りょうしずかん

漁師図鑑





漁師図鑑
りょうしずかん

目次 - もくじ -

はじめに ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・03

漁法 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・04

にかほ市でとれる魚 ・・・・・・・・・・・・・・06

漁師 ※五十音順

浅倉智 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

池田成竜 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14

池田雅貴 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16

今井浩一 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18

齊藤一成 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20

佐々木一成 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

佐々木健一 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24

佐藤栄治郎 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26

佐藤賢 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・28

佐藤正勝 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30

佐藤正昂 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・32

柴田海 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・34

白瀬晃彦 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・36

柳田章 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・38

渡辺貞之 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40

りょうしずかん

漁師図鑑

はじめに

みなさんは『漁師』という職業はご存知でしょうか。

漁師とは、漁業を仕事にしている人のことを指します。

漁師の仕事は、海で魚介類を獲ったり養殖を行うことです。
魚介類を獲るだけではなく、水揚げした魚の選別、船の掃除や漁具の手入れなど、陸での仕事もあります。
網を使う漁業では、網の補修も漁師の大切な仕事の一つです。
漁師という職業があることで、私たちは日常的に魚介類を食べることができています。

ここまでのお話は、「知っているよ！」という方が多いと思います。
では、どのような人が漁師をしているのかご存知でしょうか。
実は、漁師には、とても魅力的な人がたくさんいます。
漁師図鑑は、「漁師を職業にしている人の魅力をもっと知ってほしい！」という想いで制作した一冊です。

この一冊を通じて、少しでも多くの人に『漁師』について知ってもらい、魅力を感じてもらえますように。

～主な漁法についての紹介～

にかほ市で行われている代表的な4つの漁法をご紹介します。

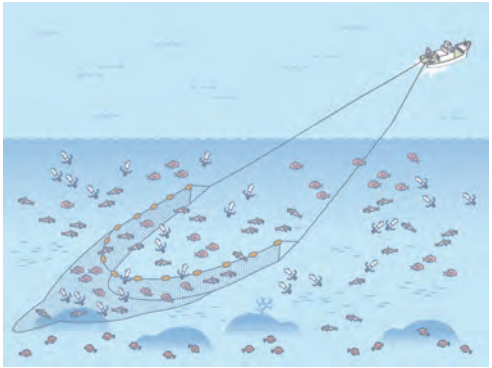


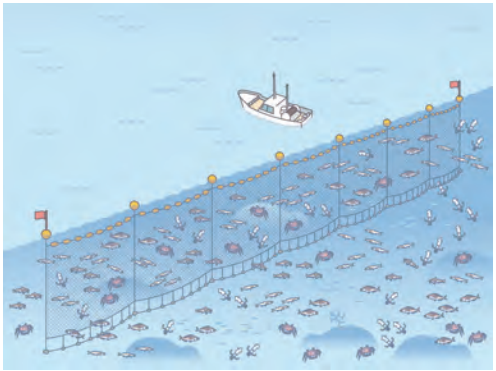
①定置網漁法

固定の場所に網を仕掛け、回遊してくる魚介類が入ってくるのを待つ漁法です。にかほ市では、底建網と小型定置網の2つの手法が行われています。
底建網は、水深40m～70mあたりに網を仕掛け、タラ、クロソイ、カレイ類、ミズダコ、ヤリイカ、サバ、マアジなどが漁獲できます。小型定置網は、水深10mあたりに網を仕掛け、サクラマス、サケ、アジ、アオリイカ、イシダイなどが漁獲できます。小さい網は4人、秋に使用する大きい網は15人ほどの漁師が作り、1度作れば20年ほど使うことができるそうです。

②底曳き網漁法

船で大きな袋状の網を引っ張りながら海底の魚を追いかける、一度に多くの魚介類を漁獲することができる漁法です。
主に海底の魚介類が獲れる漁法で、カレイ、ヒラメ、マダラ、ホッケ、ハタハタ、ズワイガニ、甘エビなどが漁獲できます。船と網を繋ぐ2本のロープは、片方1,800mの長さがあり、5年に1回は新しいものに交換するそうです。費用は両方で500万円もするんだとか…。運動量が多い漁法のため、魚がたくさん獲れる反面、網やロープの維持が大変なんだそうです。



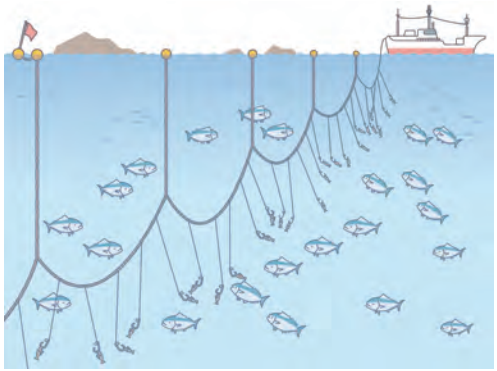


③刺し網漁法

魚の通り道にカーテン状の網を仕掛け、通ろうとした魚を網に絡め獲る漁法です。夜のうちに仕掛けをしておき、早朝に漁獲します。底刺網、浮刺網、漕ぎ刺網などいくつかの手法がありますが、にかほ市では底刺網が主に行われているそうです。
浅いところから水深100m程の深いところにいる魚を獲ることができ、アンコウ、ヒラメ、カレイ類、ミズダコ、ノドグロなどが漁獲できます。仕掛けの網は秋～冬の間に使われ、2～3年ほどたったら新しい網を作るそうです。

④延縄漁法

日本に昔からある伝統的な釣り漁法です。浮縄に長い幹縄を吊り下げ、その先に針が付いている枝縄を吊り下げます。獲りたい魚に合わせた長さの仕掛けを作り、針の位置を変えることで狙った魚を漁獲できます。
にかほ市では、ノドグロ、マダラ、サワラ、トラフグ、アマダイなどが漁獲できます。仕掛け1本に対して1匹ずつ魚が獲れるため、網などでまとめて多くの魚を獲る漁法よりも、高品質な魚を提供できるそうです。仕掛けの先につける針は、サメやフグに取られてしまうことがあるんだとか。



その他の漁法について

今回は、にかほ市で行われている代表的な4つの漁法のみをご紹介させていただきましたが、この4つの他にも、素潜り漁、タコ縄、タコ箱、あおさ漁、海苔漁、カレイ・ヒラメの刺し網漁、アマダイ漁、巻網漁、流し網漁など、まだまだたくさんの漁法があります。またの機会にご紹介しますので、次回をお楽しみに！

