

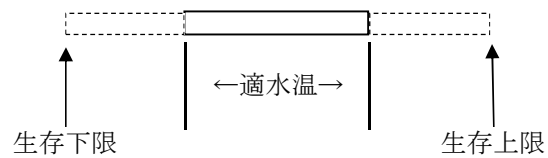
第 2 参 考 資 料

1 主要水産生物の適水温

		水 温 ℃							
種類	発育段階	0	5	10	15	20	25	30	
(魚 類)									
ク ロ マ グ ロ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
ブ	リ								
〃	幼 ・ 成 魚								
シ マ ア ジ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
マ ア ジ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
マ サ バ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
マ ダ イ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
ス ズ キ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
カ サ ゴ	産 仔 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
メ バ ル	産 仔 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
ヒ ラ メ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
マ コ ガ レ イ	孵 化 ・ 稚 魚								
〃	幼 ・ 成 魚								
		0	5	10	15	20	25	30	

		水 温 °C						
種類	発育段階	0	5	10	15	20	25	30
(貝 類) ク ロ ア ワ ビ	受 精 卵							
	付 着 初 期 稚 貝							
	稚 貝							
	成 貝							
メ ガ イ ア ワ ビ	受 精 卵 ・ 幼 生							
	成 貝							
サ ザ エ	幼 生 ・ 初 期 稚 貝							
	稚 貝							
	成 貝							
ア サ リ	受 精 卵							
	沈 着 ・ 稚 貝							
	成 貝							
ハ マ グ リ	受 精 卵							
	D 型 幼 生							
	成 貝							
チ ヨ セ ン ハ マ グ リ	受 精 卵							
	幼 生 ・ 底 生 初 期 稚 貝							
	成 貝							
ア カ ガ イ	幼 生							
	成 貝							
		0	5	10	15	20	25	30

		水 温							
		℃							
種類	発育段階	0	5	10	15	20	25	30	
(その他の動物)									
ク ル マ エ ビ	幼 生 (発 生)								
〃	稚エビ (生 長)								
〃	成 体 (産 卵)								
イ セ エ ビ	幼 生 (発 生)								
〃	生 長								
〃	成 体 (産 卵)								
ガ ザ ミ	幼 生 (発 生)								
〃	成 長								
〃	産 卵								

