



第2章 東京の水産業の現状



1 東京の水産業の役割

東京では、多摩川や荒川、江戸川などの河川、東京湾から伊豆諸島・小笠原諸島に至る海域があり、それぞれの地域の特性を活かした水産業が営まれています。

東京の水産業は、消費者へ新鮮で安全・安心な魚介類や水産加工品を提供するとともに、島しょ地域などでは、基幹産業として地域経済をけん引しています。

また、漁業生産の場である河川や海は、都民に安らぎや潤いをもたらす空間としても大切な役割を担うなど、多面的な役割を果たしています。



①秋川のアユ釣り ②多摩川を遡上するアユ ③アナゴ漁(東京湾) ④ムロアジ棒受け網漁(八丈島)
⑤くさや加工場(八丈島) ⑥鮮魚店(都内) ⑦ホエールウォッチング(小笠原)

水産業・漁村の役割

本来的機能

水産物の安定的供給



多面的機能

自然環境の保全



環境保全(漁業者による漁場清掃活動)



生態系保全(アユの産卵場造成)



物質循環の補完

地域社会の形成・維持



文化の継承(神津島のかつお釣り行事)



魚食文化の継承(大島・べっ甲寿司)



所得や雇用の創出・維持

国民の生命・財産の保全



海難救助・航行安全



国境としての海域の監視



海洋環境のモニタリング(赤潮が広がる海)

居住や交流の場の形成



海洋レクリエーション(シーカヤック)



教育・啓発の「場」の提供(漁業見学)



沿岸域の景観保全・美観創造(八丈島)

(1) 島しょ地域の漁業

伊豆諸島・小笠原諸島周辺海域は、複雑な海底地形と黒潮の影響を受けた日本有数の好漁場で、都の漁業者のほか、全国からの多くの漁業者も操業を行っています。

都の漁業は、20トン以下の小型漁船による1～2人乗りの日帰りを中心とした操業が行われています。

伊豆諸島ではキンメダイやハマダイなどを対象とした底魚一本釣り漁業、カツオ、マグロ類、カジキ類などの回遊魚を対象としたひき縄漁業などの釣り漁業、テングサやサザエなどの磯根資源*などを対象とした潜水漁業や、とびうお流し刺し網やムロアジの棒受け網などの網漁業も行われています。

また、小笠原諸島では、ハマダイ、ハタ類などを対象とした底魚一本釣り漁業やメカジキなどを対象とした、たて縄漁業、さんご漁業なども営まれています。



①底魚一本釣り漁業 ②ひき縄漁業 ③潜水漁業 ④カジキたて縄漁業
⑤さんご漁業 ⑥とびうお流し刺し網漁業 ⑦棒受け網漁業

※磯根資源(磯根):磯根とは、海岸線から海中に連なる沿岸の岩礁帯(浅瀬、暗礁、岩、転石などが点在)のことをいい、磯根に生息する主に定着性の生物で、貝類や海藻類など水産資源として利用されるものを総称して磯根資源という。

(2) 東京内湾の漁業

かつての東京内湾は、遠浅で広大な干潟を有し、ノリ養殖や、アサリ、ハマグリなどを対象とした採貝漁業などが営まれ、全国でも有数の水揚げを誇っていました。

しかし、高度成長期の水質汚染や、埋め立てによる漁場縮小に伴い漁獲量は大きく減少しました。また、都市開発を優先させるため、昭和37年に漁業権、昭和43年には漁業許可が廃止されたことで、多くの漁業者が転廃業しました。

東京内湾は本来、生産性の高い海域であり、現在も残された漁場では、アサリ、スズキ、アナゴなどを対象とした漁業が営まれ、「江戸前」の水産物を都民に供給しています。



一面に広がるノリ養殖場(昭和30年代) 写真提供:毎日新聞社



埋め立ての進んだ現在の東京湾 写真提供:東京都港湾局

東京内湾海域図



東京内湾で獲れる主な魚種



アサリ



スズキ



マアナゴ

(3) 内水面の漁業

湖沼や河川などの内水面では、都内を東西に流れる多摩川をはじめ、東京湾に注ぐ江戸川や荒川などの河川で、シジミやアユ、ウナギなどが漁獲されています。また、多摩地域では、ヤマメやイワナ、ニジマスのほか、都が開発した「奥多摩やまめ」の養殖が行われています。この他、江戸川区では現在も金魚の生産が続けられています。



シジミ貝まき漁業(大田区)



