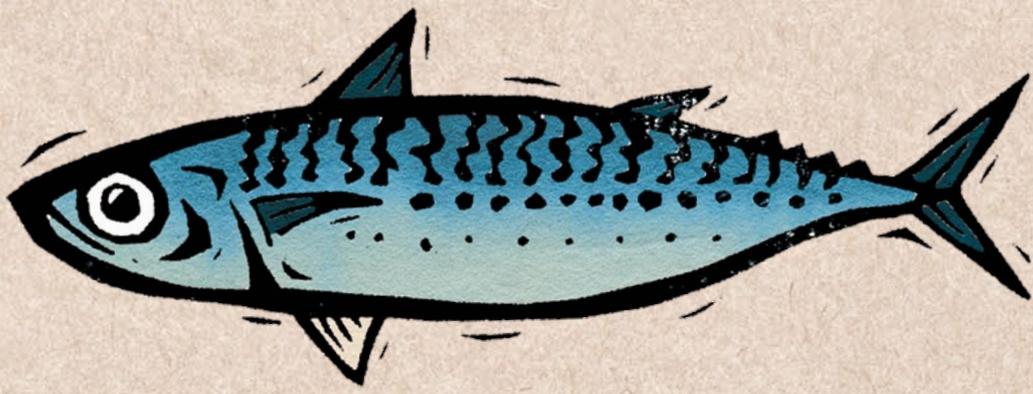


中文版



高知家の魚

# 日本 高知县的鱼



高知县位于西日本的四国岛内，面向太平洋。

沿着日本北上的日本暖流为高知县带来了温暖的气候和丰润的雨水，深刻影响着它的自然丰富性，独特的文化以及当地的风土人情。

高知的海岸线长达713km，海水清澈度在日本屈指可数，渔业发达。

在不同的季节和地区，可以捕捞到各种鱼类，

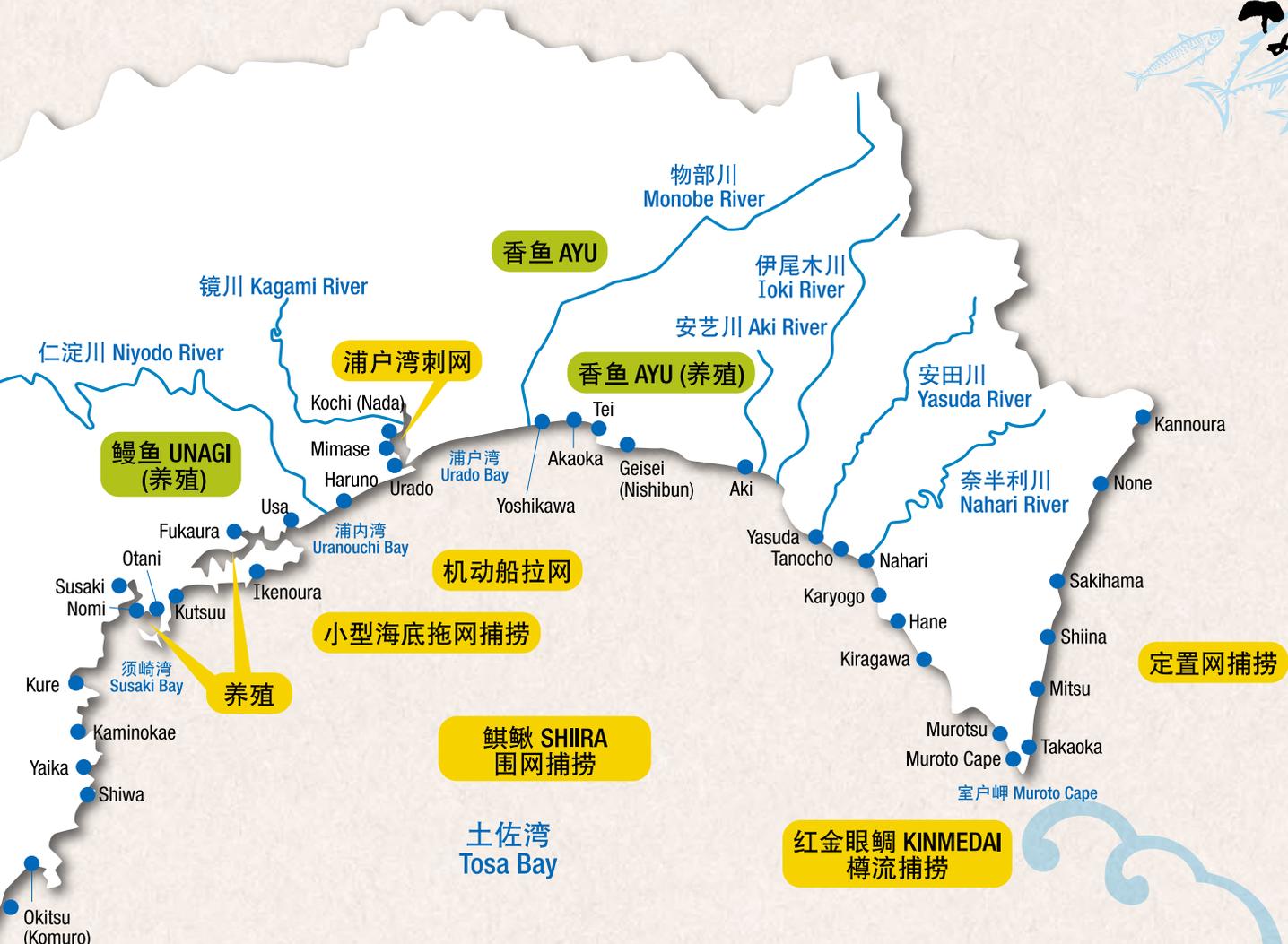
在高知县捕捞上来的鱼类占全日本鱼类的6成之多。



宿毛湾



# 高知县内的主要捕捞方法和渔港



行船拖钓



定置网捕捞

# 主要捕捞方法



## 【行船拖钓】

10吨以下的小型渔船，拖着带着假鱼饵的渔具前进。除鲹外，也同样适用在烟管仔或金枪鱼类。虽然此方法效率不高，但在土佐清水市、宿毛市、黑潮町佐贺、土佐市宇佐的产地市场中捕获的鲹已获得MEL认证。