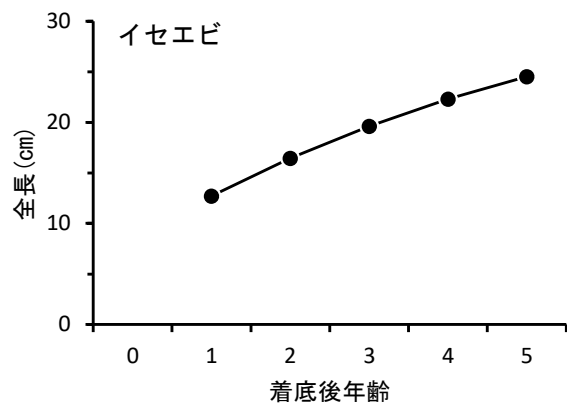
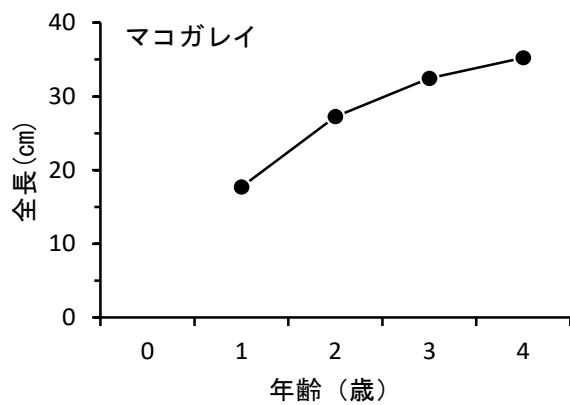
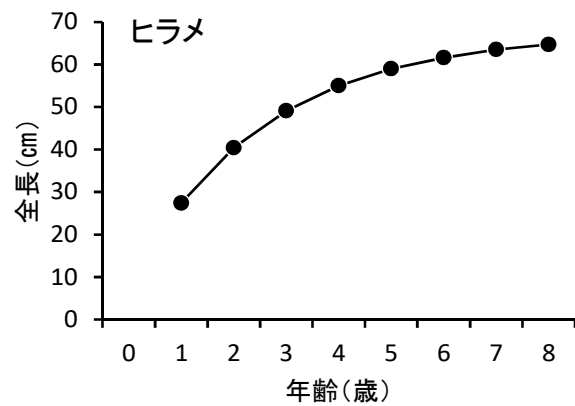
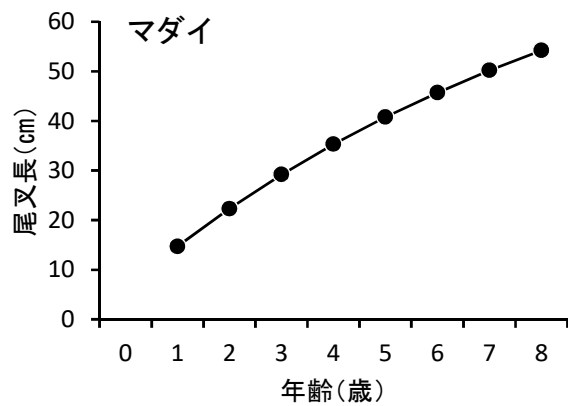
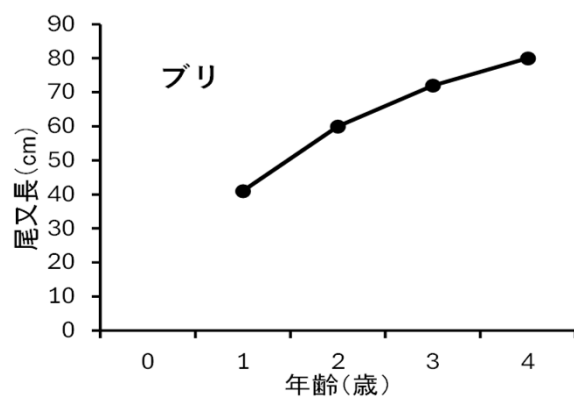
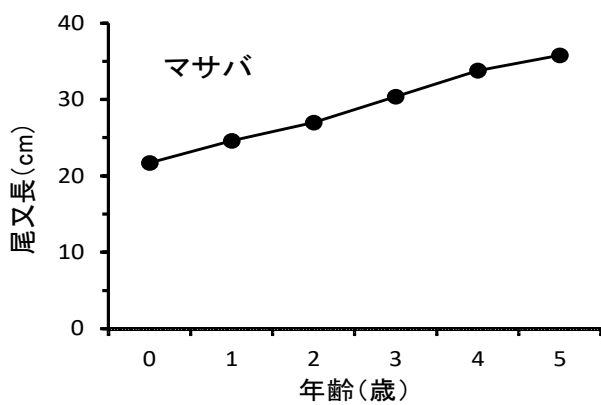
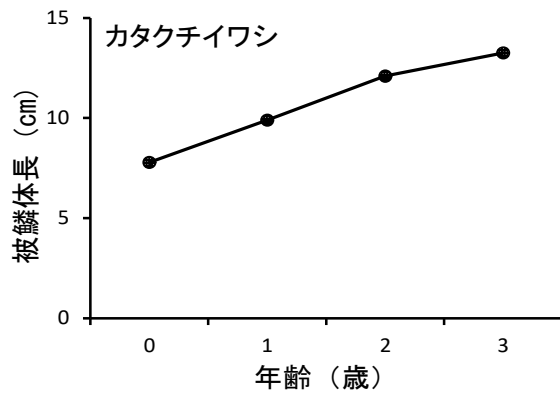
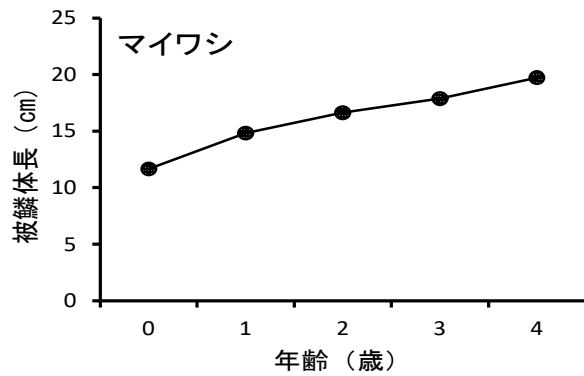


