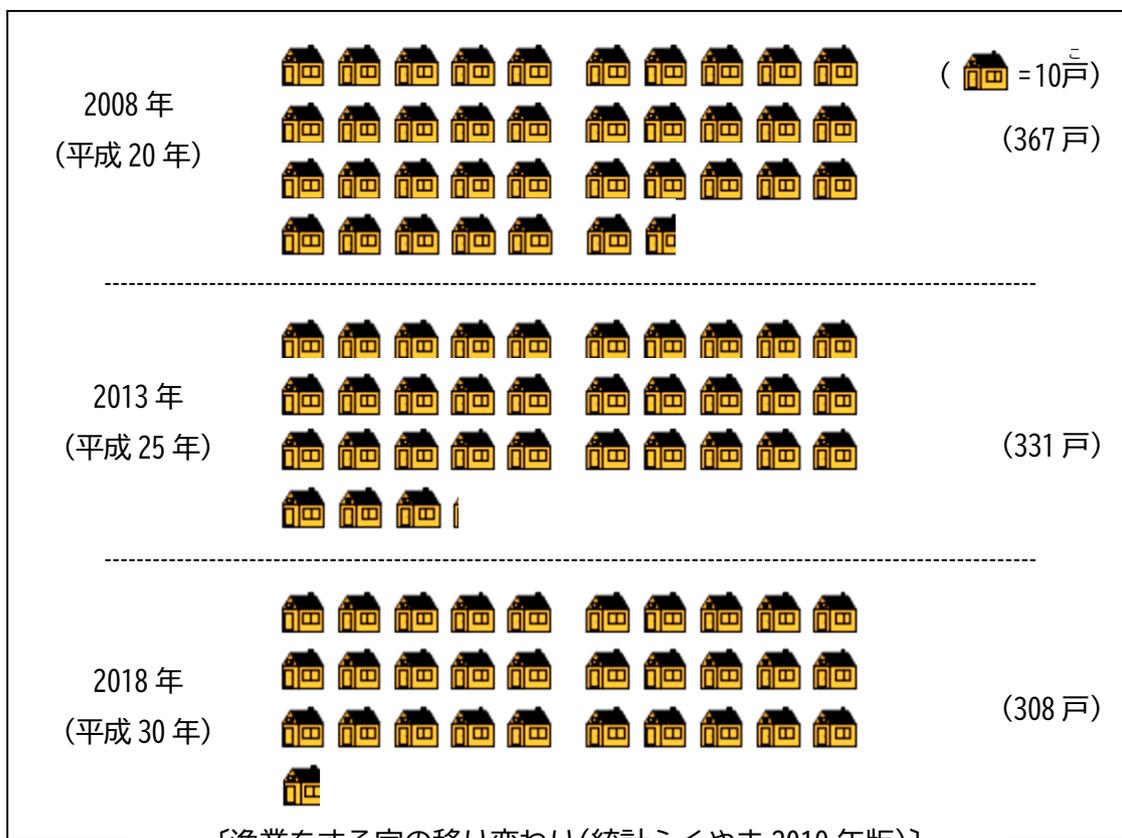


# 産 業

## 海辺で働く人々の仕事

走島、鞆、田尻、水呑、沼隈、内海、松永の海では、昔から様々な種類の魚がとれていました。走島周辺では、カタクチイワシの稚魚（シラス）がとれ、チリメンイリコにしています。福山沖合いでは、ネプト、ワタリガニ、シャコなどがとれます。また、走島、田尻、内海では、のりの養殖が行われています。

しかし、海の埋め立てにより、魚の住む場所が減少したことや、工場や町から出る排水で海が汚れたことなどから、魚の数が減少したため、漁業の仕事だけではくらしにくくなり、漁業をやめる人もいます。そこで、小さな魚を放流したり、魚のすみかを作ったりして魚を増やそうとしています。



〔鞆の港〕



〔鞆の魚の干物作り〕



〔走島沖のカタクチイワシ漁〕



〔内海の港〕



〔内海の のりの養殖と加工場〕



## ふるさと豆知識

### 鞆の鯛しばり網漁

江戸時代から明治時代にかけて、鞆では「しばり網」という長い網を使った漁法でマダイがとられていました。マダイが減ったことで、昭和30年代から漁は行われなくなりました。

現在は、1923年（大正12年）から行われている、観光客に当時の漁法でマダイをとる様子を見せる観光鯛網で、当時の様子を知ることができます。

福山には、鯛めし、鯛うずみなどの郷土料理もあります。



〔観光鯛網〕



# ふくやま産地マップ



詳しくは、<https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/life/1/9/58/> を見てね。



## ふるさと豆知識

### ふくやま生まれ

このマークを見たことがありますか。チッチが描かれた「ふくやま生まれ」のマークは、福山市で作られた農林水産物やそれらを使った加工食品につけられています。主に産直市やスーパーマーケットの産直コーナーに並べられています。