※MEL认证是指Marine Eco-Label Japan为支持水产资源友好型、海洋友好型渔业，于2007年2月认定的对保护水产资源以及海洋生态的渔业所颁发的认证制度。

## 【鲹单钩钓法】

找到“Nabla”鱼群，鱼竿上放入沙丁鱼等活饵，用该鱼竿一条条地钓鱼。在盛渔期间卸完鱼后，继续装满活饵出海捕捞，所以对于捕捞船来说确保活饵是非常重要的。



鲹单钩钓法



樽流捕捞（红金眼鲷）



## 【樽流捕捞】

木质的樽漂浮在海上，在木樽上安置很多钓钩。将这些木樽漂浮数十个左右后，再将其收回，所以被称为樽流捕捞。



## 【手钓】

主要分布在室户市、土佐市和土佐清水市。从渔船上用手直接悬垂钓线进行捕鱼。因为常使用毛针（假鱼饵），所以被称为“毛针渔业”。



立绳钓（澳洲鲑）

### 【立绳钓】

主要分布在室户市和土佐清水市。用泡沫苯乙烯代替浮子，在鱼线上安装钓针，漂流数十个左右，将其回收。以前用一斗罐代替浮子，所以也被称做罐罐渔业。

### 【定置网捕捞】

定置网捕捞是指在渔场放置箱状的网状构造物，因地区不同规模大小也不同，大的地方30人左右，少的地区10个人左右进行作业。分布在东部的东洋町、室户市、奈半利町、田野町、安田町、中西部的须崎市、土佐清水市、大月町。



定置网捕捞



### 【围网捕捞】

分布在宿毛市或大月町。近年，由于渔船海水冷却装置的安装，所以鲜度有大幅度的上升。

### 【小沙丁鱼渔业(补网捕捞)】

小沙丁鱼渔业的历史悠久，因小沙丁鱼的生态特征，易在河川的河口周边形成渔场，最初是以地引网或船引渔业的形式存在。1955年初期，为了提高作业效率，使用现在的机动船拉网，1975年的捕鱼量紧随静冈县，排名全国第二。

现在也存在的机动船拉网，同样被称为【补网捕捞】，由2艘引船和1艘名叫“传马船”的搬运船组成1组进行作业。2艘引船牵引渔网，传马船将网中的鱼打捞上来运到港口，重复此过程。



# 高知县的养殖鱼

高知县的养殖业起源于1955年的野见湾，当年的野见渔业组合长西山利春氏饲养了2500条鰺幼鱼，并出货，此后，业务扩展到浦内湾和宿毛湾。当时养殖的大部分是鰺幼鱼，从1965年起养殖高体鲷，1975年起养殖真鲷。

## 真鲷 MADAI 养殖鱼 体长：50cm以上

### ● 主要产地/须崎市、土佐市、宿毛市、大月町

县内有名的养殖地区有须崎市的野见湾和浦内湾、宿毛市、跨越大月町的宿毛湾。目前在推广“海援鲷”、“乙女鲷”、“直七真鲷”的特色养殖方法和鱼饵的选择，使其品牌化。



## 鰺鱼 BURI 养殖鱼 体长：40cm以上

### ● 主要产地/宿毛市、大月町

宿毛湾气候温暖，即使在冬天也不会影响鰺鱼的生长，利用该特征，养殖业在宿毛市、大月町地区盛行。



### 主要养殖场



野见湾（须崎市）

## 高体鰹 KANPACHI 养殖鱼 体长：60cm以上

### ● 主要产地/须崎市、宿毛市

在县内称为“Neiri”。利用土佐湾的温暖环境，在野见湾、宿毛湾进行养殖。“极美堪八”注重养殖方法和鱼饵的使用，不断着手于展开新的品牌化。



## 太平洋蓝鳍金枪鱼 KUROMAGURO

养殖鱼 体长：150cm以上

### ● 主要产地/大月町

宿毛湾面对温暖的外海，海水潮流稳定，具有良好的养殖金枪鱼的环境条件。所以，近年在大月町的近海地区，越来越多的人养殖金枪鱼。并且，土佐湾有一种叫“YOKO”的金枪鱼幼鱼的回游路线，用行船拖钩捕获YOKO养成大的金枪鱼也非常盛行。



### 【产地与主要鱼种】



- 浦内湾：真鲷
- 野见湾：真鲷、高体鰹
- 宿毛湾：真鲷、高体鰹、鰹鱼



高知县的鱼类养殖的生产量推测为2万吨左右，生产额为200亿日币左右，占县总生产额的三分之一，属于重要核心渔业。主要养殖鱼种为：真鲷、高体鰹、鰹鱼，占整体生产量的8成，其他种类还包括日本竹荚鱼、石鲈、鲈鱼、太平洋蓝鳍金枪鱼等。