漁師図鑑

～にかほ市で獲れる主な魚～

①ホッコクアカエビ（北国赤海老）



にかほ市での通称：アカエビ

主な漁獲方法：底曳き網、エビ籠

料理例：刺身、味噌汁、アヒージョ

いわゆる世間で"甘エビ"と呼ばれるエビです。獲れたての刺身の甘さは絶品！頭からはとても美味しい出汁が出るので、捨てずに味噌汁にすると優勝できます。

②マアジ（真鯵）



にかほ市での通称：アジ

主な漁獲方法：定置網、刺し網

料理例：刺身、フライ、南蛮漬け、塩焼き

味がいい魚ということでアジという名前になったと言われています。ここ2～3年で冬も獲れるようになりました。年間通して獲れます。

③キアンコウ（鮟鱇）



にかほ市での通称：アンコウ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺網

料理例：アンコウ鍋、味噌汁、あん肝ポン酢

ヌルヌルボディと怖い顔からは想像できない上品な味のお魚です。口以外全て食べられ、肝は"あん肝"として人気です！体長1.5m、体重40kgほどにもなります。

④イワカキ（岩牡蠣）



にかほ市での通称：カキ

主な漁獲方法：素潜り

料理例：生食、焼き、蒸し、フライ、味噌汁、アヒージョ

「にかほ市の夏」といえば"海のミルク"岩牡蠣ですね！鳥海山の恵みをたくさん受けておりとても美味しいです！毎年多くの方が岩牡蠣を食べに足を運びます。

⑤カナガシラ（金頭）



にかほ市での通称：カナガシラ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺網

料理例：味噌汁、刺身、塩焼き、唐揚げ

頭部が硬く、金槌のような形だということからついた名前。ヒレを動かして海底を歩くように移動します。旨味が多くとても美味しく、出汁もよく出るので汁物にもおすすめです！

⑥ズワイガニ（楚蟹）



にかほ市での通称：ガニ

主な漁獲方法：底曳き網

料理例：塩茹で、味噌汁、刺身

地域によっては松葉ガニ、越前ガニとも呼ばれる高級食材です。水を張り、ポンプをつけて生きたまま出荷されます。VIP待遇です。カニミソ最高！身も美味い！

⑦シロザケ（白鮭）



にかほ市での通称：サケ、ヨウ、アキアジ

主な漁獲方法：定置網

料理例：塩焼き、潮汁、フライ、イクラ、煮付け、ちゃんちゃん焼き、塩引き(しょんびき)

オレンジ色の身が綺麗でご飯のお供に最強のお魚です。"イクラ"って実はロシア語だって知ってました？にかほ市では"シャケ"っていうと怒る漁師さんもいます。

⑧サワラ（鰆）



にかほ市での通称：サワラ

主な漁獲方法：定置網、延縄、釣り

料理例：西京焼き、刺身、炙り刺し

ギザギザとした歯がかっこいいスマートな魚です。ここ10年くらいで獲れるようになり、にかほではあまり食文化がないが、人気上昇中！

⑨マダイ（真鯛）



にかほ市での通称：タイ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺し網、延縄、釣り

料理例：刺身、塩焼き、潮汁

持ち前の綺麗なカラーと、"めでたい"の語呂合わせから、お祝い事で常連の魚です。生まれて小さい時は全部メス。大きくなると性転換してオスになる個体もいます。タイの仲間は性転換しがち。

⑩マダラ（真鱈）



にかほ市での通称：タラ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、延縄、刺網

料理例：たら汁、子炒り、塩焼き、フライ、フリット

2月には伝統的な奇祭である「掛魚まつり」でお馴染みの大きな魚です。身から内臓まで余すことなく食べられる魚です。牛みたいですね。オスの白子は"ダダミ"と呼ばれる高級食材です！

⑪アカムツ（赤鮭）



にかほ市での通称：ノドグロ

主な漁獲方法：底曳き網、釣り、延縄

料理例：炙り刺し、塩焼き、煮付け、佃煮

全国的に有名な高級魚です。口の中が黒いことから"ノドグロ"と多方面から呼ばれています。とても…とても美味しいです。

⑫ハタハタ（鰰）



にかほ市での通称：ハタハタ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺し網

料理例：塩（しょうゆ）焼き、しょっつる鍋、ハタハタ寿司、唐揚げ

"魚"に"神"と書く秋田の県魚です。冬期は卵、白子もあり"季節ハタハタ"として有名ですが、実は、身は春先が一番美味しいそうです。実は刺身も絶品とか…

⑬ヒラメ（平目）



にかほ市での通称：ヒラメ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺し網

料理例：刺身、ムニエル、フライ

日本では「左ヒラメの右カレイ」と言い、お腹を手前にして置いたとき、頭が左を向くのがヒラメ、右を向くのがカレイです。にかほ市では右向きの激レアヒラメ、12kgの巨大ヒラメが上がったことも・・・

⑭スルメイカ（鯣烏賊）



にかほ市での通称：真イカ

主な漁獲方法：底曳き網

料理例：刺身、焼き、茹で、フライ、唐揚げ、アヒージョ

いろんな料理に使える優れもの！骨のないやつだけど、歯応えはあるやつ！

⑮アブラツノザメ（油角鮫）



にかほ市での通称：サメ

主な漁獲方法：底曳き網、延縄

料理例：刺身、つみれ、フライ、焼き、ソテー

体長は大きくても1.6m前後のサメの中では小型な種類。かわいい顔してとっても美味しいんです！スーパーなどには並ばないので、にかほ市内のお魚屋さんや漁師さんに聞いてみよう！

⑯マガレイ（真鰈）



にかほ市での通称：クチボソ

主な漁獲方法：底曳き網、定置網、刺網

料理例：煮付け、刺身、塩焼き

にかほ市では「クチボソ」と呼ばれ、王道の煮付けは超絶品！にかほ市で漁獲される魚の中でもカレイは特に種類が多いです！

⑰ホウボウ（魴鮄）



にかほ市での通称：ホウボウ

主な漁獲方法：底曳き網

料理例：味噌汁、刺身、塩焼き、唐揚げ

カナガシラと似ていて、海から上げると「グーグー」と浮き袋から音を鳴らします。頭部は硬く、甲殻類のように脱皮をし、脱皮前には断食もします。ヒレは鮮やかなグリーンをしたギャルみたいな魚です。

