

銚子の水産



千葉ブランド水産物認定第1号「銚子つりきんめ」

水産課
令和4年4月

目 次

1 . 銚子市の概要	p	1
2 . 銚子市勢	p	2
3 . 銚子の魚、全国主要漁港水揚げ順位	p	3、4
4 . 水産加工・流通	p	5、6
5 . 銚子漁港と魚市場	p	7、8
6 . 外川漁港	p	9
7 . 東日本大震災の影響	p	10
8 . ブランド	p	11
9 . 銚子漁港水揚げ日本一の理由	p	12
10 . 漁業者	p	13
11 . 内水面漁業	p	13
12 . 栽培漁業	p	14
13 . 海事事務	p	15
14 . 水産ポートセンター	p	16
15 . 漁業権	p	17、18
16 . 漁業許可	p	19
17 . 水産行政の概要	p	20
18 . 参考資料	p	21、22、23、24、25、26、27

1. 銚子市の概要

銚子市は、昭和8年2月に千葉県内で2番目に市制を施行し、人口は56,998人、世帯数は26,706世帯です（令和4年4月1日現在住民基本台帳人口）。

銚子市は、関東平野の最東端、東京から100キロ圏域に位置し、東と南が太平洋に面し、北を利根川が流れ、三方を水面に囲まれています。利根川河口から屏風ヶ浦に至る海岸線は変化に富んだ景観を形成し、日本ジオパークにも認定されています。

沖合には水深200メートルの大陸棚が広がり、北からの親潮（寒流）、南からの黒潮（暖流）が交錯しています。また、利根川からの有機物を含んだ真水の流入により、全国屈指の好漁場が形成されています。このため、本市の代表的な漁業である旋網漁業をはじめ、底曳網漁業など沿岸・沖合漁業の根拠地として、全国の漁船が集結しています。

銚子漁港は、四季を通じて旬の魚が豊富に水揚げされ、一方、陸上では大規模な流通・加工機能を備え、海と陸が一体となり全国屈指の一大水産基地として発展しています。令和3年の水揚量は約28万トンで全国1位、水揚金額は約273億円で全国4位となっています（時事通信社調べ）。

本市は、古くから栄えた歴史と伝統を受け継ぎ、水産業、農業、醤油醸造業という日本食の基本となる食品産業を基幹に、豊かな自然環境の中で、観光業などの産業に支えられて発展してきたまちです。



犬吠埼灯台

2. 銚子市勢

位 置	東経 140 度 41 分～140 度 52 分、北緯 35 度 41 分～35 度 48 分
面 積	84.20 km ²
広がり	東西 16.2 km、南北 12.8 km
市の木	さざんか（昭和 58 年 2 月 11 日指定）
市の花	おおまつよいぐさ（昭和 58 年 2 月 11 日指定）
市の魚	いわし（平成 15 年 2 月 11 日指定）
姉妹都市	ア メ リ カ合衆国オレゴン州コースベイ市（昭和 58 年 2 月 10 日協定締結）
〃	フィリピン共和国アルバイ州レガスピー市（昭和 60 年 6 月 27 日協定締結）
人 口	

国勢調査	世帯数	人口(人)
平成 7 年 10 月 1 日	25,448	82,180
〃 12 年 10 月 1 日	25,889	78,697
〃 17 年 10 月 1 日	26,812	75,020
〃 22 年 10 月 1 日	27,035	70,210
〃 27 年 10 月 1 日	26,234	64,415
令和 2 年 10 月 1 日	25,544	58,431

年齢区分別人口（令和 2 年国勢調査）

総 数	58,431 (人)	割合(%)
年少人口（0～14 歳）	4,470	7.7
生産年齢人口（15 歳～64 歳）	31,241	53.5
老年人口（65 歳以上）	22,053	37.7
不詳	667	1.1

15 歳以上就業人口（平成 27 年国勢調査）

総 数（分類不能を含む）	30,923(人)	割合(%)
第 1 次産業	3,307	10.7
第 2 次産業	8,844	28.6
第 3 次産業	18,072	58.4

人口動態（令和 3 年常住人口調査）（単位：人）

自然動態	出 生	147	死 亡	1,052
社会動態	転 入	1,412	転 出	2,031

（2022 銚子市勢のしおり）

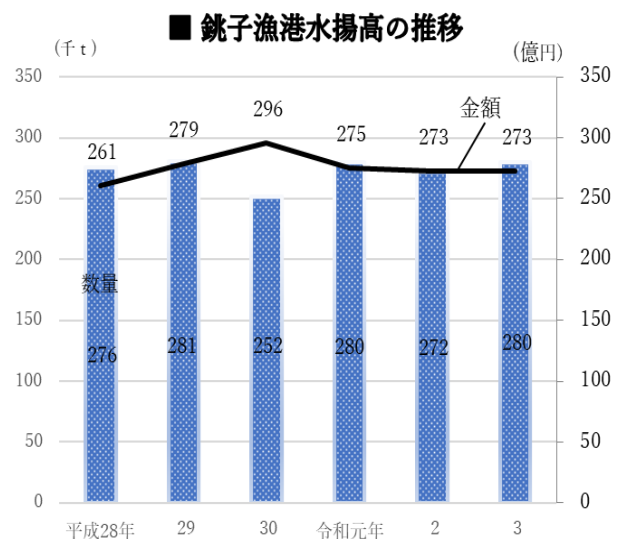
3. 銚子の魚

銚子沖合は、北上する黒潮と南下する親潮そして利根川の流入による交錯で日本有数の好漁場を形成しています。県内外の旋網やさんま棒受網、沖合底曳網漁業などの大型漁船漁業から、釣り、延縄、小型底曳網漁業などの小型漁船漁業に至るまで、様々な漁業が営まれています。

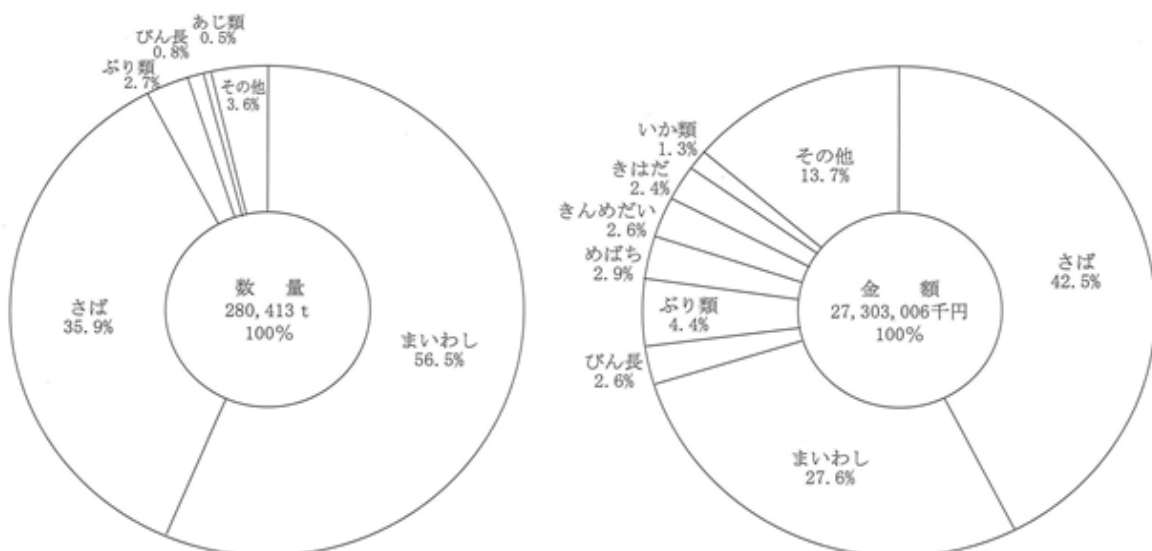
そうした背景の下で、全国屈指の水揚げを誇る銚子漁港は、令和3年における全国主要漁港の水揚げ順位で、数量が第1位（28万413トン）、金額が第4位（273億300万円）になっています。水揚げ数量の順位と水揚げ金額の順位に差があるのは、他の漁港に比べて安価の魚種が大量に水揚げされているからです。

水揚げされる魚種は、サバ、マイワシ、サンマといった多獲性魚のほかに、カツオ、マグロなどの回遊魚、キンメダイやヒラメ、カレイなどの底魚など200種類に及ぶ近海の魚介類が水揚げされます。この水揚げ量の約91%は、マイワシ（56.5%）、サバ（35.9%）、が占め、水揚げ金額でもこの2魚種が全体の約70%を占めます。

なお、銚子に水揚げされる全てのマグロは冷凍ではなく「生」マグロという大きな特徴があります。また、5～7月のマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、特に太って丸みがあり1年の中で最も脂の乗りがよいことが知られています。その他にキンメダイは「銚子つりきんめ」として高級ブランド魚として全国的に有名です。



