

南あわじの漁港マップ

魚の水揚げをしている漁港が7つあります。
7つの漁港それぞれで、獲れる魚の種類が違ってきます。
獲れる魚は、全部でなんと約100種類！
南あわじはまさに『魚の宝庫』なのです。
今日も南あわじで獲れた新鮮な魚が東京や大阪など、
いろんな場所の市場へ運ばれていきます。

瀬戸内海

播磨灘

大阪湾

湊 港

漁獲の多い魚

タイ・タコ・アジ・シラス

主な漁法

小型定置網・船曳網・蛸壺

南(岩礁)と北(砂場)で異なる特徴の漁場があり、豊富な魚種が水揚げされる。春にはタイ、ヒラメ、メバル、秋にはアジ、サバ、ハマチ、キスが獲れる。

美菜恋来屋

南あわじ市八木養宜上 1408

TEL: (0799)43-3751

淡路島の野菜、お肉、お魚、乳製品、加工品など特産品をそろえている大型産地直売所。

島で獲れた新鮮な旬の魚を取り扱っています。切り身や刺身など希望に合わせて魚を捌くサービスも行っている。

阿万港

漁獲の多い魚

タイ・アジ・ハゲ・タコ・ノリ

主な漁法

定置網・建網

淡路島の南部に位置し、一年を通して温暖で多種多様な水産物が水揚げされ、関東・関西・四国の市場に出荷をしている。

魚彩館

南あわじ市阿那賀丸山漁港

TEL: (0799)39-0237

丸山漁港に水揚げされた鮮魚・活魚を中心に、ワカメ、チリメン等の水産加工品の販売を行っている漁協直営の海産物直売所。切り身や刺身など希望に合わせて魚を捌くサービスも行っている。宅配便も利用可能。

丸山漁港

漁獲の多い魚

タイ・タコ・ハモ・ワカメ

主な漁法

延縄・五智網・蛸壺

世界3大潮流の1つといわれる「鳴門海峡」の北側に位置し、一年を通して豊富な魚種が水揚げされる。蛸壺漁は6月～9月、12月～1月に行われる。

灘漁港

漁獲の多い魚

タイ・アジ・ハゲ・タコ・ノリ

主な漁法

定置網・建網

淡路島の南部に位置し、一年を通して温暖で多種多様な水産物が水揚げされ、関東・関西・四国の市場に出荷をしている。

福良港

漁獲の多い魚

タイ・サワラ・シラス

サクラマス・トラフグ

主な漁法

底曳網・船曳・一本釣・養殖

淡路島の西南端に位置し、日本一潮の早い渦潮に採まれた良質の魚が水揚げされる。また、トラフグやサクラマスなどの養殖も盛んである。

沼島漁港

漁獲の多い魚

タイ・アジ・ハモ

主な漁法

一本釣・底曳網・延縄

兵庫県の最南端に位置し、多様な漁法で多種多様な魚が水揚げされる。近年では、マダイよりもマアジの方が一本釣漁でのメイン漁獲となっている。

阿那賀漁港

漁獲の多い魚

タイ・タコ・ハモ・ワカメ

主な漁法

延縄・五智網・蛸壺

世界3大潮流の1つといわれる「鳴門海峡」の北側に位置し、一年を通して豊富な魚種が水揚げされる。蛸壺漁は6月～9月、12月～1月に行われる。

編集発行：南あわじ市役所 産業建設部水産振興課
〒656-0492 兵庫県南あわじ市市善光寺 22 番地 1
TEL:0799-43-5243 FAX:0799-43-5343

発行日：令和4年3月

※無断複製、転載、翻訳を禁じます。