⑱サザエ（栄螺）



にかほ市での通称：サザエ

主な漁獲方法：素潜り

料理例：壺焼き、煮付け、刺身、味噌汁、アヒージョ

BBQでも人気者な巻貝。生の状態で中身を取り出すのは中々難しいですが、刺身で食べるとアワビより美味しいのだとか・・・。アヒージョも最高です！

⑲アオサ（石蓴）



にかほ市での通称：アオサ

主な漁獲方法：アオサ漁

料理例：味噌汁、天ぷら、さまざまな料理のアクセントに！

青のりとよく間違われることがありますが、別物です。小砂川産のアオサは格別で、味噌汁に放つと一気にグレードアップ！磁の香りが口いっぱいに広がります！

⑳マサバ（真鯖）



にかほ市での通称：サバ

主な漁獲方法：定置網、刺し網、延縄

料理例：味噌煮、シメサバ、塩焼き

青魚の代表格。サバの味噌煮やサバ缶でお馴染みのお魚。ちなみに、にかほ市の漁師が作ったシメサバを食べて、東京からにかほ市に移住してきた人がいます！



漁師（りょうし）

にかほ市で活躍する漁師15名が、ここに集結。

漁師図鑑
No.001

あさくら　あきら
浅倉 智

漁師歴
16年







身長：172cm / 体重：71kg

漁師になったきっかけ

『小学校からの夢』

プロフィール

誕生日：1984年2月27日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：魚屋

趣味：漁、獲ること

好きな食べ物：スイーツ全般

嫌いな食べ物：生チョコショコラ

好きな女性タレント：貴島明日香

好きなドリンク：コーラ

好きな魚と理由



ガサエビ(クロザコエビ)

美味しいから。

嫌いな魚と理由



焼いたイワシ

小骨が苦手。

嫌いな魚と理由



ニシン

小骨が苦手。

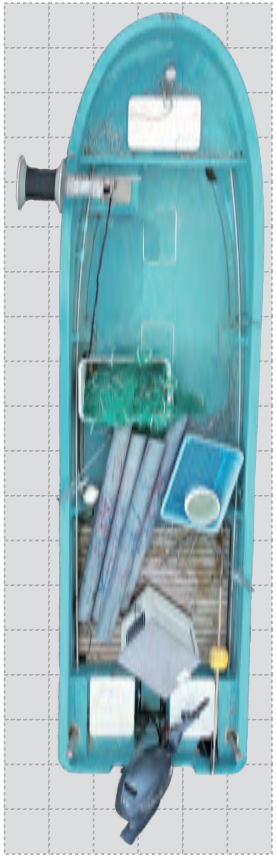
出現場所

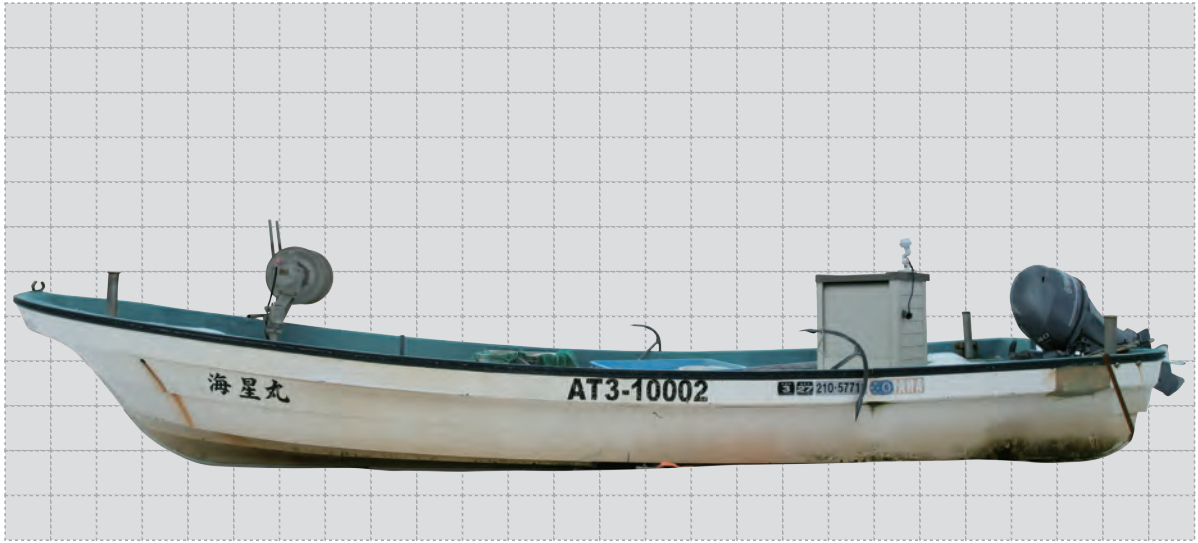
小砂川漁港

かいせいまる

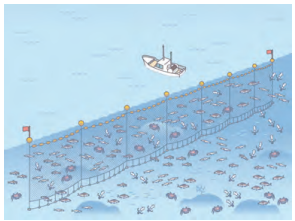
海星丸

漁師図鑑
No.001





主な漁法



①あおさ漁、②海苔漁、③素潜り、④刺し網

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は刺し網のイメージです

漁師図鑑
No.002

いけだ　まさたつ
池田 成竜（たっちゃん）

漁師歴
08年







身長：165cm / 体重：65kg

漁師になったきっかけ

『会社などの組織で働くことに向いていないと感じ、
働いた分だけ稼ぎに繋がると思ったので。』

プロフィール

誕生日：1994年5月19日

出身：秋田県横手市

前職：静岡で漁師

趣味：魚釣り、生き物の飼育

好きな食べ物：アボカド

嫌いな食べ物：らっきょう

好きな女性タレント：叶美香さん

好きなドリンク：ゼロコーラ

好きな魚と理由



カツオ

1番美味しいと思う。

嫌いな魚と理由



特になし

特になし。

出現場所

平沢漁港

せいりゅうまる

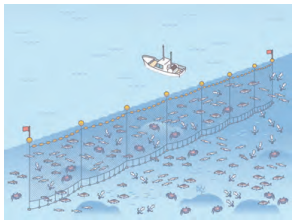
成龍丸

漁師図鑑
No.002





主な漁法



①刺し網、②タコ箱、③漕刺網（アマダイ漁）、④定置網

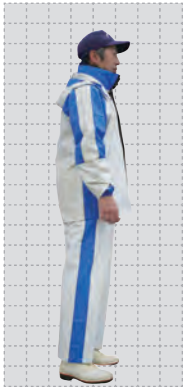
※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は刺し網のイメージです