大月町

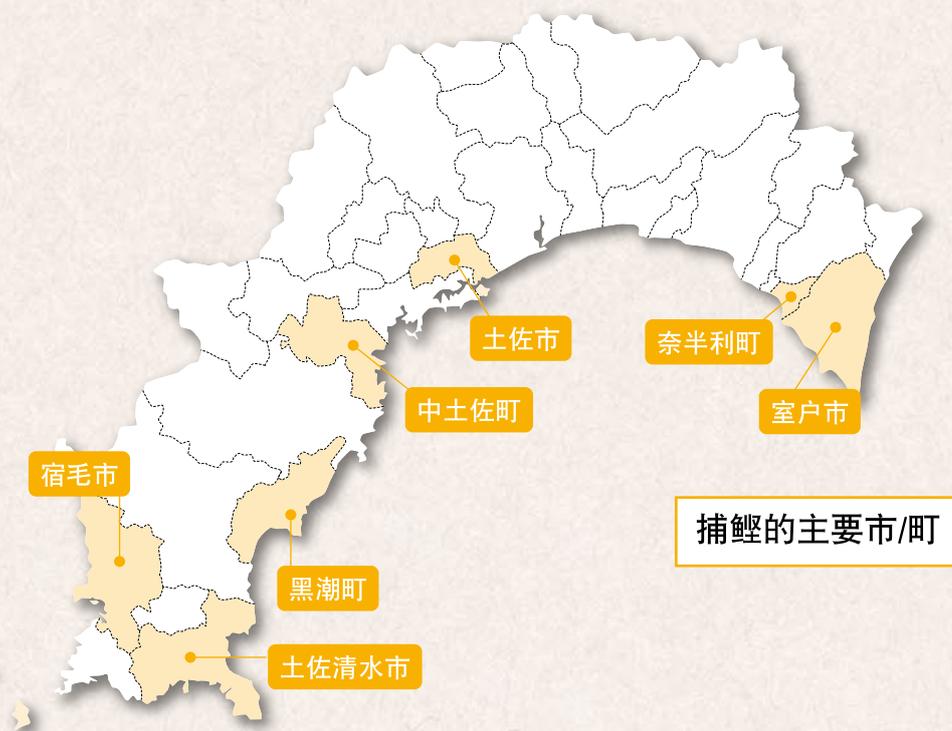
# 鰹 KATSUO 体长：100cm



高知的鱼的代名词  
说到高知还得是“鰹”

- 主要产地/奈半利町、中土佐町、黑潮町、土佐清水市等
- 主要捕捞方法/行船拖钓、鰹单钩钓法

高知海岸的鰹捕捞方法主要为行船拖钓与鰹单钩钓法。每年举行捕捞作业，但主要渔期在春季（4-5月）和秋季（10-11月）。捕捞地很多，如室户市、奈半利町加领乡、土佐市宇佐、中土佐町久礼、黑潮町佐贺、土佐清水市、宿毛市等。在不到10吨的小型渔船上安装假鱼饵的钓绳，捕获到的鰹当天会被送到港口，所以被称为“日归鰹”。再者，找到“Nabla”鱼群，撒下沙丁鱼等活鱼饵钓鰹，这种方式是土佐单钩钓法的加强版。



鰹鱼刺身



炙烤鰹鱼鱼腩（盐味）



使用炙烤鰹鱼做的寿司



## 高知的主要食物—“鰹”

有调查显示，高知市1户家庭年间购买量占据日本第一，是全日本平均的4倍—4kg（日本总务省家计调查：2014年~2016年平均）。在这种环境下，鰹的鱼商或料理人对鰹的选择极其苛刻，也就是说培养了诸多“眼尖挑剔”的人。



### ■ 炙烤鰹的起源

说道高知县的家乡菜，炙烤鰹鱼是很有名的，但关于它的起源各有纷纭。比如有一种说法是在战国末期，长宗我部元亲平复四国时吃了榎木烤鰹；另一种说法是在江户中期，土佐藩为防止食物中毒禁吃生食物，但可以将鰹的生鱼片表面加以烤制，作为烤鱼食用；还有一说法是基于早已吃腻生鱼片的渔夫在船上烹饪做的料理，等等诸如此类。

### ■ 炙烤的语源

虽然在日本各地均记载有将鱼烤制后切成刺身的食用习惯，但只有高知县才将盐和调味汁撒在鱼上。炙烤后切片成刺身，拍打调味汁和盐的瓶身边撒上调味汁或者盐，这个拍打的动作就是“TATAKI”的语源。

### ■ 高知炙烤的种类

但是，如果仅仅认为“炙烤=鰹”是大错特错。其实炙烤鱼种类还有矶鱼（只对鱼的表面进行烤制，切片成刺身，蘸酱油食用），所以在高知县除了鰹外还可以炙烤其他鱼类。

# 红金眼鲷 KINMEDAI 体长：60cm



西日本地区捕获量最多的海岸—土佐海岸的恩惠

- 主要产地/室户市、奈半利町、土佐清水市
- 主要捕获方法/樽流捕捞、手钓

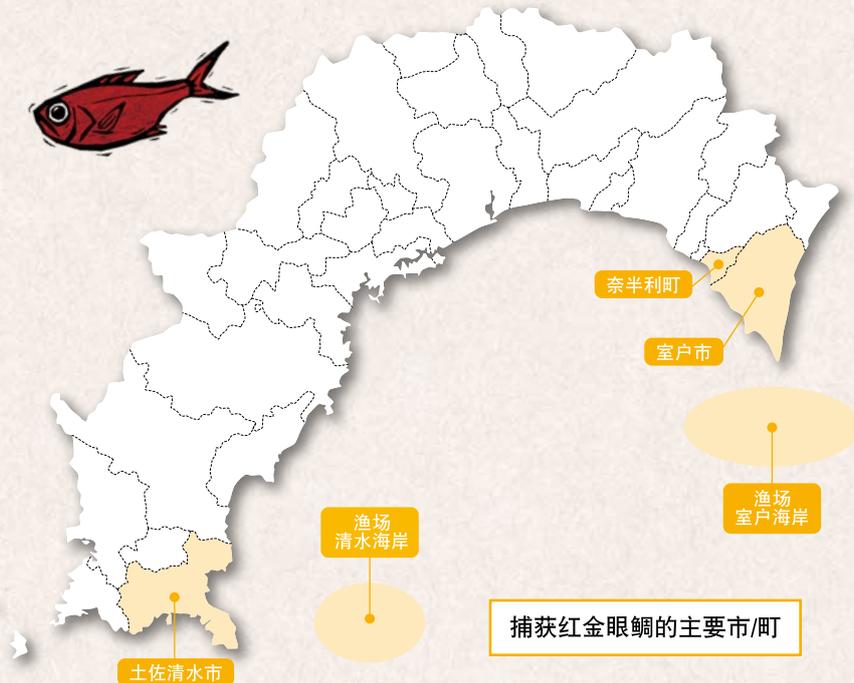
红金眼鲷生活在深海（约200~800m），属于高级鱼，其特点是金色的大眼睛和红色的身体。高知县的红金眼鲷渔业历史比较短，昭和60年代（1985年）开始发展。目前大致分为“室户海岸”和“清水海岸”两大渔场。在主要产地之一的室户市，渔业已发展成为该市的基础产业。



