



若き力が集う 水産業

水とともに暮らしが紡がれる小田原。
水産業を担う人びとの営みが、まちに活力をもたらします。

相模湾西部における 漁業の中心地

水資源豊富な小田原は、昔から相模湾西部における漁業の中心地として栄えてきました。その中でも全国的に有名なのが、相模湾の急に深くなる海域地形を生かした「定置網漁業」です。アジ、サバ、イワシ、ソウダガツオ、カマス等、多様な魚種が水揚げされています。その他、刺網や一本釣り、かご網、タコ壺などの漁も行われています。

また、漁業者の中心的な担い手が、20代や30代という若手であることも、小田原の漁業の大きな機動力となっています。チームワーク、集中力、体力、コミュニケーションが必要とされる漁業の現場に、活気ある若い掛け声が響きます。

水産業の発展と 地域活性化

大量の漁獲物を保蔵する手段として、蒲鉾や干物、塩辛、鰹節などの加工技

術が発展してきました。その伝統と技は今日まで受け継がれ、小田原が誇るブランドの一つとなっています。

これらを含む「小田原の魚」の価値を、より多くの人に「知って」「買って」「食べて」もらうため、「小田原の魚ブランド化・もっと食べよう！プロジェクト」を進めています。「小田原あじ・地魚まつり」、「小田原みなとまつり」等のイベントや地魚料理教室などを開催し、水産業の発展と魚食文化の普及、交流人口の増大を図り、地域活性化につなげています。



小田原みなとまつり



小田原市水産市場でのせりの様子



小田原漁港交流促進施設「漁港の駅 TOTO CO 小田原」(完成イメージ図) (平成31年開業予定)

ODAWARA POWER

小田原市漁業協同組合
小藤 岬さん
Misaki Kofuji

漁師になりたいくて 横浜から小田原へ

インターネットで探して小田原で就漁しました。漁師にゆかりがある親族はいないのですが、不思議と子どもの頃からの夢でした。こちらの漁協はぼくのような素人でも、先輩のもとで技術を修得でき、歩合ではなく固定給であることが特徴です。20代や30代の漁師が多く、夕方に寝て1時頃に出漁する生活にも慣れました。小田原のまちでやりがいを感じながら仲間と毎日過ごしています。

▶ 鮮魚店数の割合

1,082世帯/店

〔平成24年度小田原市調査〕

神奈川県
第2位