主要魚種の水揚げ高比率（グラフ）



資料：銚子市漁業協同組合

令和３年 全国主要漁港水揚げ順位

順位	漁港	数量(ｔ)	順位	漁港	金額(千円)
1	銚子	280,412	1	◎焼津※	40,208,660
2	釧路	204,499	2	福岡	37,771,810
3	◎焼津	140,514	3	長崎	28,551,755
4	長崎	100,223	4	銚子	27,303,007
5	石巻	98,399	5	三崎	19,653,664
6	境港	93,829	6	気仙沼	18,263,282
7	気仙沼	75,199	7	境港	17,765,838
8	松浦	74,614	8	根室	17,591,898
9	枕崎	68,710	9	石巻	16,260,931
10	福岡	59,016	10	下関	13,068,521
11	女川	46,707	11	松浦※	11,823,132
12	根室	46,412	12	枕崎	11,819,920
13	八戸	44,470	13	釧路	8,860,949
14	佐世保	28,666	14	八戸	8,677,810
15	大船渡	26,477	15	塩釜	8,195,094
16	唐津	25,100	16	沼津	8,181,306
17	宮古	23,821	17	佐世保	6,476,710
18	下関	23,119	18	女川	6,459,771
19	波崎	21,694	19	紀勝浦	6,367,325
20	沼津	18,858	20	函館	5,847,922

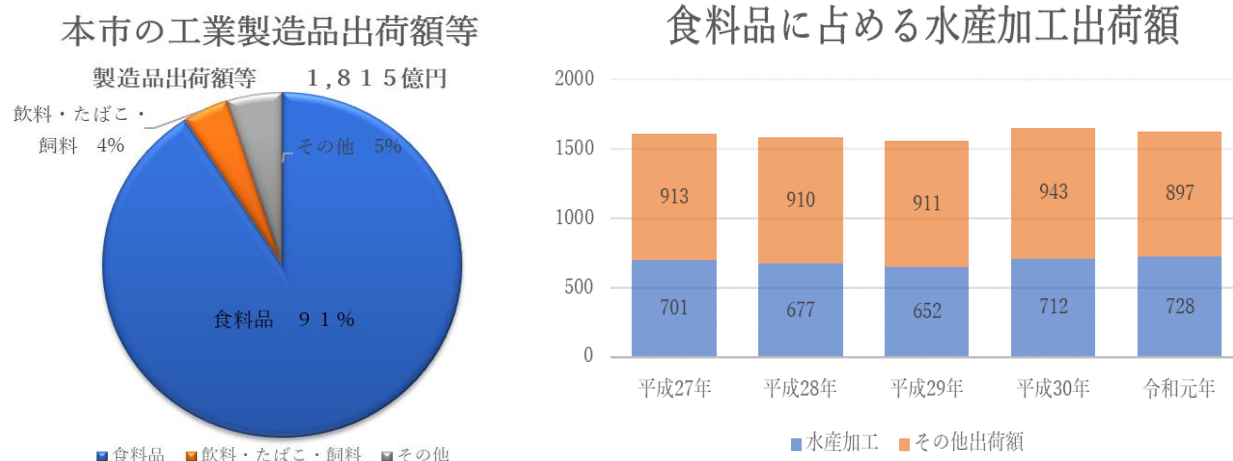
◎数量・金額とも、焼津には小川を含む

時事通信社調べ

※焼津、松浦の金額は税抜き

4. 水産加工・流通

銚子市の水産物加工の生産額約 7 2 8 億円は、市全体の工業出荷額 1, 8 1 5 億円の約 4 0 %（醤油醸造等は約 4 4 %）に相当し、銚子市の産業に占める水産物加工の重要度がわかります。



水産加工の流通は、マイワシの水揚げ数量の 3 6 % が生鮮、練り製品、すり身、缶詰などの食用として、残り 6 4 % が養殖または漁業用のえさとして使われています。

サバは文化干し、フィレ、開干し、青切りが関東を中心に販売されています。これに対し、塩蔵サバは名古屋、大阪、京都、神戸などの大都市を中心とした関西方面への販売が多く、鮮魚とともに関西方面に好まれています。

また、近年は、サバがエジプトなどのアフリカ、ロシア、東アジア、東南アジアなどへ輸出されています。

缶詰の製品としては、サバ、イワシ、サンマ、サケなどです。販路は、以前は国内依存型で国内が約 7 0 % でしたが、近年輸出量が増加し、平成 2 5 年には国内約 5 0 %、輸出約 5 0 % となっています。（ただし、平成 2 3 年は東日本大震災の影響で輸出が激減した。）原料確保には各社とも苦勞し、銚子漁港に水揚げされる魚種には缶詰原料魚となる大きさがほとんどないため、海外や他港からの移入により調達しています。

練り製品は、はんぺん、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ、つみれなどです。出荷先は静岡以北で、特に関東・東北へ多く出荷されています。おでん種としての利用が多いため、夏期の生産量は減少します。原料魚は、イワシ、スケトウダラなどを使用します。

水揚げされた魚の鮮度保持、加工原料の確保、加工品の出荷時までの保管には冷凍冷蔵施設が不可欠です。銚子の冷凍冷蔵工場の件数は 6 9 件で全国 3 位、一日あたりの凍結能力は 3, 4 0 2 トンで全国 1 5 位であり、この能力なくして銚子の水産業の発展はあり得ません（2018 年漁業センサス）。

現在、水産物の国内輸送は、ほとんどが自動車によるものです。東京までは約 3 時間であり、産業経済の振興のうえで高速道路の接続が望まれています。

工 業		平成 27 年	平成 28 年	平成 29 年	平成 30 年	令和元年
水産物加工 (従業者 4 人 以上の事業所)	事業所(社)	83	76	73	74	73
	従業者(人)	2,198	1,992	1,891	2,008	2,134
	出荷額(万円)	7,007,641	6,774,862	6,517,639	7,123,111	7,277,481
醤油・調味料	出荷額(万円)	—	8,021,544	8,126,664	8,296,033	8,037,057

※平成 27 年の「醤油・調味料」は資料なし。
(統計書 令和 3 年度版、2022 銚子市勢のしおり)

水産加工関係事業所数、従業者数及び製造品出荷額等	令和元年		
	事業所数 (社)	従業者数 (人)	製造品出荷額等 (万円)
総数	73	2,134	7,277,481
水産缶詰・瓶詰	2	209	X
海藻加工	2	25	X
水産練製品	5	175	224,352
塩干・塩蔵品	5	111	194,436
冷凍水産物	15	433	2,334,816
冷凍水産食品	43	1,135	4,036,284
その他水産食料品	1	46	X

(統計書 令和 3 年度版)

製氷冷凍工場数（能力）

項 目			平成 20 年	平成 25 年	平成 30 年
製 氷 工 場	(工場数)		8	7	7
	製氷	(トン／日)	795	793	778
	貯氷	(トン)	8,950	8,950	8,150
冷 凍 工 場	(工場数)		104	88	69
	冷凍	(トン／日)	3,639	3,408	3,402
	冷蔵	(トン)	204,305	183,522	180,170

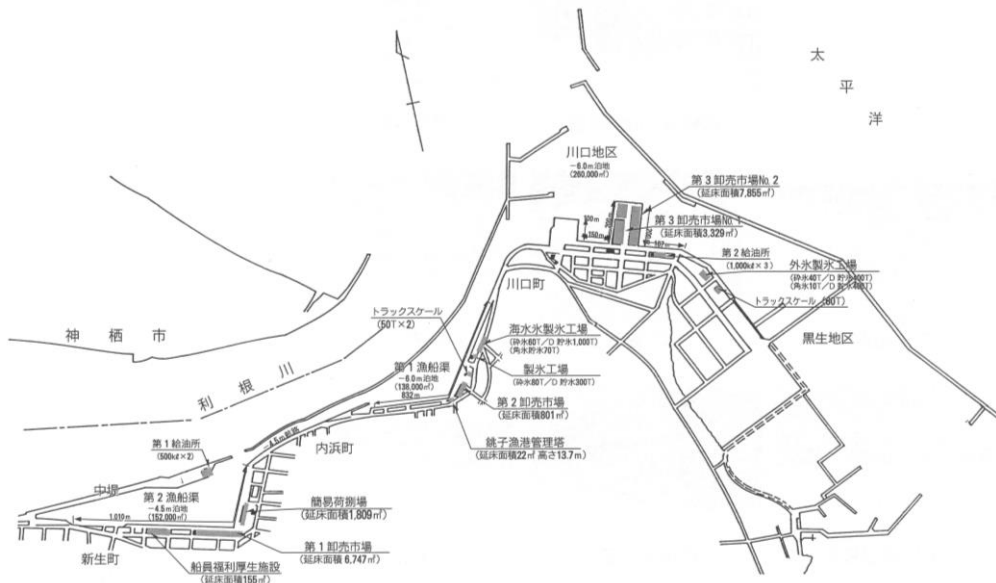
(製氷高及び使用高集計表、漁業センサス)