マス類の養殖(奥多摩やまめ)



金魚の生産(江戸川区) 写真提供:江戸川区

(4) 水産加工業

水産加工業では、新島、八丈島などを中心として、伊豆諸島の特産である「くさや」が製造されています。また近年は、漁協女性部や各島の漁業集落内のグループなどにより、学校給食への水産物の提供や、低利用・未利用魚を活用した商品開発などの取組が行われており、水産加工業の新たな担い手として期待されています。



くさや加工場(八丈島)



くさや



漁協女性部の水産加工場(八丈島)



商品開発された水産加工品

(5) 漁業生産量の推移

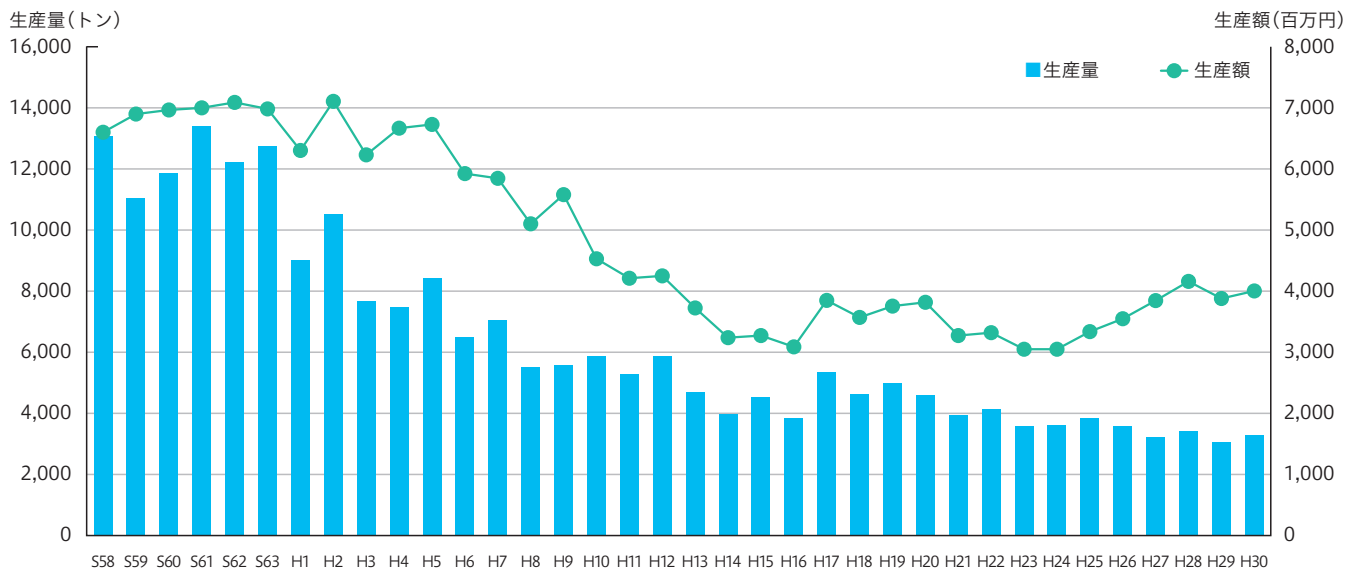
都の海面漁業生産は、近年、伊豆諸島でキンメダイの漁獲が伸びていることで、ここ10年の生産量は3,000～4,000トン台、生産額は30～40億円台を保っています。

しかし、生産量はカツオなどの回遊魚の減少や、海水温の上昇などにより海藻類が消失する磯焼けの進行などにより、長期的に減少傾向にあり、大型船の沖合漁業も行われていた最盛期の昭和50年頃に比べると3割以下にまで減少しています。^{※図1}

