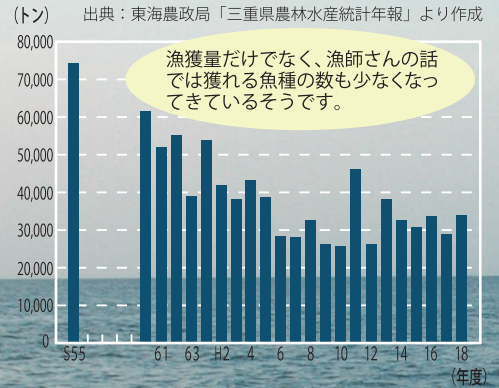


# つながり 私たちがとの

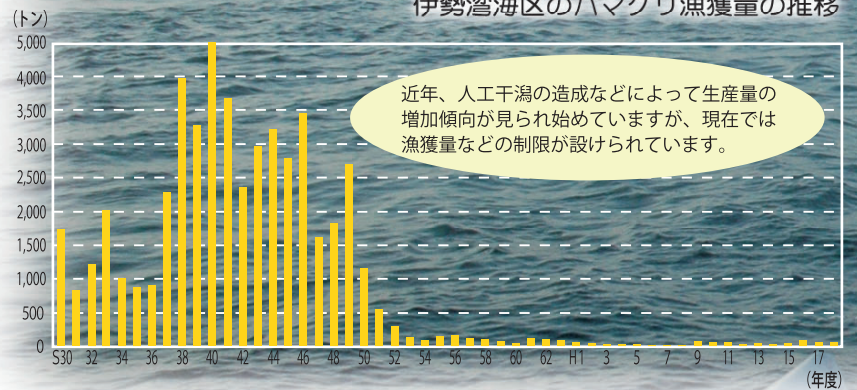
## 特集 伊勢湾

「伊勢湾」は、海岸線延長660キロメートル、水域面積2,342平方キロメートルの規模を持つ日本有数の内海です。最深部でも水深37メートルの浅い海ですが、私たちの生活と深い関わりを持っています。

伊勢湾海区の総漁獲量の推移



伊勢湾海区のハマグリ漁獲量の推移



白塚漁港 丸観丸  
伊藤 真徳さん 漁師歴8年  
肌で感じる魚の種類の変化

伊藤さんの船「丸観丸」は朝の4時過ぎに白塚漁港を出発。漁師特有の「カン」をたよりに、いかりを降ろすポイントを探します。「ここにおるなあ！」と伊藤さんが言った後スグ、数百個のトリガイが獲れました！  
伊藤さん「今年はたまたまトリガイがたくさん、わいたから獲れるけどな。うちのオヤジも35年くらい漁師してるけど、魚の種類が減ったって言ってた。最近では、マイワシが何年周期にしか入ってこなくなったし。」  
海の生態系に変化が起こっていて、漁師さんはそれを肌で感じ取っているのです。

### 伊勢湾の「いま」 ～海と生きる人からみた「伊勢湾」～

鮮魚貝類加工販売  
カネイシ水産  
石田 雄一さん



海が僕たちのすべての基本

石田さん「伊勢湾の環境で気になるのは温暖化の問題。海水温の上昇によって、今まで獲れていた魚介類が獲れなくなってくることもあります。海の生態系バランスが崩れると、それに合わせて漁や加工食品も変わっていきます。海が僕たちのすべての基本です。」

例えば、地元で獲れた魚介藻類や加工食品をちょっと意識して見てみることで、今の伊勢湾の環境を知るひとつの手段になるのではないのでしょうか。

ハマグリ卸問屋  
カネカ水産  
加田 敏さん



魚を育てて、伊勢湾を豊かな海に

約30年前に比べて、ハマグリ漁獲量が激減しました。現在、少しずつではありますが、漁獲量の増加が見られ始めています。

加田さん「今ではハマグリ稚貝が桶に流れてくるようになってきました。これからは稚貝を育てる必要があります。海に関わるみんながひとつになって、いろいろな魚を育てることを考える必要があるね。」

昔から漁師さんは海を守るために自分たちで漁獲量の制限などをして、海の資源の管理をしているのです。

伊勢湾では、どんなことが起こっているのか見ていきましょう！