红金眼鲷 切片（炙烤）

## 红金眼鲷的捕鱼期

● 室户海岸													11月~2月期间 脂肪变多
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
● 清水海岸				7月~8月中旬期间 捕获量增多									



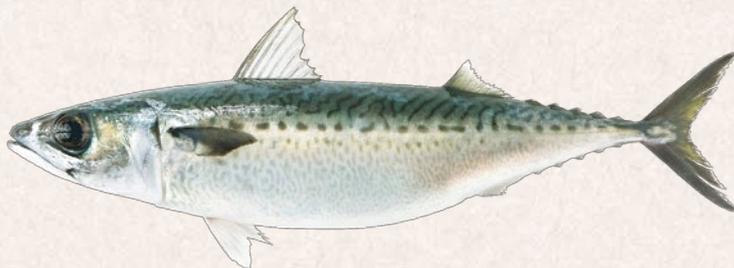
## 当天回港的鱼鲜度最佳

土佐湾的红金眼鲷渔场在港口附近，可当天回港。当天捕获的金目鲷鲜度最佳。冬季以室户海岸为主，初夏以清水海岸为主，根据季节变换渔场。

## 鲜艳的“红色”和高雅的“白色”

红金眼鲷表面为赤红色，肉质为高雅的白色。不论是日料、西餐还是中餐，皆可将其作为一道主菜。不仅刺身、寿司、切片（炙烤）等经典日料，还可用于西餐的腌鱼。高知县的人还喜欢将红金眼鲷按炙烤鳀鱼的做法做料理。冬天的红金眼鲷火锅、经典的煮红金眼鲷和东洋鲈汤都是上等美味。

# 澳洲鲭 GOMASABA 体长：50cm



高知生产的  
澳洲鲭可作为  
刺身食用

- 主要产地/室户市、奈半利町、土佐市、土佐清水市、宿毛市等
- 主要捕获方法/立绳钓、手钓、围网捕捞、定置网捕捞

鲭鱼有澳洲鲭和白腹鲭两种。土佐湾主要产澳洲鲭。高知县的人将澳洲鲭称作“丸鲭”，白腹鲭称作“平鲭”。



## 追求断筋活杀的“区域品牌”

全县正在采用断筋活杀的方法确保鱼的鲜度，并能做成刺身，积极打造使其成为区域品牌。代表商品是土佐清水市产的“清水鲭”。最初是为了在高知市内推广乡下食用的鲭鱼刺身，目前已向县外出售，成为全国性品牌。



### 澳洲鲭的捕获旺季

● 7~8月	・ 产卵后油脂丰富
● 11~1月	・ 采用手钓、定置网捕捞捕获量增加 ・ 鱼身长大、油脂增加的时期 ※ 围网捕捞在1~2月时捕获量减少

澳洲鲭 刺身

# 圆舵鲣 MARUSOUDA 体长：40cm



- 主要产地/室户市、土佐清水市
- 主要捕获方法/定置网捕捞、行船拖钓

土佐清水市作为主要生产地，圆舵鲣的行船拖钓和宗田节加工业已发展成为重要的基础产业。乌冬面和荞麦面的高汤必不可少，宗田节已面向全国发货。夏季捕获的新鲜小鲣鱼称作“新子”。浇上当地“佛手柑”汁的刺身非常受欢迎。但是这道美味因保鲜时间短暂，所以只能在当地食用。



行船拖钓



定置网捕捞

## 日本第一的宗田节



高知县从江户时代开始在县内各地生产鲣节。到了明治时代“土佐的鲣节”已成为日本鲣节产业的舵手。

捕获鲣的渔船趋向大型化，开始远洋捕鱼后，县内渔场捕获量减少，土佐清水市的产业转型为使用圆舵鲣的宗田节加工产业。

土佐清水市的宗田节厂家在全盛时期超过40家，之后减少了20家左右，生意冷清。但至今宗田节的产量仍占全国近8成。

宗田节面向全国出货，大部分用于乌冬面和荞麦面的高汤或削成薄片使用。近年还研发出使用宗田节做成的鱼糕和调味料等加工产品。



# 银带鲱鱼 KIBINAGO 体长：12cm



- 主要产地/宿毛市、须崎市
- 主要捕获方法/围网捕捞、刺网钓



在5~6月的产卵期，银带鲱大量聚集在宿毛湾等沿岸，利用刺网及借用火光围网捕捞。在宿毛湾借用火光的围网捕捞每年捕获量可达到900~1800吨，已成为当地重要的渔业之一。

银带鲱鱼 围网捕捞

# 沙丁鱼、银鱼 IWASHI-SHIRASU

体长：  
 鯷鱼 18cm  
 远东拟沙丁鱼 30cm  
 脂眼鲱 35cm  
 小沙丁鱼 3cm



- 主要产地/安艺市、香南市、南国市、高知市、须崎市
- 主要捕获方法/机动船拉网

银鱼是“远东拟沙丁鱼”、“脂眼鲱”、“鯷鱼”的鱼苗的总称。水煮干燥后的银鱼称作“CHIRIMENJIAKO (小干白鱼)”，生的银鱼称作“DOROME”。



## 还有一种知名的特产“CHIRIMENJIAKO (小干白鱼)”。

使用小沙丁鱼制作的“CHIRIMENJIAKO (小干白鱼)”也是高知县的特产之一。大多数的加工厂离港口很近，用铁锅水煮捕获的新鲜的小沙丁鱼。高知县是整个日本日照时间最长的县，利用这一特点将煮好的鱼晾晒后加工成高知县特产小干白鱼。小干白鱼是将作为原料的小沙丁鱼用铁锅水煮一定时间后干燥而成。但根据干燥程度有不同的叫法，“KAMAAGE”、“SHIRASUBOSHI”、“CHIRIMEN”、“KACHIRI”。

