

# 八郎湖の水産業はどうなっているの？

～シラウオ・ワカサギ漁と加工の現場を見ながら考える～

八郎湖には今でもシラウオとワカサギを中心とした漁業が行われ、魚は地域の佃煮店で加工・販売されています。

でも、ほとんどの方は漁業や佃煮作りの様子を見る機会はないと思います。

そこで今回は八郎湖の漁港と佃煮店を訪ねて、現場の作業を見ることにしました。八郎湖の水産業の現状を知り、将来について一緒に考えます。

案内人は永年にわたり八郎湖の魚類を研究されてきた秋田県立大学の杉山秀樹先生です。ぜひご参加ください。



○期 日 平成30年10月18日(木)

○集 合 ① JR 追分駅：午前6時40分（自家用車乗り合わせ）  
② 道の駅「てんのう」直売所前：午前7時  
※移動は自家用車と県立大学の8人乗りワゴン車を使用



## ○スケジュール（予定）

- ◆ 塩口漁港（7:30頃～）
  - ・シラウオ機船船曳漁業の帰港、魚の選別作業、建網等の漁具の視察
- ◆ 千田佐七商店（佃煮店）（10:00頃～）
  - ・選別作業、生炊作業等の見学
- 昼食（12:00頃～）
- ◆ 大潟橋付近でシラウオ角網漁業の見学（13:00頃～）
- ◆ 八郎湖増殖漁業協同組合（14:20頃～）
  - ・八郎湖の水産業についての話し合い
- ◆ 道の駅「てんのう」到着・解散（16:00頃）

○参加費 会員…1,000円 非会員…1,500円（昼食代・保険料込み：当日集金）

○定員 16名（先着順：会員を優先します）

○申込先 八郎潟・八郎湖学研究会事務局

電話・FAX：018-874-8686（NPO法人はちろうプロジェクト内） E-MAIL：88gaku@gmail.com

※10月15日(月)までに電話・FAX・メールでお申し込みください。なお土日・祭日は電話受付はできませんので、FAXまたはメールをお願いします。

裏面の申込書をご利用ください。

