

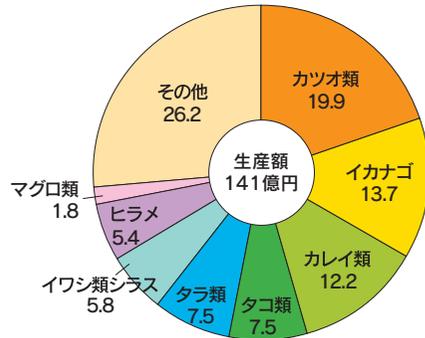
(3) 水産業

福島県の海は、南からの黒潮（日本海流）と北からの親潮（千島海流）がぶつかりあう潮目になっているため、良い漁場に恵まれています。

カツオやタコ、ヒラメなど100種類を超える魚介類が水揚げされます。

いわき市では、カツオやイワシなどをとる沖合漁業が、相双地方では、ヒラメやカレイなどをとる沿岸漁業が主に行われています。また、いわき市には、マグロをとる遠洋漁業者もいます。

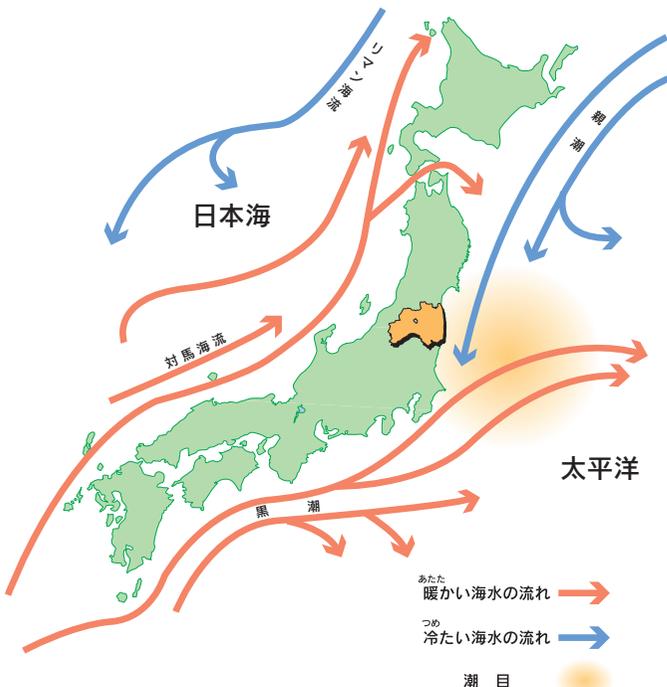
●福島県に水揚げされた魚種別生産額の割合（2008年）



出典：福島県海面漁業漁獲高統計



サンマの水揚げ（いわき市）



みんなで食べよう！
「うつくしま・ふくしま海の幸」

春 コウナゴ、アサリ、メヒカリ

夏 カツオ、ホッキガイ、ウニ

秋 ヒラメ、サンマ、サケ

冬 カレイ、ズワイガニ、アンコウ

（アンケートをもとに県が平成10年度に選定）



ヒラメ栽培漁業振興施設（大熊町）

ヒラメなど昔と比べて少なくなってきた魚は、人工的に卵から育てて海に放して魚の数を増やすなどの「つくり育てる漁業」や小さい魚はとらないなどの「資源管理型漁業」^{しげんかんり}が行われています。また、相馬市の松川浦では、アオノリやアサリなどの養殖がさかんに行われています。



アオノリの養殖（相馬市）

中通りのため池などではコイが、会津の山間部や阿武隈高地ではイワナやニジマスなどが養殖されていて、とくにコイの養殖生産量は全国第1位（平成20年）



かまぼこ工場（いわき市）

となっています。

水産加工業は、いわき市を中心に営まれていて、「かまぼこ」の生産がとくにさかんです。また、サンマのみりん干しやウニの貝焼きなどは、いわきの特産品^{とくさん}となっています。