありがとうございました。生粋のおさかな好きな制作陣が、「さかなのまち」門川町の魅力をより多くの方に知っていただくとの想いで制作するに至りました。楽しさの詰まった門川町の魅力を少しでも感じていただければ幸いです。

最後になりましたが、制作にあたり多くの方にご協力をいただきました。協力者の皆さまに心からの感謝の意を表したいと思います。ありがとうございました。

制作メンバー一同

Postscript

あとがき



謝辞

門川町長 安田修氏

門川町の皆さま

庵川漁業協同組合

門川漁業協同組合

門川町観光協会

神奈川県立生命の星・地球博物館 瀬能宏氏

宮崎大学延岡フィールド 内田勝久氏

株式会社国土開発コンサルタント

宮崎県南那珂農林振興局 三木涼平氏

大阪府在住 阪本竜也氏

大阪市立大学大学院 小林優也氏

宮崎大学農学部海洋生物環境学科の皆さま

出版物紹介



門川町周辺の海辺の生き物ガイドブック

門川町周辺の海辺でみられる130種以上の魚と、その他エビ・カニ類を紹介した環境教育用のハンドブック。

現在は非売品(環境普及または教育用のご用命に関しましては、門川町役場にお問い合わせください)。

新倉弘基・緒方悠輝也・三木涼平(編著)・村瀬敦宣(監修)。2018。宮崎大学農学部附属フィールド科学教育研究センター延岡フィールド、延岡市。48 pp。



宮崎県のさかなのまち 門川の魚図鑑

門川町周辺の沿岸で見られる魚類全515種をカラー写真で掲載した図鑑。

門川町のふるさと納税のお礼の品に選定されている(<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/45421/4654829>)。

村瀬敦宣・三木涼平・和田正昭・瀬能 宏(編)。2019。宮崎大学農学部附属フィールド科学教育研究センター延岡フィールド、延岡市。208 pp。



さかなのまち 門川の魚かるた

2019年度の「とっても元気!宮大チャレンジ・プログラム」で制作され、学長賞を受賞した「門川の魚かるた」の改訂版。絵札は両面仕様で、片面には門川の魚のイラストが、反対面には写真入り魚図鑑が載っており、どちらの面でも楽しめる。

門川町役場、門川町観光協会、門川温泉心の杜にて販売中。また、門川町のふるさと納税のお礼の品にも選定されている(<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/45421/5028651>)。

緒方悠輝也・山崎裕太・津守康成(編)・村瀬敦宣(監修)。2020。宮崎大学農学部附属フィールド科学教育研究センター延岡フィールド、延岡市。

制作メンバー紹介



1



2



5



6



7



3



4



8



9

1. 緒方悠輝也 Yukiya Ogata

修士(農学). 宮崎大学農学部海洋生物環境学科技術補佐員. 著書に「宮崎県のさかなのまち 門川の魚図鑑」などが, 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では写真資料の収集およびDTPを務めた.

2. 山崎裕太 Yuta Yamasaki

宮崎大学大学院農学研究科修士課程在学中. 著書に「宮崎県のさかなのまち 門川の魚図鑑」が, 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では写真資料の収集, 編集およびデザインを務めた.

3. 村瀬敦宣 Atsunobu Murase

博士(海洋科学). 宮崎大学農学部海洋生物環境学科准教授. 著書に「東京湾の魚類」や「宮崎県のさかなのまち 門川の魚図鑑」が, 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では写真資料の収集および監修を務めた.

4. 加藤汰郎 Taro Kato

宮崎大学大学院農学研究科修士課程在学中. 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では現地取材などを行った.

5. 眞田樹也 Mikiya Sanada

宮崎大学大学院農学研究科修士課程在学中. 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では現地取材などを行った.

6. 津守康成 Yasunari Tsumori

宮崎大学農学部海洋生物環境学科在学中. 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では現地取材などを行った.

7. 渋谷風雅 Fuga Shibuya

宮崎大学農学部海洋生物環境学科在学中. 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では現地取材などを行った.

8. 秦友一郎 Yuichiro Shin

宮崎大学地域資源創成学部地域資源創成学科在学中. 著作物に「さかなのまち 門川の魚かるた」がある. 本書では現地取材などを行った.

9. 熊谷漂雲 Tadakumo Kumagai

宮崎大学農学部海洋生物環境学科在学中. 本書では現地取材などを行った.

※2021年1月31日現在

門川おさかなガイドブック

～さかなのまちの漁業と水辺～

発行日 2021年1月31日
発行者 緒方悠輝也
監修者 村瀬敦宣
編集者 緒方悠輝也・山崎裕太
DTP 緒方悠輝也
発行所 宮崎大学農学部附属フィールド科学教育研究センター延岡フィールド
〒889-0517 宮崎県延岡市赤水町376-6 宮崎大学農学部附属延岡フィールド
Tel/Fax 0982-37-0327
印刷所 ラクスル株式会社
〒141-0021 東京都品川区上大崎2-24-9 アイケイビル1F
ISBN 978-4-909630-02-5
Citation Ogata Y, Yamasaki Y (editors), Murase A (supervisor). 2021. Fishery and Seascape Photographic Guide to the Fish Town, Kadogawa: Northern Part of Miyazaki Prefecture, Japan. Nobeoka Marine Science Station, Field Science Center, University of Miyazaki, Nobeoka. 40 pp.

本ガイドブックの出版にあたり、宮崎大学が企画する2020年度「とっても元気!宮大チャレンジ・プログラム」、門川町と宮崎大学の2016～2018年度連携事業「門川町の魚類生態系及びカムリウミスズメの調和に関する研究」および2019～2020年度連携事業「さかなの町門川町の網羅的な魚類多様性情報の確立と情報発信プロジェクト」の助成を受けた。

またどうぞ
さかなのまち
門川町



*Come again to
KADOGAWA*



かどがわうお