5. 銚子漁港と魚市場

全国有数の水揚げを誇る銚子漁港は特定第三種漁港（水産業の振興上特に重要な漁港として政令で定められ、現在１３漁港が指定されている）であり、全国から漁船が集結しています。

銚子漁港には3つの卸売市場があり、取り扱う魚種はそれぞれ異なります。第1卸売市場では主にマグロ類、第2卸売市場ではサバ、マイワシなど多獲性魚、第3卸売市場では主にキンメダイやヒラメ、カレイ、ヤリイカなど多種多様な底魚を中心に取引されます。

銚子漁港施設案内図



※『令和3年銚子漁港と水揚統計表』より抜粋

銚子は江戸時代、利根川の水運で江戸と結ばれていたため、秋田・山形・宮城などの東北各地から江戸へ送られてくるコメや木材、また、北海道からの海産物等を積んだ船の中継港となり、関東の産物を東北地方へ積み出す商港として「東国一の港」と呼ばれ、「江戸の外港」としての機能を果たしていました。銚子の特産物である水産物や醤油等も江戸という販路に支えられ、銚子は“江戸の台所”として発展しました。

明治以後、外洋を航海する船舶は大型化し、大型汽船の入港できない河口港は中継港としての機能を失うようになりました。また、鉄道が発達すると河川を利用していた運輸も衰え、昭和初期には銚子の商港機能が喪失しました。しかし、そのころわが国の漁業は動力漁船の発達と漁法の改良によって沿岸漁業から沖合漁業への発展期にあり、銚子港は沿岸、沖合漁業の一大基地に発展しました。その推進力となったのは、商港として繁栄していた時代に蓄えられた銚子の経済力だったのです。大正の中頃までは、銚子港の形態はほとんど天然のままで、わずかに沿岸の砂浜の所々に防波用の合掌杵や棧橋が設けられていた程度でした。この銚子港に初めて本格的かつ近代的な人工の手を加えたのが、大正14年開始の千葉県営事業銚子漁港修築工事であり、戦後の昭和21年に工事が終了しました。

その後、昭和38年度から国の「第3次漁港整備計画」により近代漁港としての本格的な整備が開始され、第4次・5次・6次・7次・8次・9次・漁港漁場長期整備計画と順調に整備が進みました。

銚子の川口は日本三大難所の一つで、昔から海難事故が多発し、「阿波の鳴門か銚子の川口、伊良湖渡合（いらごどあい）が恐ろしや」といわれるほどでした。昭和43年から44年にかけても利根川河口において漁船の遭難が相次いで起こったため、第4次整備計画で「緊急3カ年計画」が策定されました。そしてついに、関係者の悲願であった利根川河口を航行しないですむ新航路、いわゆる「銚子漁港の運河」が昭和46年11月8日に完成し、河口における遭難事故は解消されました。

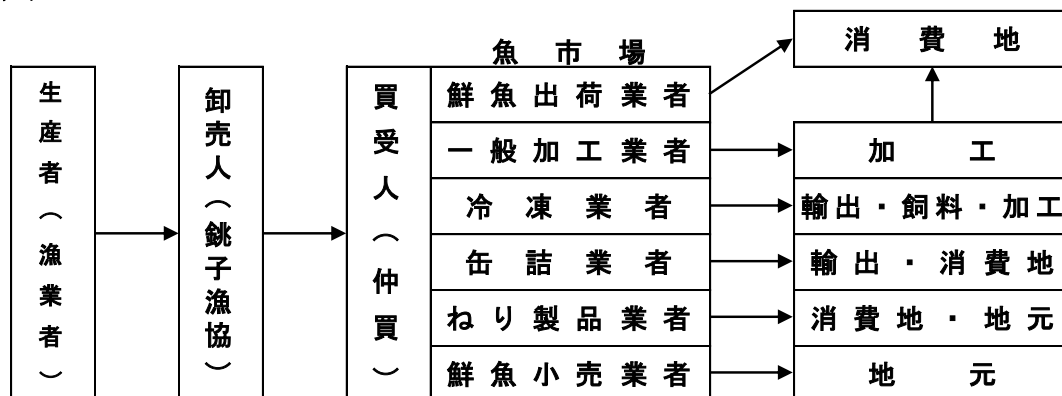
総合漁業基地化の一環として、第5次整備計画から川口外港部の埋立工事（昭和48年～49年）に着手しました。以後、黒生1期（昭和49年～57年）、2期（昭和52年～63年）、3期（昭和63年～平成11年）が完成し、水産加工場、冷蔵庫用地として分譲を行うなど出荷から保管、流通面において一層の飛躍が図られました。

魚市場の卸売市場は、市街地から外港に向かって、第1、第2、第3卸売市場と受入施設の整備拡充が図られました。昭和7年に県有の銚子漁港魚市場に中央魚市場が完成し、昭和9年10月に千葉県水産株式会社が県から施設を借り受けて業務を開始しました。

昭和47年2月に銚子市漁業協同組合は、県から魚市場施設を有償で譲り受け、開設者及び卸売人となりました。平成8年9月に市内6漁業協同組合（銚子、外川、黒生、西、川口、小型機船底曳網）が合併しました。取引の方法は入札方式で、市場手数料は3%です。買受人は、鮮魚出荷業者、一般加工業者、冷凍業者、缶詰業者、練り製品業者、鮮魚小売業者で217人が登録され、買い付けしています。魚市場は、平日の午前7時から午後5時まで営業しています（『令和3年銚子漁港と水揚統計表』より）。

銚子漁港では、平成26年度に市場食堂、女性部活動拠点施設などを併設した高度衛生管理型の第1卸売市場が、平成29年度には第3卸売市場近隣に新たな製氷工場が完成したことで、日本全国に安心・安全な水産物を供給するものとして期待されています。

流通図



※『令和3年銚子漁港と水揚統計表』より抜粋

6. 外川漁港

外川漁港は銚子半島の南端に位置する第2種漁港です。

築港者は明暦2年（1656年）に紀州（現在の和歌山県）から移住した崎山治郎右衛門で、紀州の漁業技術の伝承と外川漁港建設に尽力したと伝えられています。

当時、波止めの石は付近の山から切り出したものと思われそうですが、それを海岸まで運ぶことは容易ではなかったと想像できます。もちろんセメントはなく石と石との継ぎ目には鉛・硫黄・その他の金属を溶かし込んで留めていました。

崎山治郎右衛門は、港を中心としたまちづくりも行い、道路に石畳を敷き、区画整理をするなどの整備を行いました。このまち並みが現在も残されていることから当時を知る貴重な漁村風景となっており、平成18年には「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」に選ばれ、まち歩きをする観光客が増えています。

外川漁港は建設後200年以上、外川の漁業基地として大きな役割を果たし、一時は銚子漁港をしのぐほど繁栄しました。その後、幾多の盛衰を経て、漁業の進歩と漁船の増加による漁港修築の必要性から大正11年に取り壊しましたが、それまで修理を行わなかったということは、いかに当時の築港が堅ろうであったかを物語っています。

同港はその後、大正後期からの修築工事によって昭和18年に完成しました。その後、漁船の大型化等によって港内が狭あい化したため、昭和23年から県費補助による改修整備を行い、昭和27年に第2種漁港に指定されました。

昭和44年には銚子市から千葉県に管理移管され、当時の利用は地元漁船のみでしたが、管理移管と同時に国の「第4次漁港整備計画」の指定を受け近代工事の着手となりました。防砂堤・防波堤の工事が行われ、昭和48年度からは、「第5次漁港整備計画」により東防波堤・西防波堤・護岸等の外かく施設及び物揚場を整備し、泊地凌きよ等の工事を実施しました。昭和52年度からの「第6次漁港整備計画」により、岸壁・船揚場・泊地凌きよ・埋立地造成・道路等の整備を行って陸上施設を完備し、昭和57年度から「第7次漁港整備計画」へ移行して南風の際の港内の静穏、漁船の安全係留、土砂の流入防止を目的に沖の島堤（離岸堤）が布設され、さらに延長工事が計画されています。

