

#### 質問45

学校の課題で、北海道のことを調べています。北海道の水産業の特色を教えてください。(?)

#### 答え

北海道の漁業や漁業者などの特色

- 北海道は他の都府県と漁業のなりたちが異なっており、やる気のある会社や漁業者が、大規模に漁業活動を行ってきたという歴史的な特徴があります。
- 北海道は漁場が広く資源量も豊富であるため、漁業経営体数の割合は全国の12%ですが、漁獲量は26%となっており、1経営体の漁獲量が多いのが特徴です(平成15年)。
- 北海道の漁業者は他の都府県に比べ、働き盛りの若い漁業者が多く、また、漁業を専門にやっている人が多いという特色があります。

水産物の特色

- 全国の水産物漁獲量に占める北海道の割合は26%、漁獲金額に占める割合は17%でいずれも都道府県別では第1位です(平成16年)。  
このことから、北海道は全国第1位の水産王国で、水揚げはたくさんありますが、比較的、値段は安いといえます。
- 北海道でとれる主な水産物のランキングを紹介すると  
(漁獲量) ホタテガイ、スケトウダラ、サケ、ホッケ、コンブ  
(漁獲金額) ホタテガイ、サケ、コンブ、イカ、スケトウダラ
- 北海道が都道府県別第1位の魚種  
ホタテガイ、スケトウダラ、サケ、ホッケ、コンブ、サンマ、マダラ、カレイ類、ウニ
- 北海道でとれた水産物は、北海道内で食べられるばかりでなく、他の都府県や海外に運ばれて食べられたり、加工されています。あなたの身近なお店でも北海道産のホタテガイ、サケ、サンマをみることはあるのでは?...

その他

- 北海道では「食の安全・安心」をテーマに事業を進め、北海道の水産物がより新鮮に加工されるよう、技術を高めるなど、美味しい道産食材を食べていただくためにいろいろな取組を行っています。  
水産物はヘルシーで栄養があり、体にも良いので、みなさんも北海道の水産物をたくさん食べてくださいネ。