### 小沙丁鱼的一般称呼

● 不太需要干燥	KAMAAGE
	SHIRASUBOSHI
	CHIRIMEN
● 需好好干燥	KACHIRI



生的银鱼

## 时令鱼类“DOROME”

小沙丁鱼保鲜时间短暂，易烂，因此需小心处理。鲜度高的幼鱼称作“DOROME”，可生食。“DOROME”是时令食品，深受当地人的喜爱。与使用三杯醋和高知县独有的蒜苗制作的“NUTA”搭配享用。鲜度极为重要，因此是只能在当地品尝到的美味。但近年随着冷冻技术的发展，可保鲜的“冷冻DOROME”已向县外发货。



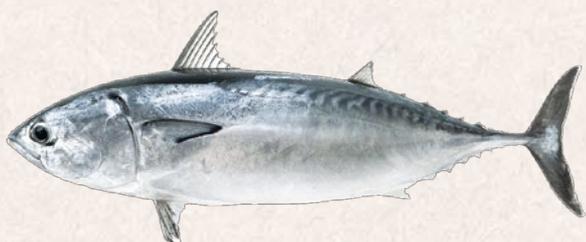
## 鲷 (SHIIRA) 体长: 180cm



- 主要产地/香南市、四万十町
- 主要捕捞方法/围网捕捞、定置网捕捞

鲷的围网捕捞方法利用鲷喜欢聚集在漂流物附近的习性，运用了人工设置的浮渔礁。该浮渔礁被称为“SHIRAZUKE”，使用孟宗竹和杨梅树枝制作而成。另外，在高知县内各地也有很多人使用定置网捕捞方法来捕捞鲷。

## 扁舵鲹 (SUMA/HIRASOUDA) 体长: 45cm



- 主要产地/室户市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/定置网捕捞、行船拖钓

扁舵鲹与圆舵鲹 (MEJIKI) 相似，但其本种的体高稍高，剖面呈扁平形状。在高知县，其本种被称为“SUMA”，但标准日文名的“SUMA”是其他的品种，在本县它被称为“MONZUMA”或“YAITO”。

## 巴鲹 (MONZUMA/SUMA) 体长: 100cm以上



- 主要产地/室户市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/行船拖钓、定置网捕捞

根据地区的不同，它分别被称为“MONZUMA”、“YAITO”、“MONTA”。在高知县，“SUMA”指的是其他品种——“扁舵鲹”。

## 东方狐鲣 (HAGATSUO) 体长: 100cm以上



- 主要产地/室户市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/立绳钓

虽然容易变质（鲜度下降速度很快），但新鲜的东方狐鲣非常美味，是只有在产地才能品尝到的绝品美食。刺身和炙烤最美味！

## 日本竹荚鱼 (MAAJI) 体长: 50cm



- 主要产地/室户市、宿毛市
- 主要捕捞方法/定置网捕捞、围网捕捞

主要在冬季至夏季捕捞。主要有两种，一是因海洋回游性而在背侧带有黑色的“SEGURO”，二是因生活在浅滩（浅的岩礁带）而身体整体带有黄褐色的“KIAJI”。另外，小的日本竹荚鱼被称为“ZENGO”。

## 三线矶鲈 (ISAKI) 体长: 50cm

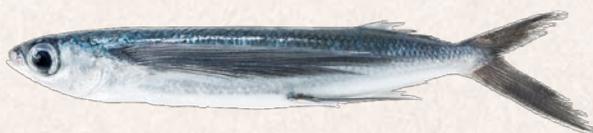


- 主要产地/室户市、宿毛市、大月町
- 主要捕捞方法/定置网捕捞、单钩钓法

三线矶鲈具有上等的味道，最佳品尝时节是初夏，此时鱼身脂肪增加，变得更加美味。县内各地除了采用定置网捕捞方法来捕捞外，三线矶鲈也非常适合进行海滨垂钓和船钓，所以非常受欢迎。