造成された漁港施設用地（公共用埋立地）へは、旧外川漁業協同組合が事業主体で昭和52年度に組合事務所・荷さばき施設・漁村環境改善総合センターが建設されました。

平成14年度に施行された「漁港漁場整備法」により、共同漁業権内における漁港と漁場の両施設を一体的かつ効率的に整備することを基本方針とし、資源管理型漁港・つくり育てる漁業への支援、狭あいな漁港形態を解消するための新泊地と埋立用地の整備等、より効率的な流通機能の向上及び円滑な漁業活動と漁家経営の安定を図るための整備を推進しています。

外川漁港には、キンメダイ漁を行うキンメ船団が集結しており、ブランド水産物「銚子つりきんめ」の漁獲、資源管理、PRに活躍しています。

7. 東日本大震災の影響

平成23年3月11日、宮城県牡鹿半島沖を震源として発生した地震は、日本の観測史上最大のマグニチュード9.0を記録し、波高10メートル以上、最大遡上高40.1メートルにもものぼる大津波を発生させました。この地震と津波による死者・行方不明者は、1万8千人以上に上っています。

太平洋沿岸に位置する漁港が軒並み津波に見舞われる中、宮城県の石巻漁港や気仙沼漁港をはじめとする三陸沿岸の漁港は特に甚大な被害を受け、漁港周辺地域が壊滅状態となりました。「世界3大漁場」の1つとされる三陸沿岸の壊滅は、水産業関係者に大きな衝撃を与えました。

銚子市も例外ではなく、銚子漁港は、第1卸売市場が倒壊の危機により閉鎖したのをはじめ、漁港施設に損壊や浸水などの被害を受けました。外川漁港から潮見町にかけてはとりわけ大きな津波を受け、潮見町の水産加工団地は、建物や冷凍・冷蔵庫、車両などが損壊・浸水するという甚大な被害を受けました。また、利根川沿いの地域にも被害は及び、内水面漁業船入場は、護岸・岸壁の損壊、敷地の地割れ、土砂の流入などが生じました。

一方で、東京電力福島第一原子力発電所が、地震と津波により全電源を喪失して原子炉を冷却できなくなり、大量の放射性物質の放出を伴う重大な原子力事故に発展しました。放射性物質は海にも流出し、一部の水産物は、高濃度の放射性物質が検出されたことから出荷停止となりました。これにより、放射性物質が基準値を超えていない、安全であるはずの水産物に対しても風評被害が発生し、漁業者にとっては、水揚げしても適正な価格がつかない、水産物加工業者などの買受人にとっては、取引先や消費者の買い控え、また輸出相手国からの規制により商品が売れないという深刻な事態となりました。

震災から11年が経過し、風評被害による価格下落、取引先や消費者の買い控えは落ち着きを取り戻したものの、未だ一部の国や地域からの輸入規制は続いています。

銚子市では、平成24年9月から放射性物質検査を行っており、結果を銚子市ホームページにて公開しています。水揚げされた水産物が安心・安全であることを発信するため、放射性物質検査は現在も継続して行っています。

銚子市内漁船被害件数（内水面含む）

	全壊	転覆	一部損壊	座礁・乗り上げ
漁船	18	12	35	21

8. ブランド

銚子つりきんめ

平成18年11月千葉ブランド水産物第1号に認定された「銚子つりきんめ」の漁場は、銚子の沖合約50キロの太平洋で、日本近海のキンメダイの生息地の北限といわれています。このあたりは、黒潮と親潮がぶつかりあい、えさとなるプランクトンや小魚類が豊富な海域です。漁法は、底立て縄と呼ばれる手釣りで非常に手間がかかりますが、魚体を傷めないための最善の漁法です。水揚げされたキンメダイの多くは、豊洲などの消費地市場へ出荷された後、高級割烹^{ぼう}や料亭の膳に華を添えます。銚子沖のキンメダイは、周年、脂ののりの良いことが特徴です。

「銚子つりきんめ」のブランド化への道

キンメダイのブランド化をめざし、銚子市漁業協同組合では、品質の向上はもちろん、他地域との差別化が重要であることから、その第1歩として千葉県が平成18年度から始めた「千葉ブランド水産物認定制度」の認定を受けるため申請しました。

本制度は、千葉県の優良な水産物を県が認定し重点的にPRすることで消費の拡大、魚価の向上につなげることを目的としています。

重さ500グラム以上（※平成18年当初は700グラム以上で認定）の大型のキンメダイを対象とし、夜間操業・樽流し漁法などを禁止して資源管理を徹底したこと、さらに「きんめだいまつり」や「銚子市産業まつり」などPR活動に力を入れたことが評価され、「銚子つりきんめ」が「千葉ブランド水産物認定制度」第1号に認定されました。

これまで、水揚げの急増により魚価が低迷していた時期がありましたが、「きんめだいまつり」を開催した平成7年度以降、漁獲量が多くなっても魚価が安定し「銚子つりきんめ」がこの認定によって高級ブランドとして広く知られ、市民・観光客に絶大なる人気商品となっています。

平成30年11月25日に開催された『第6回 Fish-1 グランプリ』ではプライドフィッシュ料理コンテストにて、銚子つりきんめ煮炙り丼がグランプリを受賞しました。



グランプリを受賞した、銚子つりきんめ煮炙り丼

9. 銚子漁港水揚げ日本一の理由

1 地理的好条件

銚子の沖合には、水深200メートルの大陸棚が広がり、北からの寒流・親潮（千島海流）と南からの暖流・黒潮（日本海流）が沖でぶつかり、潮目（潮境）を形成しています。

海流がぶつかることによって海の栄養分が停滞し、プランクトンが大量に発生するため、それをエサとするイワシなどの小魚、さらに小魚を食べるサバ、カツオなどがたくさん獲れる、よい漁場となっています。

また、日本最大の消費地である東京から100キロ圏域に位置しており、流通の面でも好条件を有しています。

2 冷凍冷蔵能力

冷凍冷蔵工場数69件で全国3位、一日あたりの凍結能力は3,402トンで全国15位であり、水揚げされた魚の鮮度保持、水揚げ数量の安定化、加工の原料確保、出荷時までの製品の保管に、冷凍冷蔵庫及び保冷のための氷の生産は不可欠です（『2018年漁業センサス第8巻』より）。

3 廻船

銚子の水揚げの8割を廻船（地元船以外の船）が占めています。

銚子には1と2に挙げた地理的な好条件、冷凍冷蔵能力があり、受入体制が整っているため、地元以外の船も安心して水揚げすることができます。

銚子漁港の廻船による水揚げ高

	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
数量（トン）	234,244	241,765	211,263	243,252	235,666	241,599
数量比率（%）	85%	86%	84%	87%	87%	86%
金額（千円）	21,101,961	22,657,999	24,488,205	22,605,892	22,779,568	22,593,464
金額比率（%）	81%	81%	83%	82%	83%	83%

※比率は銚子漁港の水揚げ全体に占める廻船の割合

※『令和3年銚子漁港と水揚げ統計表』より抜粋

10. 漁業者

平成30年の漁業センサスでは、海面漁業経営体が106経営体で、うち個人で営んでいるものが97経営体、会社が営んでいるものが8経営体、漁業生産組合で営んでいるものが1経営体です。

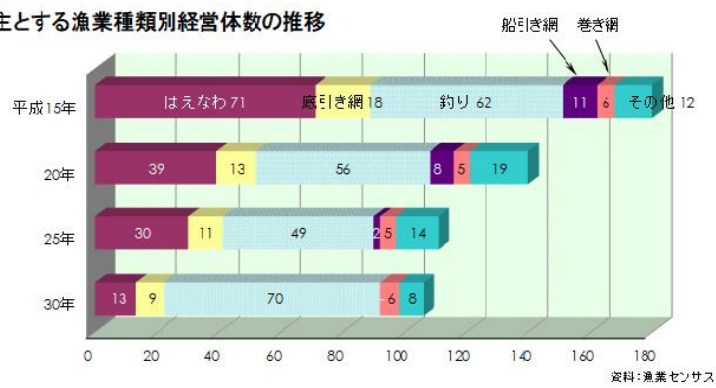
漁業種類別経営体では、沖合底曳網漁業が3経営体、小型底曳網漁業が6経営体、大中型旋網漁業が6経営体、刺し網漁業3経営体、さんま棒受網漁業4経営体、その他の網漁業4経営体、延縄漁業13経営体、釣り漁業70経営体、採貝・採藻4経営体、その他の漁業9経営体です。

平成30年の漁業就業者数は395人で、平成10年からの20年間で256人の減少となっています。

海面漁業の就業者数の推移

年	就業者数
10	651
15	553
20	482
25	420
30	395

主とする漁業種類別経営体数の推移



11. 内水面漁業

銚子の漁業は海面漁業だけでなく利根川での内水面漁業も昔から行われてきました。過去、利根川ではヤマトシジミが豊富に獲れたこともありましたが、現在は養殖用うなぎの稚魚である「シラスウナギ」漁（12月～4月漁期）を中心に行われており、全国有数の水揚げ量となっています。

