

～神戸の漁業～



～漁業の様子～



神戸を中心として西は明石市の境までの沿岸部、東は大阪湾一帯の広い地域で行われ、大阪湾、兵庫県内でも漁業のさかんな所です。

神戸には3ヶ所(垂水・塩屋・舞子)の漁港と4ヶ所(須磨浦・須磨港・長田港・兵庫運河)の漁船だまりがあります。

タイやヒラメは魚屋さんへ、一度にたくさんとれる
小魚(イワシ・イカナゴ)は加工業者にも売られています。



くぎ煮

ちいめん



須磨のり

神戸市漁業協同組合では、自分の工場できぎ煮、ちいめん、のりを作っています。

国産のり100億枚のうち1億枚は須磨のりです

また自然のままでは、数が少なくなる魚介類は・・



栽培漁業センター(垂水区)で
ヒラメ・タイなどの魚の赤ちゃん
を大きく育てて・・



タイの稚魚



ヒラメの稚魚



放流しています！！

垂水漁港では・・



神戸市漁業協同組合などにより、「**漁業デー**」などの行事が行われ、新鮮な魚介類や野菜を買うことができます。

垂水漁港の西側では..

いろいろな体験ができる
水産体験学習館



乾のい作り体験



モーターボートなどをとめておく
「神戸フィッシャリーナ」



レストランやお店がならぶ港町
「マリンピア神戸」

などがあります。

神戸の漁業MAP