## 飞鱼 (TOBIUO)

体长：35cm

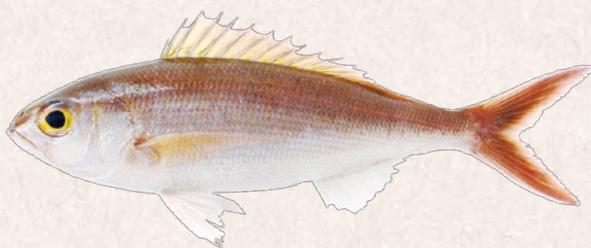


- 主要产地/室户市、须崎市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/定置网捕捞、捞网捕鱼

主要使用定置网捕捞方法来捕捞飞鱼，但也可以采用“飞鱼捞网捕捞”方法，在暗夜中用光照亮海面来聚集飞鱼，通过小捞网来捞捕飞鱼。

## 西氏紫鱼 (CHIKI)

体长：45cm



- 主要产地/土佐清水市、大月町
- 主要捕捞方法/单钩钓法

在水深浅于150m的天然礁石等处钓捕。

## 黄背若梅鲷 (UMEIRO)

体长：45cm

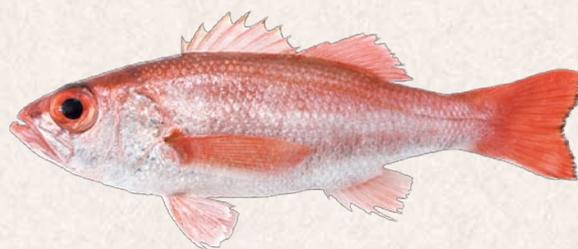


- 主要产地/土佐清水市、大月町
- 主要捕捞方法/单钩钓法

在水深浅于150m的天然礁石等处钓捕。在高知县西部，另一种鱼—蓝色拟乌尾鲷也被称为“UMEIRO”（日语发音相同），非常容易混淆，但这两种鱼都非常美味。

## 赤鲑 (AKAMUTSU)

体长：60cm



- 主要产地/黑潮町、中土佐町、高知市
- 主要捕捞方法/深海延绳钓、洋底拖网捕捞

在高知县内捕获的赤鲑中也算是高级货，被称为“NODOGURO”。主要销往县外。

## 长鳍金枪鱼 (BINNAGA)

体长：120cm

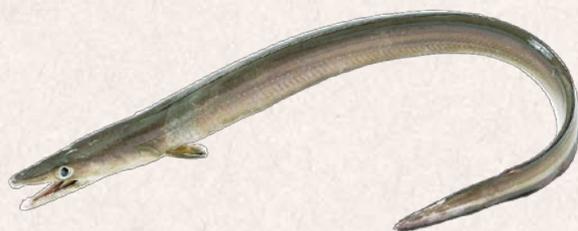


- 主要产地/东洋町、室户市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/金枪鱼延绳钓、行船拖钓

高知县金枪鱼渔业中捕获最多就是长鳍金枪鱼。通过延绳钓方法捕捞的金枪鱼多数情况下会运往县外的渔港，但在高知县内也会运往东洋町的甲浦港和高知市的批发市场等。此外，通过行船拖钓法捕捞的长鳍金枪鱼会运往室户市和土佐清水市等地的产地市场。

## 海鳗 (HAMO)

体长：200cm以上



- 主要产地/土佐清水市、中土佐町、高知市
- 主要捕捞方法/延绳钓、小型海底拖网捕捞

在高知县内基本没有吃海鳗的习惯，捕获的海鳗几乎都运往以京都、大阪、神户为主的县外地区。

## 日本节鲷 (MEDAI)

体长: 100cm



- 主要产地/室户市、土佐清水市、大月町
- 主要捕捞方法/立绳钓

在室户岬海洋、足摺岬海洋、宿毛市的冲之岛等海域捕捞。在高知县被称为“TARUME”、“MEBUTO”、“MENA”。

## 蠕纹裸胸鲷 (UTSUBO)

体长: 90cm



- 主要产地/室户市、须崎市、中土佐町、土佐清水市
- 主要捕捞方法/蠕纹裸胸鲷笼捕捞

蠕纹裸胸鲷生活在岩礁区域,以土佐市和须崎市为中心,人们喜爱蠕纹裸胸鲷料理。最近,蠕纹裸胸鲷不仅受到来自县外的游客的欢迎,在县内的居酒屋也成为了人气食材。

## 莱氏拟乌贼 (AORIKA)

体长: 60cm

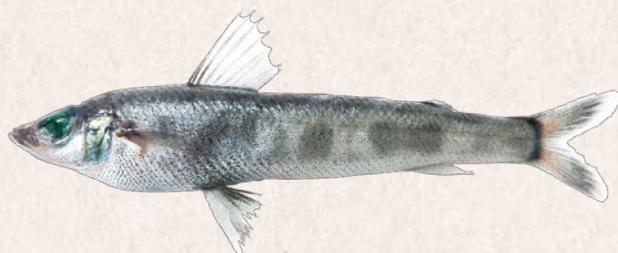


- 主要产地/室户市、土佐清水市
- 主要捕捞方法/定置网捕捞、单钩钓法

在高知县内,有的地方叫它“MOIKA”或者“TACHIKA”。除了使用木蝦假餌或鱼饵来进行单钩钓法外,也可以用定置网捕捞。它被人们认为是可在县内捕捞到的乌贼类中最美味的乌贼。

## 大眼青眼鱼 (MEHIKARI)

体长: 15cm



- 主要产地/高知市
- 主要捕捞方法/洋底拖网捕捞

在高知县被称为“MEHIKARI”。大眼青眼鱼的代表性吃法是将其晾一天后用火烤,然后浇上柠檬和柚子醋来吃。另外,还可以以天妇罗、油炸等方式来品尝。

## 半带水珍鱼 (OKIURUME)

体长: 20cm



- 主要产地/高知市
- 主要捕捞方法/洋底拖网捕捞

在高知县被称为“OKIURUME”。在土佐湾海洋的渔场,通过洋底拖网捕捞方法来捕捞。

## 日本绒螯蟹 (TSUGANI)

体长: 6cm



- 主要产地/县内的河川
- 主要捕捞方法/鱼笼捕捞

在高知县被称为“TSUGANI”。各地区有不同的烹饪方法,如直接将螃蟹拿来煮、全部捣碎来制作高汤等。

## 香鱼 (AYU)

体长：30cm

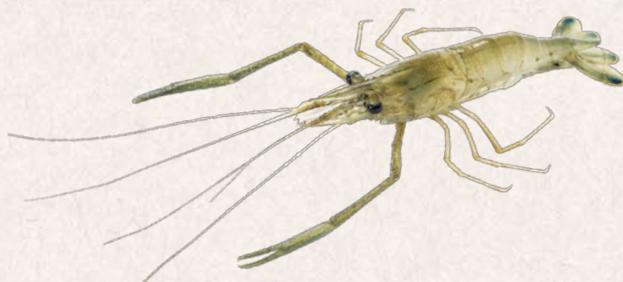


- 主要产地/四万十川、仁淀川、伊尾木川、安田川、奈半利川等
- 主要捕捞方法/杆钓（友钓、毛钩钓）、网捕

高知县是日本屈指可数的多雨地区，县内有众多全国有名的河流，水量丰富，充满自然气息，自古盛行捕捞香鱼。最近利用香鱼习性来进行的“友钓”人气非常高，吸引了来自县内外的众多钓者来到县内的河流比试身手。香鱼是让人们感受到夏日来临的必不可少的一种鱼。