市所管の内水面漁業船入場

令和4年4月時点

No.	名称	所在地	構造	占用面積(㎡)
1	芦崎町船入場	芦崎町307番地先	鋼矢板護岸 コンクリート船揚場	3,979.01
2	高田町・野尻町船入場	高田町6丁目920番地先	コンクリート護岸 391m コンクリート敷石船曳場 300㎡ 柵板護岸 鋼矢板護岸 18m	8,749.22
3	忍町船入場	忍町151番地の2地先	鉄筋コンクリート矢板護岸 鉄筋コンクリート柵渠 鉄筋コンクリート構造 鋼矢板護岸 かごマット護岸	7,908.63
4	銚子市豊里ドック	笹本町175番地先	鋼矢板護岸 162.6m 小型重力式擁壁 22.7m コンクリート船揚場 1,266㎡	10,770.40
5	宮原町船入場	宮原町地先	コンクリート矢板護岸 152.8m コンクリート敷石船曳場 80㎡	2,935.60
計	5箇所			34,342.86 ≒34,343

1 2. 栽培漁業

資源を維持増大させ漁業の振興を図るため、マダイ、ヒラメ、フナ、ウナギの種苗放流を実施しています。なお、マダイについては、中間育成した後、放流しました。

マダイ・ヒラメ種苗放流実績(銚子地区)

(単位:匹)

年度 魚種	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
マダイ	30,926	114,941	129,763	102,737	114,656	158,870
ヒラメ	140,200	132,000	134,000	139,300	133,600	137,700

フナ・ウナギ種苗放流実績 (内水面)

(事業量単位:kg)

年度	魚種	事業量	大きさ(cm)	放流年月日	放流場所
28	フナ	120	3～15	平成28年12月15日	利根川共同漁業権番号 内共第11号漁場内東庄 町地先利根川
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			
29	フナ	120	3～15	平成29年12月11日	同 上
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			
30	フナ	120	3～15	平成30年12月25日	同 上
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			
元	フナ	120	3～15	令和元年12月11日	同 上
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			
2	フナ	120	3～15	令和2年12月4日	同 上
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			
3	フナ	120	3～15	令和3年12月13日	同 上
	ウナギ	10	15～23		
	計	130			

1 3. 海事事務

1 概 要

平成15年3月31日をもって国土交通省関東運輸局千葉運輸支局銚子海事事務所が閉庁されました。当該事務所において行われていた船員法の事務に関しては、銚子漁港及び外川漁港に入港する漁船漁業者にとって、船員手帳の交付等日常的に行われるものであり、地元での手続きができなくなることは漁業者の利便性を阻害し、なおかつ廻船の入港（誘致）を鈍化させる要因になるものと考えられました。それらの理由から平成14年10月31日に銚子市漁業協同組合より指定市町村の指定の要望を受け、同年11月19日に国土交通省へ申請をし、平成15年3月6日に承認されました。

平成15年4月1日より当該事業を開始し、現在に至っています。

2 指定市町村で取り扱う事務

- ・ 航行に関する報告の受理
…船舶の事故等が発生した時の報告。
- ・ 雇入契約の届出に関すること
…船員の雇入、雇止、変更（職務、雇入期間等）、更新。
- ・ 船員手帳に関すること
…船員手帳の新規交付、書換え、再交付、訂正、写真の貼り替え。

3 手数料

- ・ 航行に関する報告の受理 無料
- ・ 雇入契約の届出受理 無料
- ・ 船員手帳交付 1, 950円
- ・ 船員手帳書換え 1, 950円
- ・ 船員手帳再交付 1, 950円
- ・ 船員手帳訂正 430円（官庁誤記、行政区画変更の場合は無料）
- ・ 船員手帳写真の貼り替え 無料

海事事務取扱件数

（単位：件）

年度	船員手帳					雇 入					合計
	交付	再交付	書換	訂正	小計	雇入	雇止	変更	更新	小計	
28	24	1	38	5	68	257	224	71	15	567	635
29	30	3	27	3	63	348	337	34	0	719	782
30	18	3	34	5	60	226	214	44	0	484	544
元	23	3	40	8	74	267	228	65	0	560	634
2	40	1	52	4	97	237	224	60	0	521	618
3	27	0	34	6	67	170	194	98	0	462	529

1 4. 水産ポートセンター

水産ポートセンターは、千葉県はもとよりわが国を代表する水産都市銚子にふさわしい新観光施設として平成3年（1991年）6月23日にオープンしました。

千葉県の「ふるさと千葉5か年計画」に基づいて、県が事業主体となる銚子ポートタワーと水産関係公共施設、第3セクターによる水産物即売センターの3種の施設が建設されました。その施設の概要は次のとおりです。

◆概 要

1 施設の内容と規模

(1) 水産関係公共施設

鉄筋コンクリート造り3階建て
延床面積 1,130平方メートル

(ア) 千葉県銚子水産事務所（2・3階）

(イ) 千葉県水産研究センター流通加工研究室銚子分室（1階）

(2) 水産観光施設

(ア) 銚子ポートタワー（鉄骨造り・高さ60メートル）

1階 展示ホール

2階 多目的ホール

3階 展望室（床面積 102平方メートル）

4階 展望室（床面積 234平方メートル）

(イ) 水産物即売センター（ウオッセ21）

① 水産物即売センター
鉄筋コンクリート造り平屋建て1部2階建て
延床面積 1,547平方メートル

② レストラン・管理棟
鉄筋コンクリート造り2階建て
延床面積 725平方メートル

(3) その他付帯施設

(ア) 歩道橋（鉄骨造り・全長54m）

(イ) 駐車場（駐車台数：大型10台・小型140台）※オープン時の台数

2 建設事業費 34億円

内訳 県営事業費分 24.8億円

市・第3セクター分 9.2億円

3 運 営

銚子ポートタワー・・・県が建設、銚子市に貸与。銚子市が銚子市観光協会へ管理運営業務委託。

水産物即売センター（ウオッセ21）

・・・銚子水産観光㈱（第3セクター）が建設・管理運営。

15. 漁業権

海面漁業

組合名	免許 番号	種 類	免許期間	漁場位置	漁業の名称及び漁業期間	
銚子市漁業協同組合 共有 海匠漁業協同組合	共 第 6 1 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市小浜町 から 春日町 に至る地先	ワカメ	(9/1～翌 5/31)
		第 2 種			イワノリ	(9/1～翌 5/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	カジメ	(1/1～12/31)
		第 2 種			ヒジキ	(1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	オニクサ	(1/1～12/31)
		第 2 種			ドラクサ	(1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	フノリ	(1/1～12/31)
		第 2 種			ツノマタ	(1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	テングサ	(4/1～10/31)
		第 2 種			アワビ	(4/1～9/15)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	サザエ	(7/1～翌 5/31)
		第 2 種			ウバガイ	(1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	カキ	(1/1～12/31)
		第 2 種			タコ	(1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合	共 第 6 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市西小川町 から 川口町 に至る地先	イセエビ	(8/1～翌 5/31)
		第 2 種			雑魚固定式 さし網	(1/1～12/31)

内水面漁業

組合名	免許 番号	種類	免許期間	漁場位置	漁業の名称及び漁業期間
中利根漁業協同組合 共有 笹川漁業協同組合 北総漁業協同組合	内 共 第 1 1 号	第 5 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	香取市及び 香取郡東庄町地先 (利根川)	コイ (1/1～12/31) フナ (1/1～12/31) ウナギ (1/1～12/31)
銚子市漁業協同組合 中利根漁業協同組合 下利根漁業協同組合	内 共 第 1 2 号	第 1 種	H25. 9. 1 ～ R5. 8. 31	銚子市及び 香取郡東庄町地先 (利根川)	カキ (1/1～12/31) アサリ (1/1～12/31) ハマグリ (1/1～12/31) エムシ (1/1～12/31)

(『千葉県における漁業権の概要』から抜粋)

※ 共同漁業権

第1種 定着性の水産動物、海藻類等を目的とする漁業

(海面: アワビ サザエ イセエビ アサリ ハマグリ ワカメ ヒジキ等)

(内水面: シジミ カキ アサリ ハマグリ エムシ)

第2種 網漁具を移動しないように敷設して営む漁業であって定置漁業及び第5種共同漁業以外のもの

(固定式さし網 すだて 小型定置)

第5種 内水面において営む漁業であって第1種以外のもの

(コイ フナ ウナギ アユ ウグイ等)