漁師図鑑
No.003

いけだ　まさよし
池田 雅貴

漁師歴
18年







身長：178cm / 体重：63kg

漁師になったきっかけ

『父が漁師をやっており、父がいなくなったら
美味しい魚が食べられなくなると感じて漁師になった。』

プロフィール

誕生日：1980年6月16日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：漁協職員

趣味：家族サービス

好きな食べ物：ラーメン

嫌いな食べ物：魚の白子

好きな女性タレント：オシリス

好きなドリンク：レモンサワー

好きな魚と理由



マルアジ

普通のアジよりも美味しい。

嫌いな魚と理由



ウニ

ドロッとした感じが苦手。

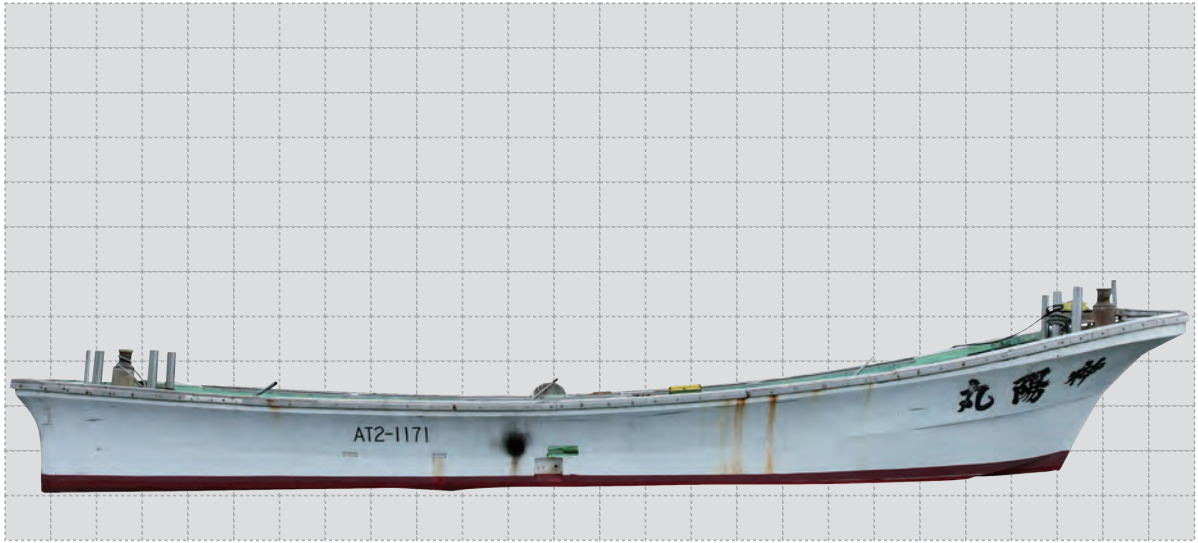
出現場所

象潟漁港

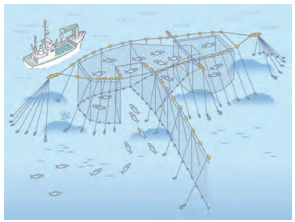
しんようまる
神陽丸

漁師図鑑
No.003





主な漁法



①定置網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は定置網のイメージです

漁師図鑑
No.004

今井 浩一（いまい こういち）

漁師歴
36年







身長：168cm / 体重：77kg

漁師になったきっかけ

『家が漁師だったから。』

プロフィール

誕生日：1967年12月30日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：高校生

趣味：なし

好きな食べ物：麺類

嫌いな食べ物：ピーマン、緑のもの

好きな女性タレント：なし

好きなドリンク：I.W.ハーパー 12年（バーボン・ウィスキー）、十四代（ジャパン）

好きな魚と理由



ズワイガニ

単価が高く、仕事も楽。

嫌いな魚と理由



特になし

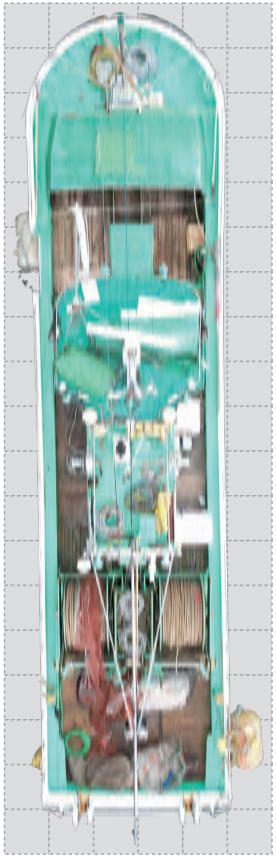
特になし。

出現場所

金浦漁港

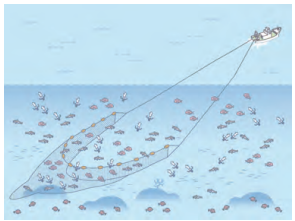
漁師図鑑
No.004

浩栄丸（こうえいまる）





主な漁法



①底曳き網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は底曳き網のイメージです

漁師図鑑
No.005

さいとう　かずなり
齊藤 一成

漁師歴
19年







身長：180cm / 体重：74kg

漁師になったきっかけ

『しようかなぁと思って。』

プロフィール

誕生日：1968年1月28日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：プログラマー / 現場監督