一方、平成30年の内水面漁業生産量は304トンで、漁獲量の9割近くを占めるシジミの漁獲動向により生産量が左右されています。^{※図2}

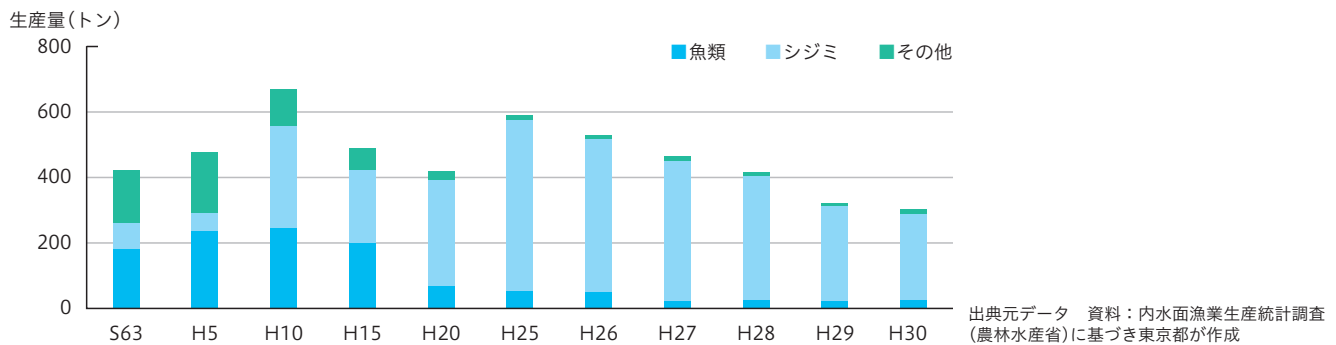
また、養殖生産量は62トンで、養殖事業者の減少に伴い生産量は漸減しています。^{※図3}

図1 漁業生産量・生産額の推移



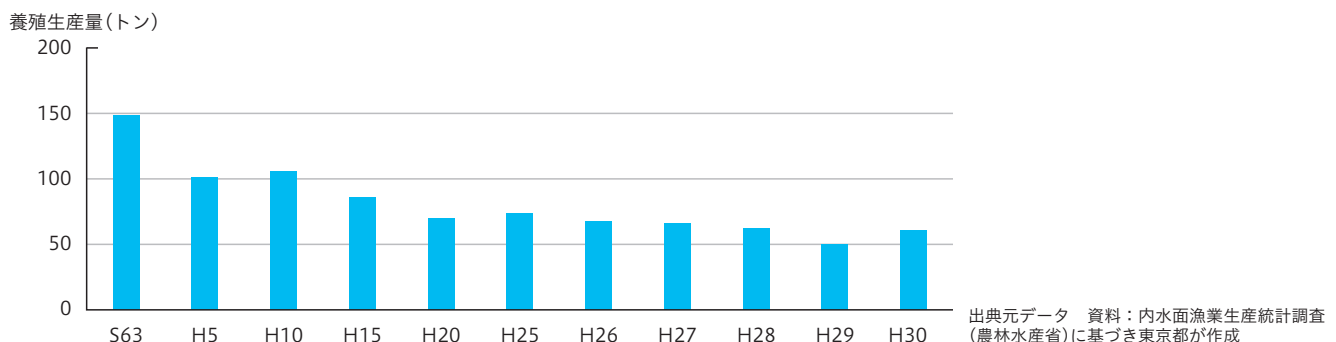
資料：東京都の水産(東京都)