令和3年度『千葉県水産ハンドブック』から抜粋

16. 漁業許可

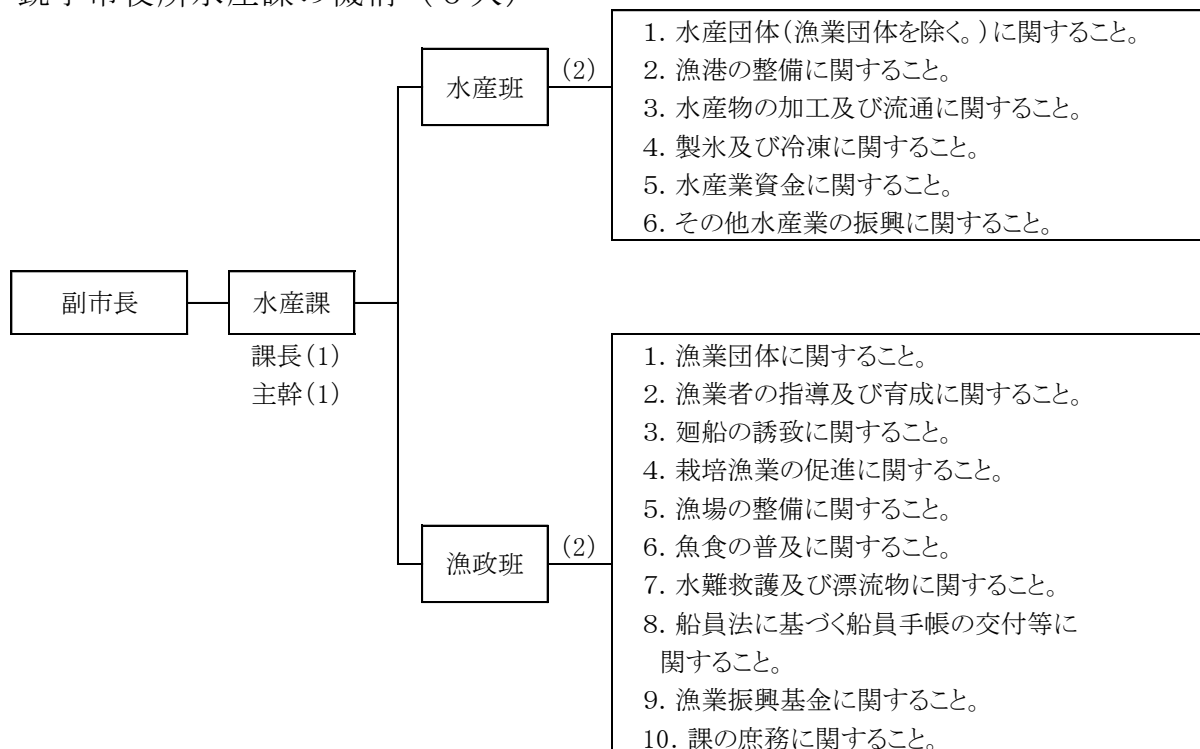
主要海面漁業許可

漁業種類			許可数	漁船規模	操業海域	操業期間	主な漁獲物
大臣許可漁業	沖合底びき網		5	15トン以上	千葉県～福島県 主に銚子沖合	9～6月	イカ タイ カレイ ヒラメ エビ アナゴ
	大中型まき網		21 13か統	40トン以上 (一部15トン以上)	千葉県～青森県 主に千葉茨城沖合	周年	イワシ サバ アジ イナダ
	基地式捕鯨		1	-	千葉県～北海道	周年	ミンククジラ ツチクジラ コビレゴンドウ
	かじき等流し網		3	10トン以上	千葉県～三陸沖合	周年	カジキ カツオ マグロ サメ
	かつお・まぐろ		6	20トン以上 (一部10トン以上)	太平洋 大西洋	周年	マグロ カジキ カツオ サメ
	北太平洋さんま		4	10トン以上	太平洋 主に北海道 ～三陸～銚子沖合	周年	サンマ
大臣届出漁業	沿岸まぐろはえ縄		3	10～20トン未満	千葉県海域 主に銚子～内房	周年	マグロ カジキ カツオ サメ
	小型するめいか釣り		108	5～20トン未満	銚子～外房	周年	イカ
広域漁調承認	沿岸くろまぐろ		445	動力漁船	太平洋 主に千葉県海域	周年	クロマグロ
知事許可漁業	中型まき網		27 16か統	5～40トン未満	全県	周年	イワシ アジ イナダ イサキ サバ スズキ
	底小 び型 き機 網船	手繰2種のうち 自家用えさびき網	174	15トン未満	外房～銚子	周年	エビ
		板びき網	10	10トン未満	九十九里・銚子	9月～5月	ヒラメ タイ フグ
	小型まき網(2そうまき)		12 6か統	5トン未満	全県 主に内湾	周年	イワシ スズキ コノシロ
	船 び機 き船 網	しらうお船びき網	38	5トン以下	銚子～横芝光	5月～2月	シラウオ
		さより船びき網	278	10トン未満	全県	内湾 11月～4月 その他 12月～4月	サヨリ
	火光利用さば		24	5～120トン以下	千葉県～伊豆諸島沖合	周年	マサバ ゴマサバ
	敷網(アジ・サバ棒受網)		1	5～120トン以下	千葉県～伊豆諸島沖合	8月～12月 (大型8～10月)	アジ サバ
	はえなわ		108	5～20トン未満	銚子～外房	周年	タイ ヒラメ ホウボウ カジキ マグロ
	かじき等流し網		3	200トン未満	銚子～外房	11月～5月	カジキ マグロ カツオ サメ
	いか釣り		108	5～20トン未満	銚子～外房	周年	イカ

(令和3年度『千葉県水産ハンドブック』から抜粋)

1 7. 水産行政の概要

銚子市役所水産課の機構（6人）



銚子市内の水産関連団体一覧

種類	団体名	住所	電話
官公庁等	銚子市役所水産課	若宮町1-1	0479-24-8936
	千葉県銚子水産事務所	川口町2-6385-439	0479-22-8397
	千葉県銚子漁港事務所	川口町2-6528-3	0479-22-6503
	国土交通省利根川下流河川事務所銚子出張所	新生町1-9-13	0479-22-1250
	銚子海上保安部	川口町2-6431	0479-21-0118
	横浜税関千葉税関支署銚子監視署	川口町2-6431	0479-22-2479
	銚子水産観光(株)	川口町2-6529-34	0479-25-4501
漁業	銚子市漁業協同組合	川口町2-6528	0479-22-3200
	銚子市漁業協同組合(外川支所)	外川町5-1	0479-25-1166
	下利根漁業協同組合	野尻町141	0479-33-1530
	中利根漁業協同組合	桜井町76-1	0479-33-3134
水産加工	全銚子市水産加工業協同組合	川口町2-6529-4	0479-25-4800
	銚子東浜水産加工業協同組合	川口町2-6528-74	0479-22-3062
	銚子丸振水産加工業協同組合	川口町2-6528-73	0479-22-3390
	銚子丸中水産加工業協同組合	川口町2-6528-71	0479-22-3365
水産関係団体	千葉県水産煉製品工業協同組合	川口町2-6528-89	0479-22-1232
	銚子生魚商業協同組合	川口町2-6529-5	0479-22-0324
	銚子鮮魚小売商業協同組合	川口町2-6528-76	0479-22-0185
	銚子魚介類販売協同組合	川口町2-6528-68	0479-25-2910
	銚子青魚加工協同組合	黒生町7400-3	0479-24-7712
	銚子缶詰協会(田原缶詰(株))	橋本町1982-1	0479-22-3755
	銚子水産加工連協同組合	前宿町852	0479-20-7881
	銚子水産振興協同組合	高神西町3268-1	0479-20-0222
	東部中小企業協同組合	西小川町2844-1	0479-24-9980

18. 参考資料

6-8 漁港の状況

(令和3年3月31日現在)

区 分	種 別	管 理	泊 地 面 積	航 路
			m ²	m ²
銚子漁港	特定第3種	千葉県	513,900.0	173,900.0
外川漁港	第2種	千葉県	82,351.0	10,090.0

(単位：m)

区 分	外 か く 施 設				け い 留 施 設		
	防波堤	護岸	防砂堤	突堤	物揚場	船揚場	岸壁
銚子漁港	8,662.8	5,869.4	-	394.5	2,200.8	512.4	4,340.8
外川漁港	1,558.7	1,128.9	20.6	102.4	612.4	291.7	527.5

資料 銚子漁港事務所

6-9 銚子漁港水揚高の推移

年	隻 数	数 量	金 額
	隻	t	千円
平成 18 年	25,880	261,460	25,211,478
19	26,488	218,607	27,005,269
20	24,444	252,043	30,201,034
21	24,377	223,739	23,370,899
22	23,436	214,239	25,366,410
23	22,803	225,618	25,016,994
24	18,957	229,660	25,535,720
25	21,701	214,499	26,999,438
26	19,435	274,688	31,589,518
27	17,839	219,261	23,455,484
28	18,448	275,577	26,098,061
29	17,928	280,789	27,858,116
30	16,537	252,386	29,648,434
令和 元 年	16,191	280,366	27,485,220
2	15,754	271,840	27,326,763
3	15,884	280,413	27,303,006

