

漁業弟子入り体験実施要綱

① 目的

漁業を職業として、地域に定着しようとする方にきっかけを提供し、田辺市内で漁業の担い手として定着・就業していただくため、「漁業弟子入り体験」を実施します。

② 研修内容

(1) 面談（半日程度）

受け入れ漁協・講師（漁師）との面談、体験内容等の説明、質疑など

(2) 漁業乗船（1日～3日）

漁船に同乗し、漁の準備から後片付けまで研修していただきます。（3日を上限）
（各日異なる漁法での体験も可能です。）

③ 対象者

研修対象者は、次の要件を満たす者としてします。

(1) 原則として50歳以下の方。（未成年の場合は15才以上とし、保護者の同意が必要）

(2) 真剣に漁業に就業したいと考え、専業での漁業就業を目指す方。

(3) 漁業者の子弟（2親等以内）でない方。（異なる漁業を行うまたは異なる漁船に乗船する場合は要相談）

(4) 受け入れ漁協との面談のうえ、乗船を認められた方が漁業乗船に進めます。

(5) 暴力団員等及び暴力団関係者でない方。

④ 実施・募集期間

平成29年4月3日～平成30年2月末

（上記期間の中で日程調整の上、随時実施）

⑤ 実施までの手順

(1) 別紙申込み書及び市販の履歴書（写真添付）を事務局まで送付してください。

(2) 受け入れ漁協を調整の上、面談日程等の連絡をさせていただきます。

(3) 面談（半日）

(4) 漁業乗船（1日～3日）

⑥ 参加費

漁業乗船にかかる費用は無料

ただし、現地までの交通費、宿泊費、服装・小物等の準備物等は各自負担のこと。

⑦ 注意事項

(1) レジャー目的の方は固くお断りします。

(2) 船上には危険を伴うことが多いことから、講師（漁師）の指示や言葉遣いが厳しくなることがあります。

(3) 講師の指示に従うとともに、許可なく機器、機材に触れないでください。

(4) 準備物（一例）

着替え、タオル、カップ、長靴、軍手、水分補給、昼食など

(5) 天候により、中止・延期することがあります。

田辺市内の漁業の特徴

【漁場】 田辺湾及びその周辺海域が漁場で、基本的には日帰りの沿岸漁業です。

【形態】 個人経営の一本釣り漁業と中型まき網、船曳網漁業が中心となります。

【漁船】 5トン未満の小型漁船がほとんどです。

【漁獲物】 一本釣りは、イサギ、タチウオ、カツオなど、中型まき網はアジ、サバ、イワシ、船曳網はシラス、イワシです。

漁協名	和歌山南漁協田辺本所	和歌山南漁協湊浦支所	新庄漁協
住所	田辺市江川43-35	田辺市磯間27-6	田辺市新庄町2827
漁法・ 獲れる魚	中型まき網→アジ、サバ、イワシ 機船船曳網→シラス、イワシ 小型底曳網→クマエビ、ヒラメ等 一本釣り →イサギ、マダイ、 タチウオ等 曳 網 →カツオ、マグロ類	機船船曳網→シラス、イワシ 引き寄せ網→シラス、イワシ	刺し網 →タイワンガザミ 一本釣り→イサギ、マダイ、 タチウオ等 曳き網 →カツオ、マグロ類 採介採藻→ヒロメ、マガキガイ
組合員数	正組合員 98人 准組合員 70人	正組合員 22人 准組合員 31人	正組合員 43人 准組合員 318人

紀州ひろめ、紀州いさぎのブランド化に取り組んでいます

○紀州いさぎ

田辺地方では、イサギのことを「いさぎ」と呼び、1年を通して漁獲されますが、特に冬場と産卵前の春先のものは、脂のりがよく、たいへん美味しい時期となります。くせのない白身魚のいさぎは、刺身、塩焼き、煮付け、揚げ物など様々な料理で食べていただける魚です。特に、田辺漁港へ水揚げされるいさぎの中で、手釣りという漁法で魚体に傷がつかないように一尾一尾丁寧に釣り上げ、船倉で活かしたまま帰港し、水揚げ直前に活けじめたいさぎは「紀州いさぎ」と言い、地元以外でもご好評をいただいています。

○紀州ひろめ

ヒロメは、全国でもごく限られた海域にしか分布していない非常に希少な海藻です。最大1メートルほどにまで生長し、大きなうちわのような形をしています。やわらかくてとろみがあり、シャキシャキとした独特の食感・歯ごたえが特長です。収穫時期は1月下旬から4月上旬で、鍋物、味噌汁、酢の物、サラダなど、地元では春を告げる海藻として高い人気があります。現在、京阪神地域及び首都圏への販促活動を展開しており、テレビ、新聞に取り上げられたり、イオンで取り扱われるなど、ご好評をいただいています。



お申込み、お問い合わせ先

〒646-8545 和歌山県田辺市新屋敷町1番地
田辺市役所水産課(田辺市水産振興会事務局)

担当：那須、後藤

Tel0739-26-9932(直) Fax0739-22-9898

E-Mail : suisan@city.tanabe.lg.jp