趣味：仕事

好きな食べ物：魚

嫌いな食べ物：なし

好きな女性タレント：小泉今日子

好きなドリンク：日本酒

好きな魚と理由



サクラマス

美味しいから。

好きな魚と理由



タイ

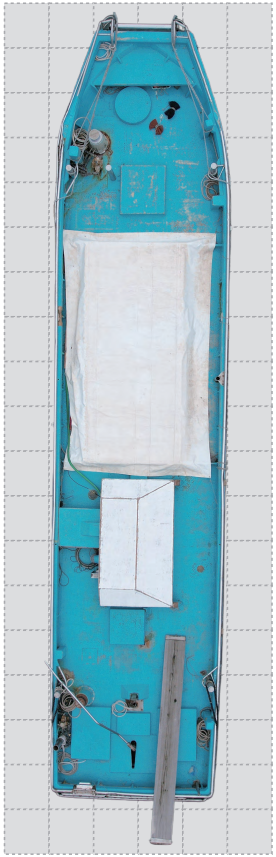
めでたそうだから。

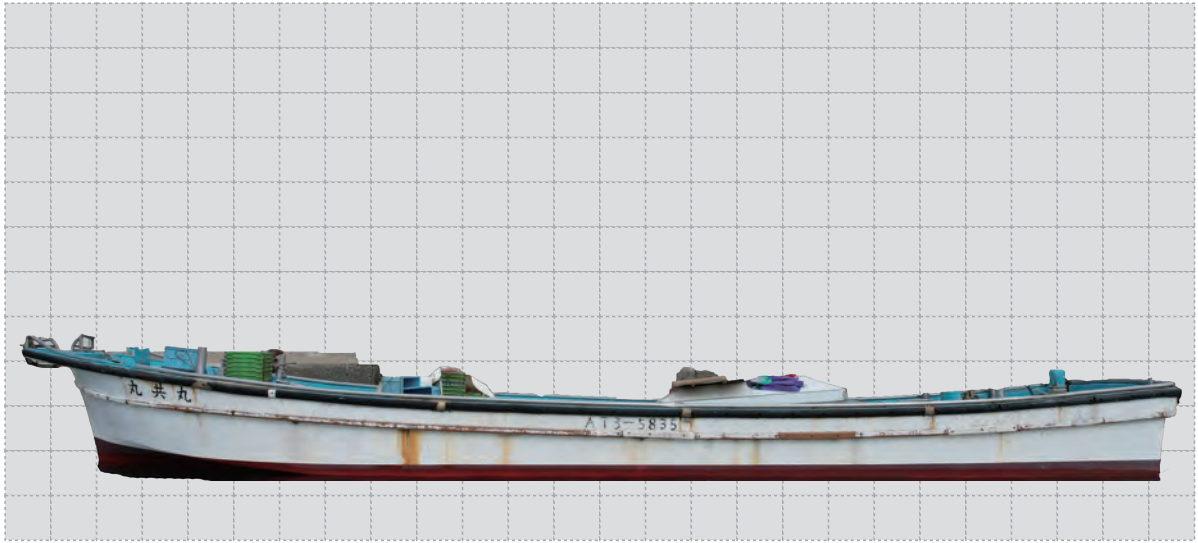
出現場所

象潟漁港

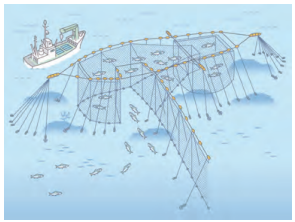
まるきょうまる
丸共丸

漁師図鑑
No.005





主な漁法



①定置網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は定置網のイメージです

漁師図鑑
No.006

ささき　かずなり
佐々木 一成（漁チューバー）

漁師歴
08年







身長：185cm / 体重：78kg

漁師になったきっかけ

『父が亡くなったから。昔から漁師がやりたかったから。』

プロフィール

誕生日：1989年6月29日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：魚屋（関東で）

趣味：魚釣り、動画編集

好きな食べ物：油淋鶏

嫌いな食べ物：タマネギ

好きな女性タレント：小松菜奈

好きなドリンク：ブラックコーヒー

好きな魚と理由



サンマ

自分で獲らない魚だけど、美味い。

嫌いな魚と理由



オニオコゼ

トゲに刺さると痛い。

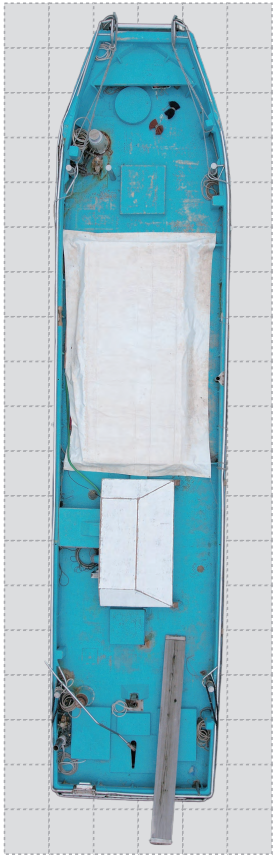
出現場所

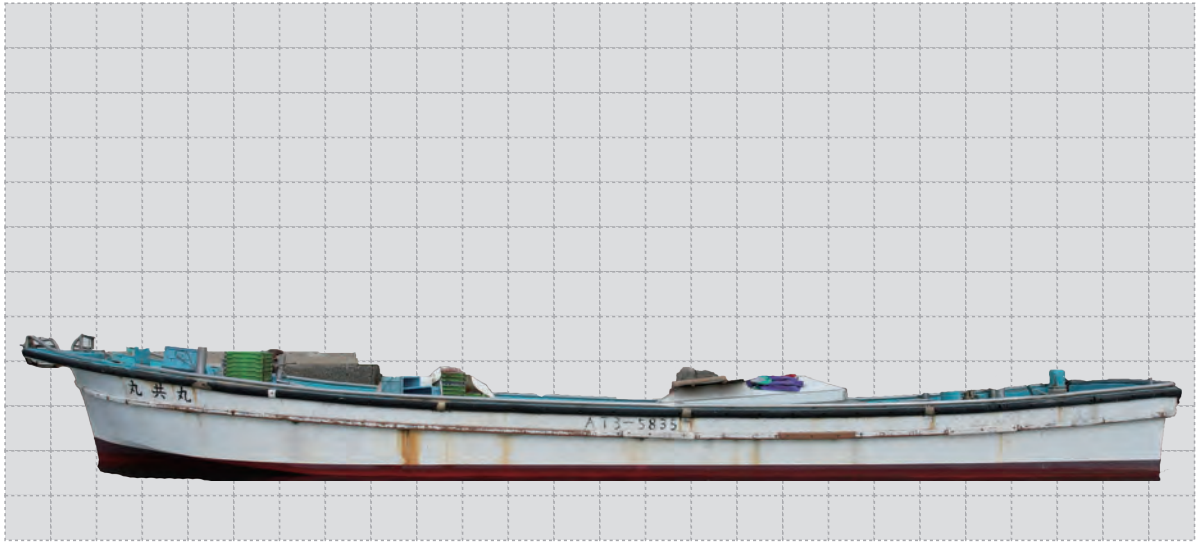
象潟漁港

まるきょうまる

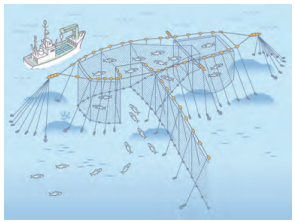
丸共丸

漁師図鑑
No.006





主な漁法



①定置網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は定置網のイメージです

漁師図鑑
No.007

ささき　けんいち
佐々木 健一（けんぼー）

漁師歴
23年







身長：170cm / 体重：75kg

漁師になったきっかけ

『魚獲るのが小さい時から好きだから。』

プロフィール

誕生日：1967年11月3日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：トラック運転手

趣味：格闘技