資料 銚子市漁業協同組合

最近 3 ヶ 年の 魚 種 別 水 揚 高

年別 魚 種 別	令 和 元 年				令 和 2 年				令 和 3 年			
	数 量 (t)	金 額 (千円)	平均(円)	数 量 (t)	金 額 (千円)	平均(円)	数 量 (t)	金 額 (千円)	平均(円)	数 量 (t)	金 額 (千円)	平均(円)
ま い わ し	170,106	7,646,377	45	157,627	7,576,240	48	158,538	7,547,152	48			
かたぐちいわし	27	930	34	0	0	0	281	8,745	31			
あ じ 類	1,857	334,583	180	3,822	636,207	166	1,391	237,621	171			
さ ば	92,213	10,668,278	116	88,786	10,055,731	113	100,715	11,600,872	115			
さ ん ま	620	132,413	213	476	207,265	435	18	12,306	695			
ぶ り 類	5,210	965,096	185	7,292	1,206,531	165	7,701	1,190,118	155			
か つ お	968	276,056	285	602	236,929	394	2,795	566,687	203			
ま ぐ ろ	267	416,614	1,556	133	334,163	2,513	80	289,855	3,623			
び ん な が	1,252	504,886	403	4,844	1,397,353	288	2,253	704,649	313			
め ば ち	594	1,095,522	1,843	613	1,001,238	1,633	465	801,912	1,725			
き は だ	561	480,216	856	720	393,049	546	851	665,504	782			
ま か じ き	211	156,414	742	308	179,365	582	147	89,016	606			
め か じ き	309	361,621	1,171	384	383,479	999	260	301,826	1,161			
さ め 類	887	90,370	102	756	78,816	104	521	54,216	104			
か れ い 類	48	44,730	920	34	31,532	927	40	37,396	935			
き ん め だ い	513	938,028	1,827	469	758,136	1,616	408	720,039	1,765			
た い 類	156	89,536	575	203	100,780	496	217	85,993	396			
え び 類	21	32,455	1,544	19	30,912	1,627	13	22,845	1,757			
そ の 他	4,545	3,251,095	715	4,752	2,719,037	572	3,719	2,366,254	636			
計	280,365	27,485,220	98	271,840	27,326,763	101	280,413	27,303,006	97			

全国206漁港 令和2年（2020年）主要魚種水揚量

上場水揚量（t）、価格（円/kg）、水揚金額（千円）

さば類				
漁港別水揚順位	1 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	銚子（千葉）	88,787	113	10,032,931
2	石巻（宮城）	38,887	106	
3	奈屋浦（三重）	20,944	81	
4	八戸（青森）	19,955	143	
5	枕崎（鹿児島）	19,373	92	

まいわし				
漁港別水揚順位	1 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	銚子（千葉）	157,627	48	7,566,096
2	釧路（北海道）	141,983	32	
3	広尾（北海道）	71,064	33	
4	境（鳥取）	38,426	47	
5	石巻（宮城）	33,676	43	

たちうお				
漁港別水揚順位	1 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	銚子（千葉）	1,012	272	275,264
2	長崎（長崎）	592	702	
3	松浦（長崎）	487	55	
4	石巻（宮城）	360	546	
5	佐世保（長崎）	155	82	

まかじき（生）				
漁港別水揚順位	1 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	銚子（千葉）	309	581	179,529
2	勝浦（和歌山）	240	459	
3	塩釜（宮城）	144	530	
4	気仙沼（宮城）	138	547	
5	油津（宮崎）	80	506	

めかじき（生）				
漁港別水揚順位	2 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	気仙沼（宮城）	2,583	986	
2	銚子（千葉）	385	997	383,845
3	塩釜（宮城）	298	930	
4	勝浦（和歌山）	185	862	
5	那覇（沖縄）	144	602	

その他のまぐろ類（生）				
漁港別水揚順位	2 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	勝浦（千葉）	1,512	384	
2	銚子（千葉）	1,041	794	826,554
3	鹿児島（鹿児島）	880	308	
4	塩釜（宮城）	708	1,075	
5	気仙沼（宮城）	656	334	

さめ類				
漁港別水揚順位	2 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	気仙沼（宮城）	8,407	147	
2	銚子（千葉）	756	104	78,624
3	塩釜（宮城）	593	91	
4	大間（青森）	188	89	
5	八戸（青森）	156	87	

びんが（生）				
漁港別水揚順位	3 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	勝浦（千葉）	12,340	336	
2	気仙沼（宮城）	11,447	268	
3	銚子（千葉）	4,844	288	1,395,072
4	勝浦（和歌山）	4,723	503	
5	塩釜（宮城）	1,793	358	

くろかわ類（生）				
漁港別水揚順位	3 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	勝浦（和歌山）	299	393	
2	那覇（沖縄）	155	331	
3	銚子（千葉）	73	290	21,170
4	鹿児島（鹿児島）	47	590	
5	由津（宮崎）	39	570	

めばち（生）				
漁港別水揚順位	4 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	那覇（沖縄）	1,317	852	
2	塩釜（宮城）	947	1,523	
3	勝浦（和歌山）	929	1,197	
4	銚子（千葉）	613	1,632	1,000,416
5	鹿児島（鹿児島）	143	1,425	

ぶり類				
漁港別水揚順位	4 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	境（鳥取）	13,626	253	
2	東町（鹿児島）	12,020	741	
3	長崎（長崎）	8,314	265	
4	銚子（千葉）	7,292	165	1,203,180
5	松浦（長崎）	2,818	153	

あなご				
漁港別水揚順位	4 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	浜田（島根）	254	623	
2	下関（山口）	169	664	
3	石巻（宮城）	122	1,148	
4	銚子（千葉）	121	406	49,126
5	平潟（茨城）	85	295	

きはだ（生）				
漁港別水揚げ順位	5 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	勝 浦（和歌山）	1,142	991	
2	奈 屋 浦（三重）	1,042	582	
3	鹿 児 島（鹿児島）	1,000	1,001	
4	由 津（宮崎）	976	1,311	
5	銚 子（千葉）	974	576	561,024

ひらめ				
漁港別水揚げ順位	5 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	石 巻（宮城）	408	667	
2	相馬原釜（福島）	372	788	
3	八 戸（青森）	127	574	
4	深 浦（青森）	118	775	
5	銚 子（千葉）	101	765	77,265

まあじ				
漁港別水揚げ順位	6 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	松 浦（長崎）	17,431	229	
2	長 崎（長崎）	15,797	259	
3	境（鳥取）	12,948	112	
4	唐 津（佐賀）	8,987	228	
5	佐世保（長崎）	6,173	240	
6	銚 子（千葉）	3,823	166	634,618

すずき				
漁港別水揚げ順位	6 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	豊 浜（愛知）	208	438	
2	石 巻（宮城）	150	492	
3	舞 鶴（京都）	149	339	
4	相馬原釜（福島）	107	543	
5	境（鳥取）	97	497	
6	銚 子（千葉）	56	456	25,536

さんま				
漁港別水揚げ順位	7 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	根 室（北海道）	9,277	562	
2	大 船 渡（岩手）	6,229	452	
3	女 川（宮城）	5,060	441	
4	気仙沼（宮城）	4,566	415	
}				
7	銚 子（千葉）	476	435	207,060

ちだい・きだい				
漁港別水揚げ順位	7 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	下 関（山口）	791	243	
2	浜 田（島根）	271	312	
3	境（鳥取）	199	344	
4	佐世保（長崎）	186	237	
}				
7	銚 子（千葉）	97	270	26,190

まぐろ（生）				
漁港別水揚げ順位	8 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	塩 釜（宮城）	1,465	1,810	
2	境（鳥取）	1,171	1,531	
3	長 崎（長崎）	530	1,983	
4	深 浦（青森）	269	1,207	
}				
8	銚 子（千葉）	134	2,503	335,402

その他のいか類（生）				
漁港別水揚げ順位	8 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	石 巻（宮城）	1,964	574	
2	浜 坂（兵庫）	1,520	257	
3	平 潟（茨城）	663	498	
4	柴 山（兵庫）	494	232	
}				
8	銚 子（千葉）	434	975	423,150

かつお（生）				
漁港別水揚げ順位	8 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	気仙沼（宮城）	15,546	258	
2	勝 浦（千葉）	5,786	495	
3	鹿 児 島（鹿児島）	4,545	375	
4	御前崎（静岡）	938	568	
}				
8	銚 子（千葉）	602	394	237,188