図2 内水面漁業生産量の推移



出典元データ 資料：内水面漁業生産統計調査(農林水産省)に基づき東京都が作成

図3 内水面養殖生産量の推移



出典元データ 資料：内水面漁業生産統計調査(農林水産省)に基づき東京都が作成

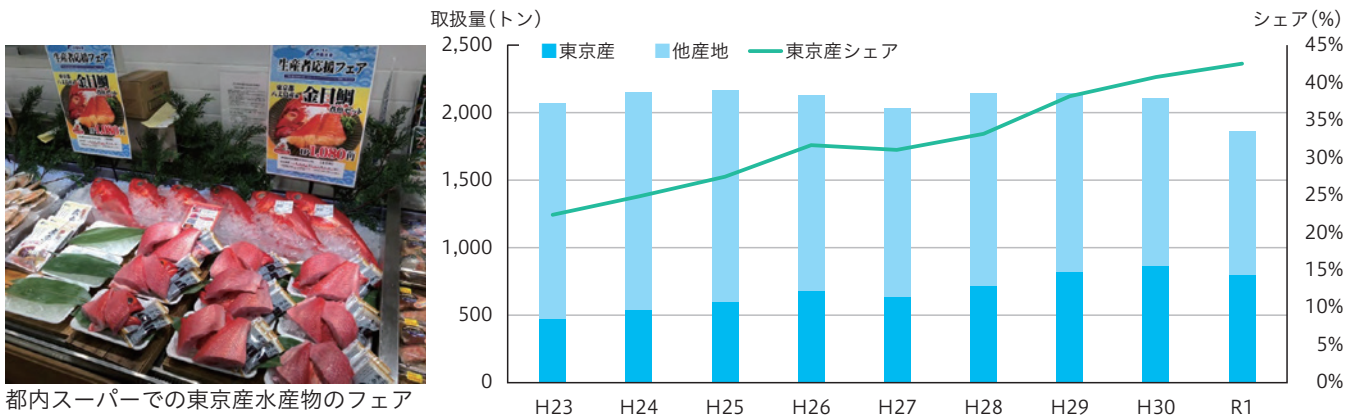
(6) 消費流通動向

都内で水揚げされた水産物は、主に豊洲市場をはじめとする関東近県の市場に出荷され、消費者のもとに届けられています。

このうち、東京都の主要魚種であるキンメダイでは、豊洲市場での東京産の占める割合が近年上昇傾向にあり、令和元年には取扱量の約43%にまで達しています。^{※図1}

こうしたことから、都民がスーパーや鮮魚店などの小売店や、飲食店などで、東京産水産物に接する機会が増えています。^{※図2}

図1 豊洲(築地)市場での東京産キンメダイのシェア

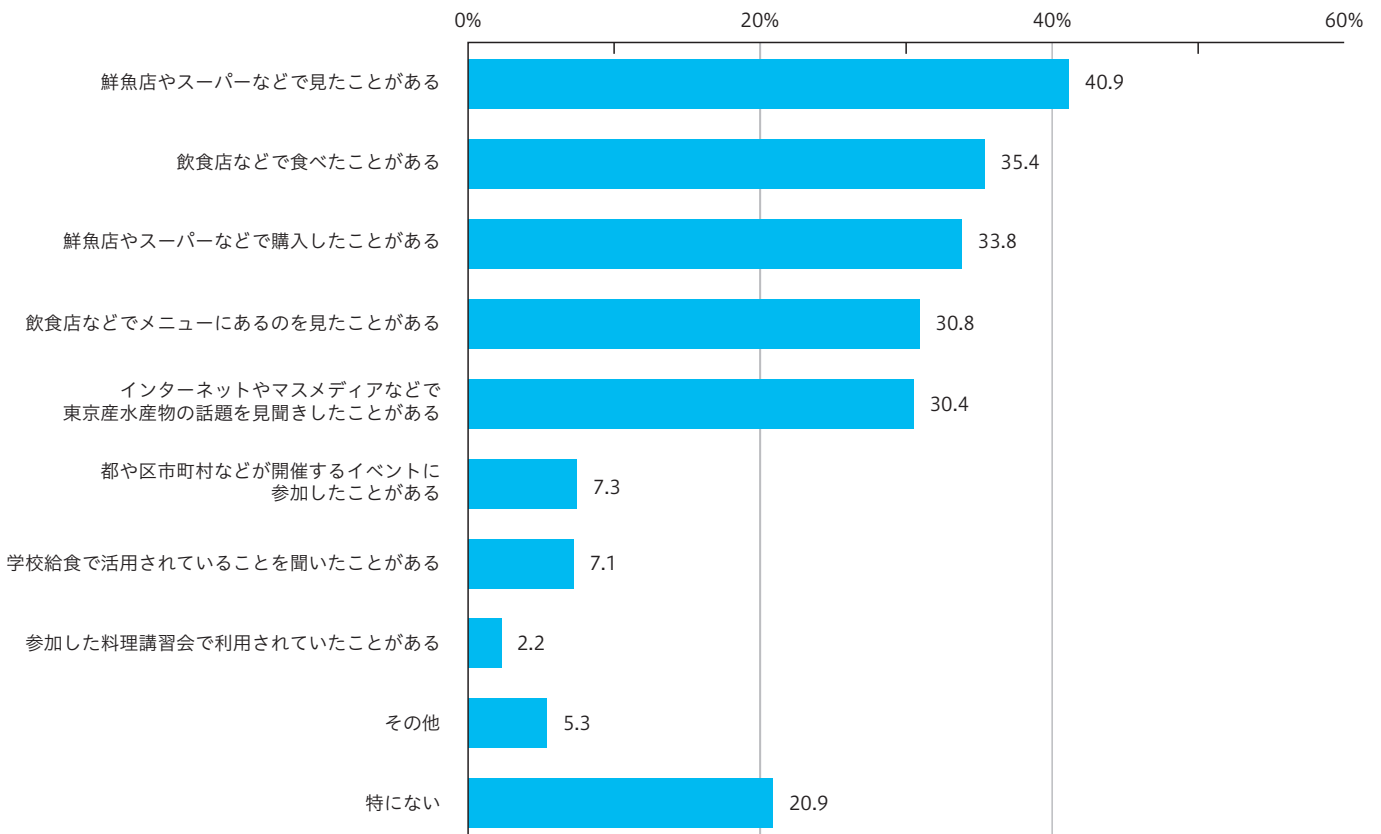


都内スーパーでの東京産水産物のフェア

資料：東京都中央卸売市場 市場統計情報に基づき水産課が作成

図2 東京産水産物の認知度

Q：東京都水産物にどのような形で関わったことがあるか



3MA(N=494)