好きな食べ物：ケーキ

嫌いな食べ物：なし

好きな女性タレント：TWICEの皆さん

好きなドリンク：潟の松風（ジャパン）

好きな魚と理由



ノドグロ

美味しいから。

嫌いな魚と理由



特になし

特になし。

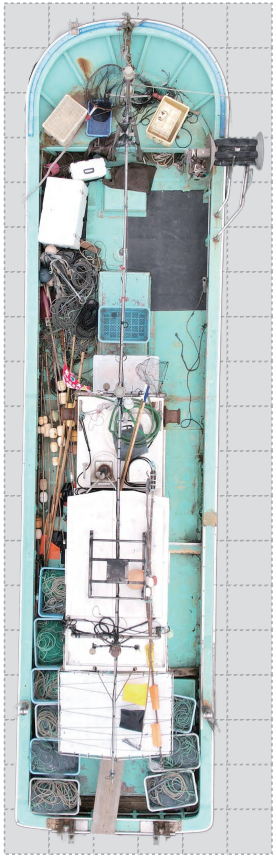
出現場所

象潟漁港

だいはちなおえいまる

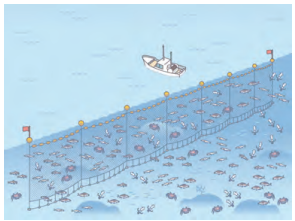
第八直栄丸

漁師図鑑
No.007





主な漁法



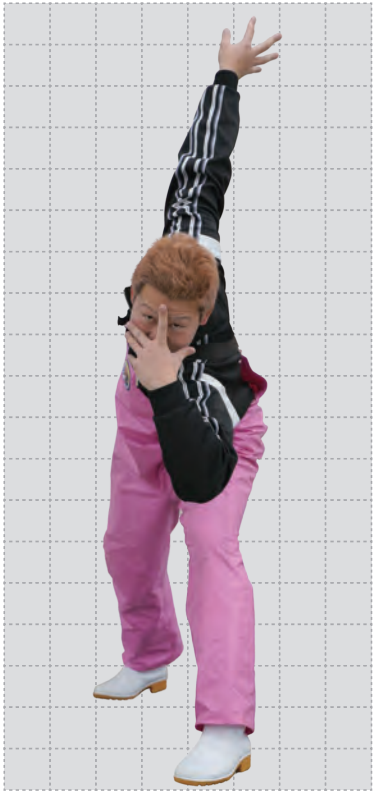
①刺し網、②漕刺網（アマダイ漁）、③素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は刺し網のイメージです

漁師図鑑
No.008

さとう　えいじろう
佐藤 栄治郎（えっこ）

漁師歴
10年







身長：175cm / 体重：80kg

漁師になったきっかけ

『子供の頃からの夢だった。』

プロフィール

誕生日：1993年10月29日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：高校生

趣味：魚釣り

好きな食べ物：ラーメン

嫌いな食べ物：ナス、らっきょう、セロリ
パセリ、セリ、春菊

好きな女性タレント：広瀬アリス

好きなドリンク：コカコーラ（赤）

好きな魚と理由



ノドグロ

オールシーズン美味しいので。

嫌いな魚と理由



特になし

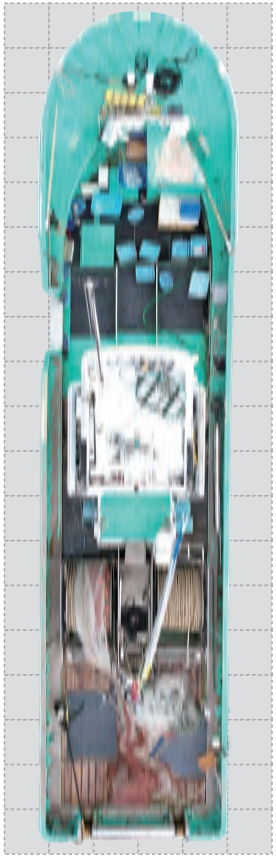
特になし。

出現場所

金浦漁港

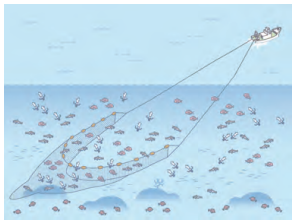
りゅうえいまる

隆栄丸





主な漁法



①底曳き網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は底曳き網のイメージです

漁師図鑑
No.009

さとう　けん
佐藤 賢（姫賢）

漁師歴
18年







身長：171cm / 体重：58kg

漁師になったきっかけ

『新しい人生のため』

プロフィール

- **誕生日**：1970年6月30日
- **出身**：秋田県にかほ市象潟
- **前職**：会社員
- **趣味**：なし
- **好きな食べ物**：スイカ
- **嫌いな食べ物**：なし
- **好きな女性タレント**：広末涼子
- **好きなドリンク**：サッポロビール