## 手长虾 (KAWAEBI)

体长：9cm



- 主要产地/县内的河川
- 主要捕捞方法/鱼笼捕捞、柴渍捕

在高知县内有“TENAGAEBI”、“HIRATETENAGAEBI”、“MINAMITENAGAEBI”3种，将其总称为手长虾(日本沼虾)。

## 鳗鱼 (UNAGI)

体长：70cm



- 主要产地/(天然)四万十川、县内的其他河川等(养殖)香南市、高知市
- 主要捕捞方法/(天然)筒捕、延绳钓、柴渍捕

在高知县内各地的河川一直持续着捕捞鳗鱼，但现在天然鳗鱼变得稀少，非常珍贵。另外，以高知县中央地区为中心的地区也在养殖鳗鱼。

## 九孔鲍 (NAGAREKO)

体长：7cm



- 主要产地/室户市、大月町
- 主要捕捞方法/潜水捕捞（捕捞时期：4月~8月）

从春天到夏天，在沿岸的岩礁地区捕捞。因其覆盖在岩石表面的样子看起来就像在流动一样，所以在高知县它被称为“流鲍”。9月至次年3月末是禁渔期。

## 红娇凤凰螺 (CHANBARAGAI)

体长：6cm



- 主要产地/室户市、土佐清水市、大月町
- 主要捕捞方法/裸身潜水捕捞

其扇动尖锐壳盖的样子看上去就像在挥舞刀子，因此在高知县它被称为“CHANBARA”或“KIRIAI”。烹煮过的红娇凤凰螺常作为前菜或皿钵料理的一种食材，是高知县特有的珍馐。

## 栉孔扇贝 (CHOTAROGAI)

体长：12cm



- 主要产地/土佐清水市、宿毛市、香南市、中土佐町
- 主要捕捞方法/养殖

栉孔扇贝是双壳贝，其特征在于贝壳颜色有黄色、紫色、橘黄色、红色等，“HIUGI”有“用华丽颜色着色的扇子”的意思。在高知县，根据发现该贝类的渔夫的名字，将其称为“长太郎贝”。

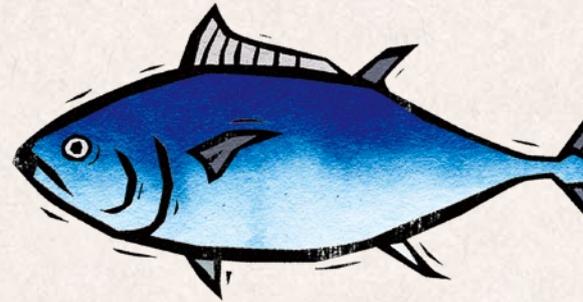
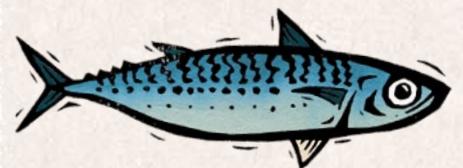
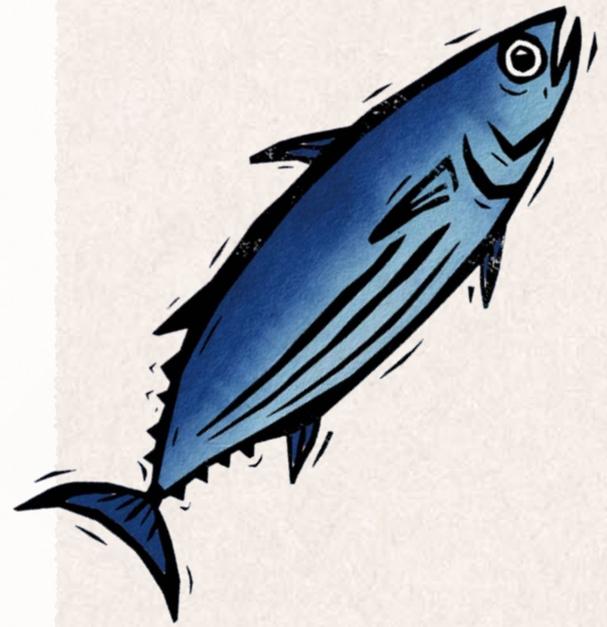
## 主要捕捞时期和主要产地