資料：都政モニターアンケート(令和2年9月)

(7) 漁業就業者数

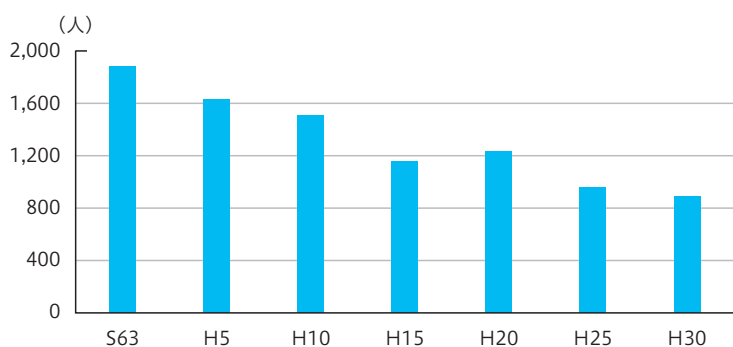
平成30年の海面の漁業就業者数は896人となり、ここ10年間で約3割減少しています。^{※図1}

また60歳以上の割合は4割以上で、上昇傾向にあり、高齢化にも歯止めがかかっていません。^{※図2}

漁業は、危険を伴う作業が多いうえ、他産業に比べ平均年収が低い傾向にあり、近年は水産資源の状況も不安定であることなどから、漁業者の子弟の就業も少なくなっています。その結果、就業者数は、島しょ地域の人口減少と軌を一にして減少しています。^{※図3}

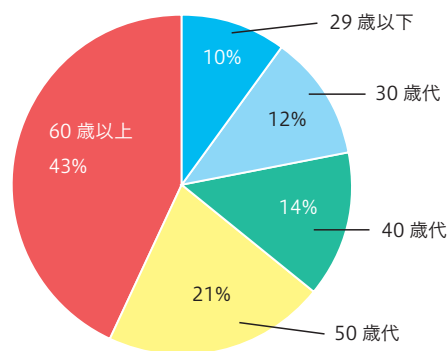
一方で、新規就業者の受入れ態勢が整っている地域や、漁獲が安定しているキンメダイやメカジキなどを対象とした漁業などでは、新たな漁業者が育ちつつあります。^{※表1}

図1 漁業就業者数(海面)の推移



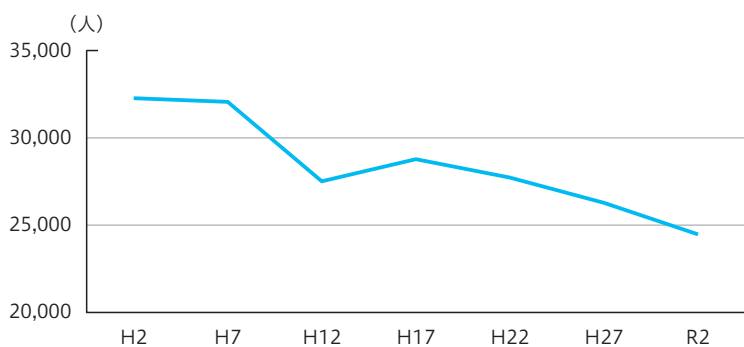
資料：漁業センサス(農林水産省)に基づき東京都が作成

図2 漁業就業者(海面)の年齢構成(H30)



資料：漁業センサス(農林水産省)に基づき東京都が作成

図3 島しょ地域の人口の推移



資料：国勢調査に基づき東京都が作成(R2年は東京都人口推計を引用)

表1 漁業就業者の地区別増減(H30/H20)

地区	対H20年比
内湾地区	60.5
大島地区	74.8
三宅地区	80.3
八丈地区	81.6
小笠原地区	111.4

資料：漁業センサス(農林水産省)に基づき東京都が作成



漁業研修生の独立(三宅島)