好きな魚と理由



タチウオ

日輪刀みたいだから。

嫌いな魚と理由



アブラメ

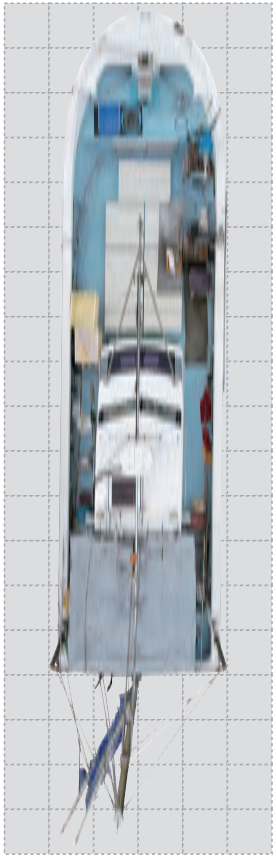
匂いが苦手。

出現場所

象潟漁港

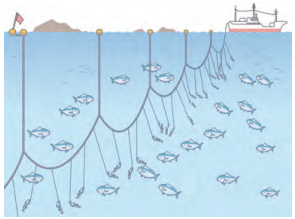
ひめまる
姫丸

漁師図鑑
No.009





主な漁法



①延縄、②素潜り、③あおさ漁、④タコ縄

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は延網のイメージです

漁師図鑑
No.010

さとう　まさかつ
佐藤 正勝

漁師歴
30年







身長：176cm / 体重：ナイショ

漁師になったきっかけ

『自分が社長になりたかったから。』

プロフィール

誕生日：1970年9月22日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：会社員

趣味：DIY

好きな食べ物：米

嫌いな食べ物：サシボ（イタドリ）

好きな女性タレント：佐々木希

好きなドリンク：十四代（ジャパン）

好きな魚と理由



ハタハタ

食べてもヨシ、獲ってもヨシ。

嫌いな魚と理由



岩牡蠣

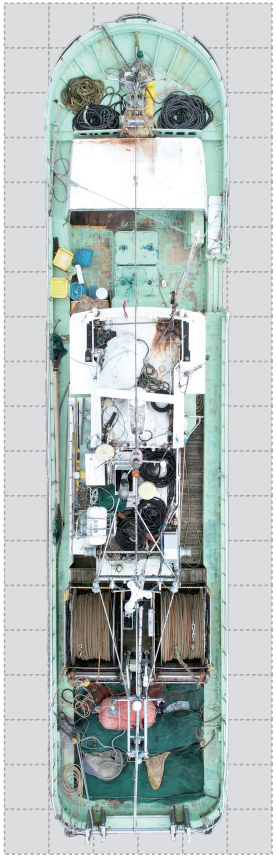
食べ物として判定されない。

出現場所

金浦漁港

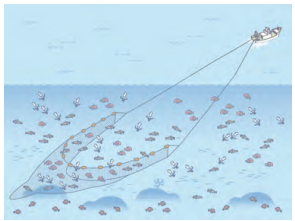
しょうほうまる

松宝丸





主な漁法



①底曳き網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は底曳き網のイメージです

漁師図鑑
No.011

さとう　まさたか
佐藤 正昂（まー）

漁師歴
02年







身長：178cm / 体重：62kg

漁師になったきっかけ

『前職のコンビを解散して、
次にカッコいい仕事を探した時見つけたのが漁師だった。』

プロフィール

誕生日：1988年1月3日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：ミュージシャン

趣味：魚釣り、音楽

好きな食べ物：たこ焼き、つけ麺

嫌いな食べ物：ピーマン、ナス、トマト

好きな女性タレント：ローラ

好きなドリンク：キリンラガー、春霞（ジャパン）

好きな魚と理由



サクラマス

ギンギラな色。一生がドラマチックで、生態的なカッコ良さも好き。元々ヤマメが好きなのもある。

嫌いな魚と理由



エソ

海で釣りをしているとめっちゃ釣れてくる。
匂いも苦手。

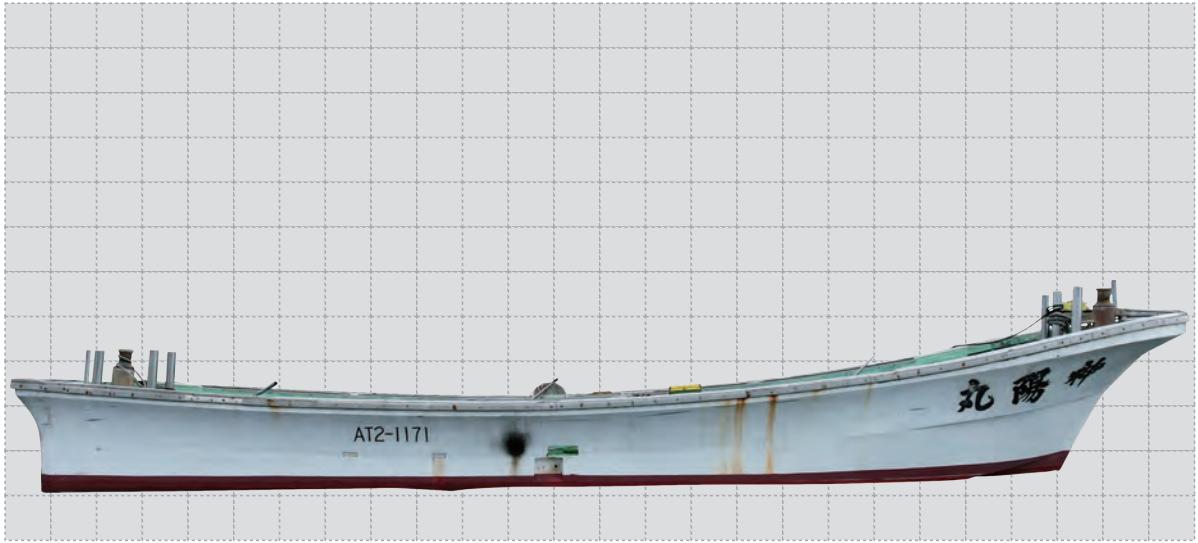
出現場所

金浦漁港

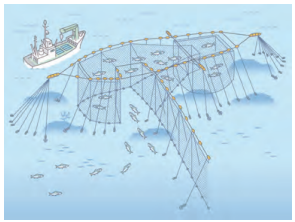
漁師図鑑
No.011

しんようまる
神陽丸





主な漁法



①定置網

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は定置網のイメージです

漁師図鑑
No.012

柴田 海（しばた かい）

漁師歴
07年







身長：175cm / 体重：65kg

漁師になったきっかけ

『会社を辞め、漁師になりたかったがなれず…
その後栄治郎に誘われて。』

プロフィール

誕生日：1992年4月17日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：魚屋

趣味：魚釣り、タバコ、酒

好きな食べ物：ハンバーグ

嫌いな食べ物：シーフード味のもの、シーフードミックス

好きな女性タレント：TWICEのサナ

好きなドリンク：甘酒

好きな魚と理由



アカエビ

美味いから。

嫌いな魚と理由



特になし

特になし。

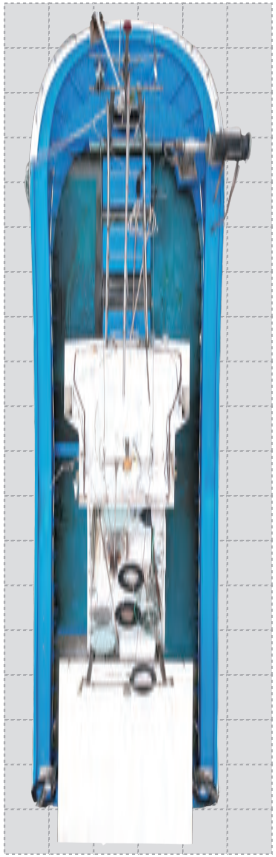
出現場所

象潟漁港

よしふくまる

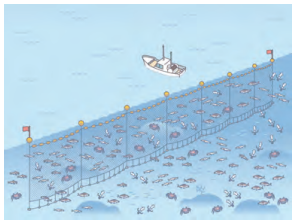
由福丸

漁師図鑑
No.012





主な漁法



①刺し網