なまこ類				
漁港別水揚げ順位	11 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	平 内（青森）	291	2,609	
2	稚 内（北海道）	247	3,275	
3	根 室（北海道）	169	73	
4	羽 幌（北海道）	136	3,236	
}				
11	銚 子（千葉）	56	972	54,432

うるめいわし				
漁港別水揚げ順位	13 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	北 浦（宮崎）	7,591	57	
2	境（鳥取）	4,145	65	
3	愛南（深浦）（愛媛）	3,330	42	
4	牛 深（熊本）	2,429	119	
}				
13	銚 子（千葉）	546	77	42,042

その他のふぐ類				
漁港別水揚げ順位	15 位	上場水揚量	価格	水揚金額
1	下 関（山口）	714	274	
2	紋 別（北海道）	241	62	
3	輪 島（石川）	217	249	
4	萩（山口）	174	490	
}				
15	銚 子（千葉）	40	522	20,880

出典元：2020年水産物流通調査（確定値）より抜粋

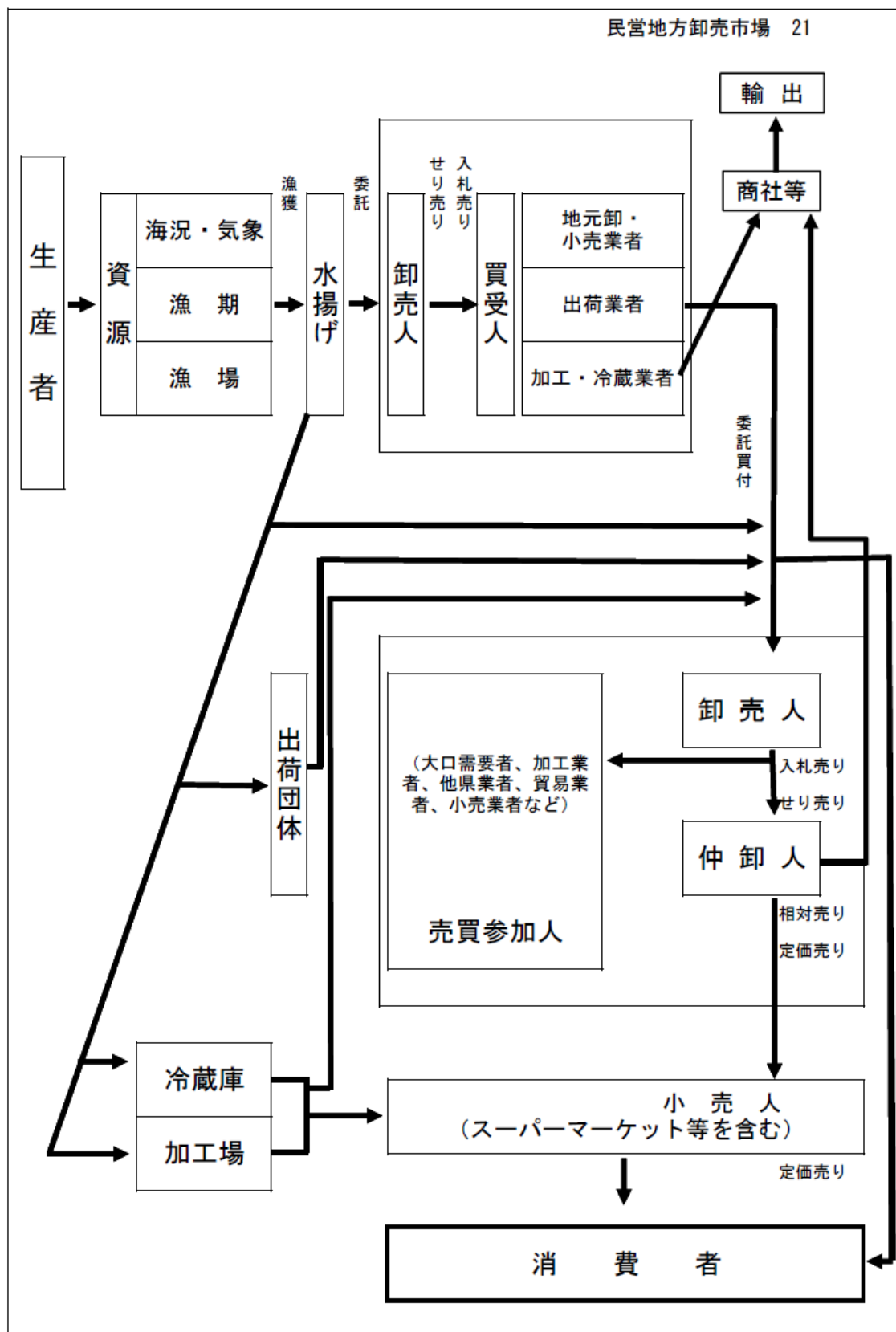
※銚子市漁協の水揚げ統計数値と異なります

氷生産高・使用高

(単位:トン)

区分 年	生産高			使用高					
	生産	移入	合計	水産用				一般市販用	合計
				船積用	鮮魚出荷用	その他	計		
27	109,339	4,369	113,708	62,370	39,617	12,320	114,307	430	114,737
28	122,647	5,172	127,819	74,930	39,887	13,336	128,153	364	128,517
29	121,293	7,427	128,720	75,285	37,966	13,606	126,857	332	127,189
30	108,918	4,624	113,542	68,444	34,156	11,032	113,632	332	113,964
元	102,322	4,402	106,724	61,867	34,016	11,685	107,568	225	107,793
2	96,307	5,420	101,727	61,387	30,512	8,524	100,423	0	100,423
3	85,226	7,483	92,709	63,080	26,486	3,395	92,961	0	92,961

(3) 水産物の主な流通経路



銚子・海匝・九十九里
旬のさかなカレンダー

おすすめの食べ方

旬・おすすめ

主に流通する時期

魚 種	冬		春			夏			秋			冬	主な 水揚げ港	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
マイワシ						入梅イワシ							銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		定番の煮魚・焼魚だけでなく、刺身、フライもおすすめです。											
サバ	寒サバ								秋サバ			寒サバ	銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		塩焼き、味噌煮、しめさばに。竜田揚げ、文化干もおいしい。											
サンマ													銚	
	おすすめの食べ方		塩焼きは、秋の風物詩です。鮮度の良いさんまは、是非お刺身でも！											
マアジ													銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		刺身やフライ、塩焼きで。地元では「たたき」や「なめろう」も人気。											
マダイ													銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		上品な白身は刺身、焼き物、吸い物で。秋から冬もおいしい。											
ヒラメ			寒ヒラメ									寒ヒラメ	銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		刺身、寿司ネタでおなじみです。サクで売っていたら昆布じめにしてもおいしいですよ。											
キンメダイ													銚	
	おすすめの食べ方		銚子つりきんめは、脂の乗りが最高！刺身、しゃぶしゃぶ、煮魚で。											
ホウボウ													銚(鮓)片	
	おすすめの食べ方		晩秋～冬にかけて脂が乗ってきます。上品な白身は、刺身、煮魚で。											
マグロ類			キハダ・メバチ・ビンナガ									メバチ	銚	
	おすすめの食べ方		メバチ・ビンナガを中心に「生」でマグロが水揚げされます。まずはお刺身で。											
カジキ類	マカジキ・メカジキ											マカジキ・メカジキ	銚	
	おすすめの食べ方		冬に脂が乗ってきます。刺身、あぶりがおすすです。											
メヒカリ (アオメエソ)													銚	
	おすすめの食べ方		カリッと香ばしくあげた唐揚げが一番のおすすです。											
ヤリイカ													銚	
	おすすめの食べ方		定番の刺身、煮物だけでなく、トマト味でパスタにしてもおいしいですよ。											
チョウセンハマグリ													飯(片)	
	おすすめの食べ方		焼はまぐり、潮汁、酒蒸し、はま鍋で。いい出汁が出ます。また、カレーとも相性抜群です。											
ナガラミ (ダンベイクサゴ)													飯(片)	
	おすすめの食べ方		殻付きで塩ゆてにしたゆで貝の他、むき身をショウガと醤油でさっと煮てもおいしい。											
バイ													片	
	おすすめの食べ方		醤油味で煮付けて、歯ごたえを楽しめます。											
他にも	銚子で水揚げされる「ボタンエビ」、「ブドウエビ」は、刺身で濃厚な甘みと旨味が味わえる絶品です。地元ならではの「味」を楽しんでください。													

* 漁港名 (地区) : ①銚子漁港 (銚子)、②飯岡漁港 (海匝)、③片貝漁港 (九十九里)

千葉県ホームページより抜粋