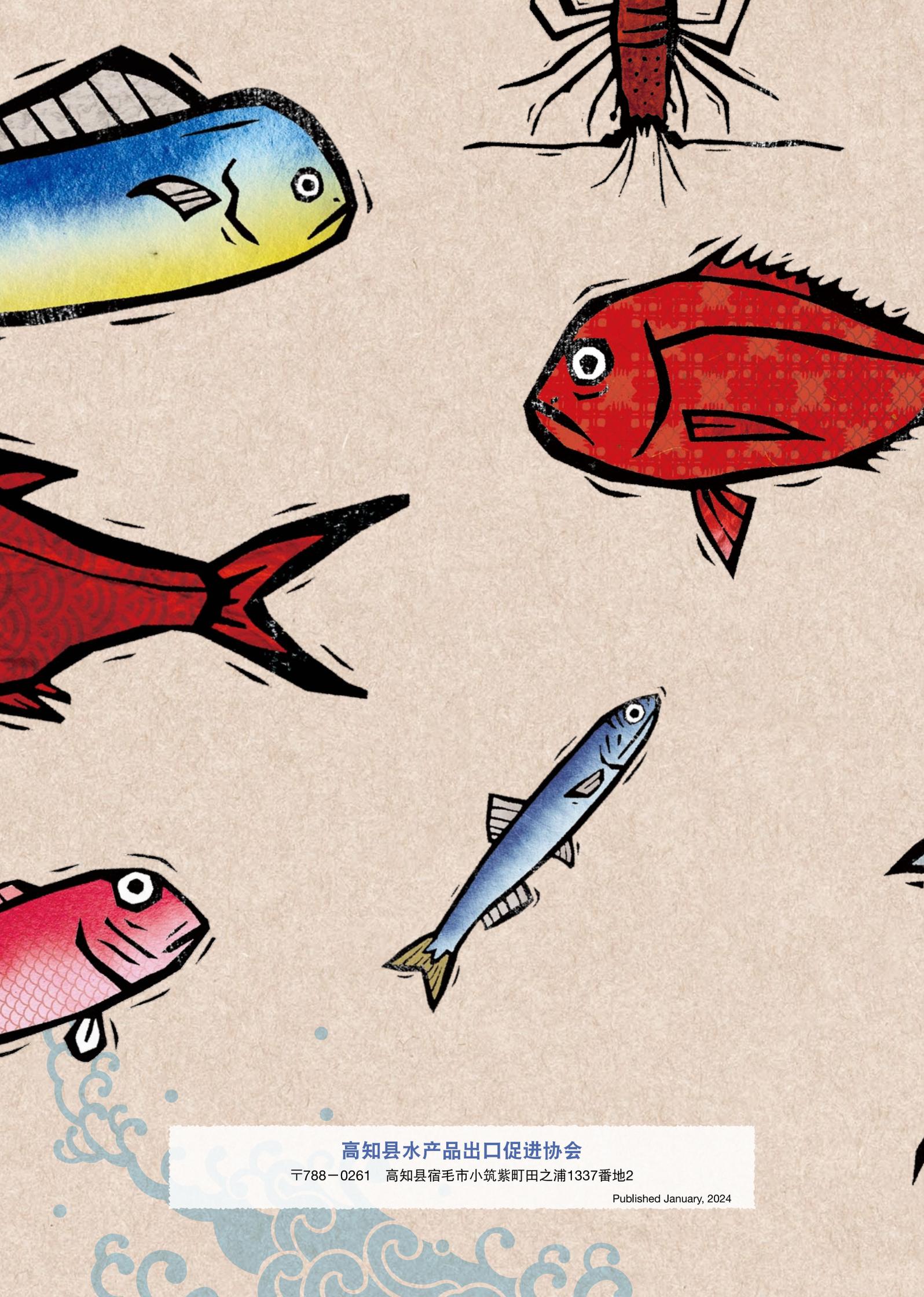
鱼名	春			夏			秋			冬		
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
大眼青眼鱼 (AOMEESO/MEHIKARI)	■						■			■		
莱氏拟乌贼 (AORIIKA/MOIKA/TACHIIKA)	■						■			■		
赤鲑 (AKAMUTSU)			■									
香鱼 (AYU)			■								■	
三线矶鲈 (ISAKI)	■			■								
蠕纹裸胸鯉 (UTSUBO)			■				■					
鳗鱼 (UNAGI)	■			■								
黄背若梅鲷 (UMEIRO)			■									
鲣 (KATSUO)	■			■						■		
银带鲱鱼 (KIBINAGO)	■			■						■		
红金眼鲷 (KINMEDAI)	■			■						■		
澳洲鲭 (GOMASABA)	■			■						■		
鲱鳅 (SHIIRA)			■						■			
小沙丁鱼 (DOROME)	■			■						■		
巴鲣 (SUMA/MONZUMA)	■			■						■		
手长虾 (TENAGAEBI/KAWAEBI)		■			■							
九孔鲍 (TOKOBUSHI/NAGAREKO)		■			■							
飞鱼 (TOBIUO)	■			■						■		
半带水珍鱼 (NIGISU/OKIURUME)	■			■						■		
东方狐鲣 (HAGATSUO)		■			■						■	
海鳗 (HAMO)		■			■						■	
栉孔扇贝 (HIUGIGAI)	■			■						■		
西氏紫鱼 (HIMEDAI/CHIIKI)		■			■						■	
扁舵鲣 (HIRASOUDA/SUMA)	■			■						■		
长鳍金枪鱼 (BINNAGA)	■			■						■		
鲷鱼<天然> (BURI)	■			■						■		
日本竹荚鱼 (MAAJI)	■			■						■		
红娇凤凰螺 (MAGAKIGAI/CHANBARAGAI)	■			■						■		
圆舵鲣 (MARUSOUDA/MEJIKA)	■			■						■		
日本节鲰 (MEDAI)	■			■						■		
日本绒螯蟹 (MOKUZUGANI/TSUGANI)				■			■					

土佐の  
おさかな



捕获主要市/町
高知市 ※有捕捞期间限制
室户市、土佐清水市
黑潮町、中土佐町、高知市
县内の河川 ※有捕捞期间限制
室户市、宿毛市、大月町
室户市、须崎市、中土佐町、土佐清水市
县内の河川 ※养殖渔业全年可出荷
土佐清水市、大月町
奈半利町、中土佐町、黑潮町、土佐清水市
宿毛市
室户市、奈半利町、土佐清水市
室户市、奈半利町、土佐市、土佐清水市
香南市、四万十町
安艺市、香南市、南国市、高知市、须崎市
室户市、土佐清水市
县内の河川 ※有捕捞期间限制
室户市、大月町 ※有捕捞期间限制
室户市、须崎市、土佐清水市
高知市 ※有捕捞期间限制
室户市、土佐清水市
土佐清水市、中土佐町、高知市
香南市、中土佐町、土佐清水市、宿毛市
土佐清水市、大月町
室户市、土佐清水市
东洋町、室户市、土佐清水市
室户市、土佐清水市、宿毛市、大月町
室户市、宿毛市
室户市、土佐清水市、大月町
室户市、土佐清水市
室户市、土佐清水市、大月町
县内の河川





高知县水产品出口促进协会

〒788-0261 高知县宿毛市小筑紫町田之浦1337番地2

Published January, 2024