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は刺し網のイメージです

漁師図鑑
No.013

しらせ　あきひこ
白瀬 晃彦（アッキー）

漁師歴
14年







身長：170cm / 体重：96kg

漁師になったきっかけ

『家が漁師で、昔からやりたかった。』

プロフィール

誕生日：1984年12月28日

出身：秋田県にかほ市金浦

前職：大学生

趣味：パチンコ、ゴルフ、麻雀

好きな食べ物：焼肉、寿司

嫌いな食べ物：サメ、もち

好きな女性タレント：広末涼子

好きなドリンク：雪の茅舎（ジャパン）、十四代（ジャパン）

好きな魚と理由



タラ

食べやすいから。

好きな魚と理由



イシモチ

食べやすいから。

嫌いな魚と理由



サメ

小さい頃吐いてトラウマだから。

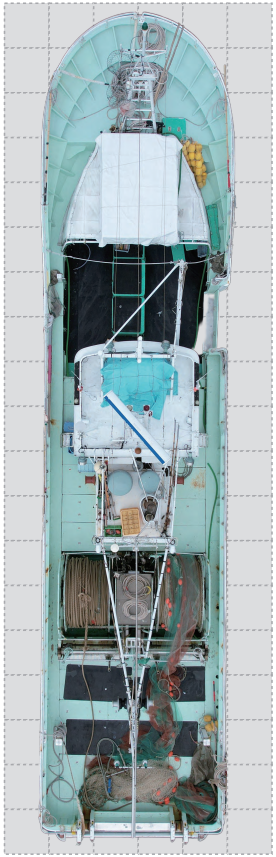
出現場所

金浦漁港

くによしまる

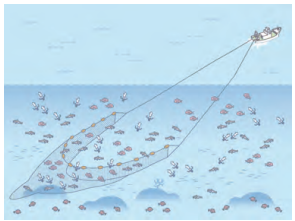
国芳丸

漁師図鑑
No.013





主な漁法



①底曳き網、②素潜り

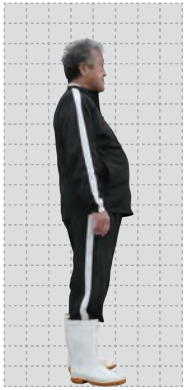
※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は底曳き網のイメージです

漁師図鑑
No.014

やなぎだ　あきら
柳田 章（だき）

漁師歴
44年







身長：167cm / 体重：79kg

漁師になったきっかけ

『実家が漁師で、自分が長男だから。』

プロフィール

- **誕生日**：1959年6月20日
- **出身**：秋田県にかほ市金浦
- **前職**：高校生
- **趣味**：温泉
- **好きな食べ物**：肉
- **嫌いな食べ物**：にんじん、パセリ、セリ、ウド春菊、シーフードミックス
- **好きな女性タレント**：佐々木希
- **好きなドリンク**：ビール

好きな魚と理由



ハタハタ

県魚だから。

好きな魚と理由



タラ

自分に似ているから。

嫌いな魚と理由



岩牡蠣

食べ物としての判定ができない。

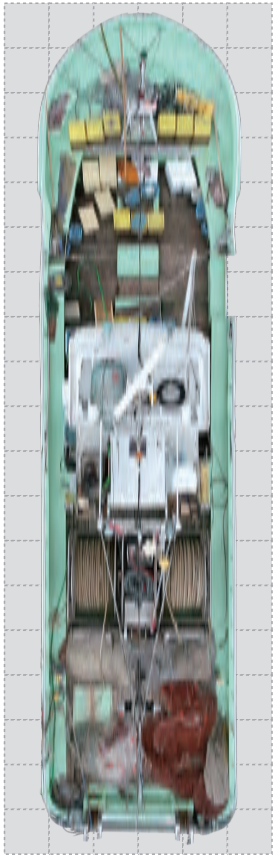
出現場所

金浦漁港

だいごえいとくまる

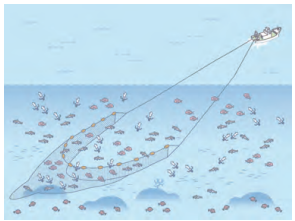
第五栄徳丸

漁師図鑑
No.014





主な漁法



①底曳き網、②素潜り

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は底曳き網のイメージです

漁師図鑑
No.015

わたなべ　さだゆき
渡辺 貞之

漁師歴
14年







身長：174cm / 体重：70kg

漁師になったきっかけ

『家の船を継ぐため。』

プロフィール

誕生日：1981年2月15日

出身：秋田県にかほ市象潟

前職：マシンオペレーター

趣味：スノボー、DIY

好きな食べ物：肉、魚

嫌いな食べ物：なし

好きな女性タレント：NiziUの皆さん

好きなドリンク：コーラ、ビール

好きな魚と理由



ヒラメ

特になし。

嫌いな魚と理由



特になし

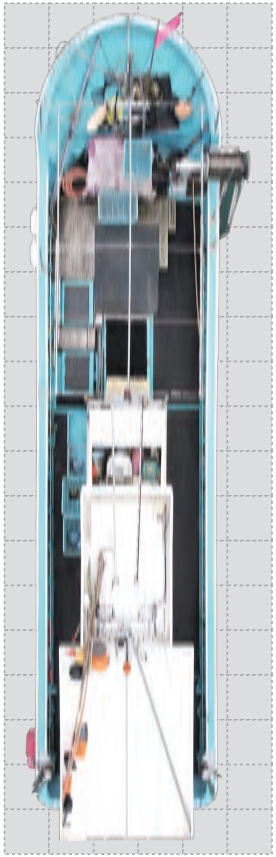
特になし。

出現場所

象潟漁港

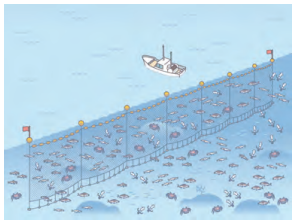
天惣丸（てんそうまる）

漁師図鑑 No.015





主な漁法



①刺し網、②素潜り、③定置網

※各漁法の解説は4,5ページ目をご覧ください
※画像は刺し網のイメージです

漁師図鑑（りょうしずかん）

［発行日］2022年3月1日

［発行］秋田県にかほ市 総合政策課

［編集］一般社団法人ロンド

［編集協力］秋田県にかほ市漁業従事者の皆様

※本書は、2022年2月28日までに集めた写真や情報を元に構成しています。

※本書は、地域の魅力発信事業で制作いたしました。

※本書の無断複製（コピー、スキャン、デジタル化等）ならびに、無断転載はご遠慮ください。また転売行為もご遠慮ください。

漁師図鑑