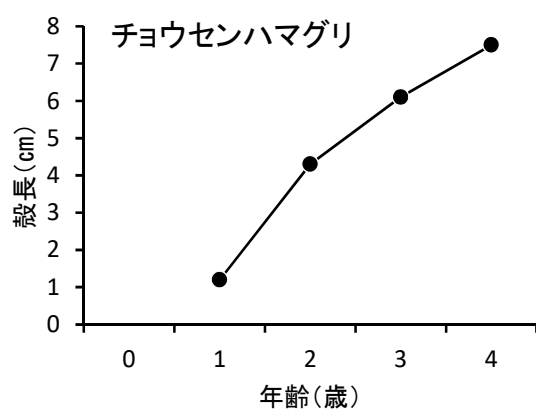
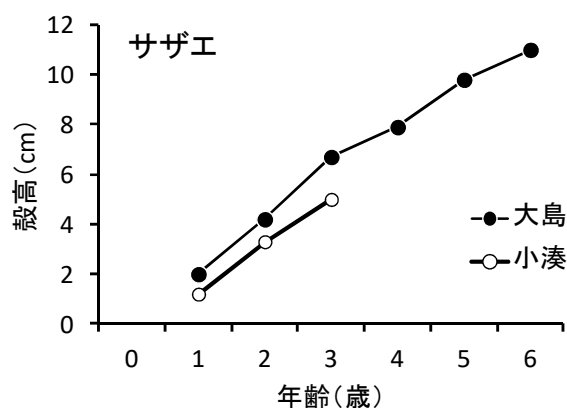
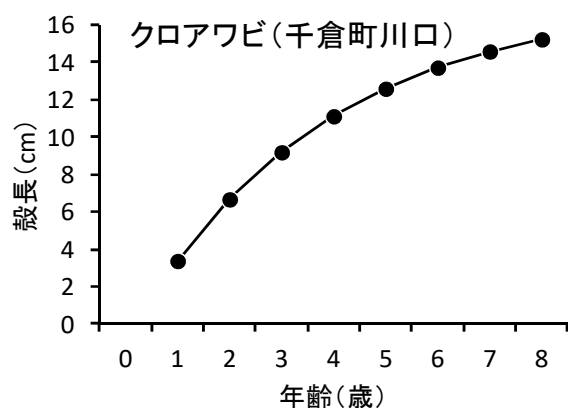
沿岸漁場整備開発事業構造物設計指針（昭和53年度版）から引用した。
 なお、メガイアワビ受精卵・幼生の適水温については、アワビ属のふ化、匍匐におよぼす水温の影響について（金子ほか 1976）に基づき修正した。

2 主要水産生物の産卵

種 類	産卵期	1回当たりの産卵数	卵の性質
マ イ ワ シ	2～5 月	2～3 万粒	浮遊卵
カ タ ク チ イ ワ シ	4～10	0.5～1	〃
マ サ バ	3～5	5～9	〃
ブ リ	五島 4～5	10～30	〃
マ ダ イ	4～6	平均 50	〃
ヒ ラ メ	2～6	平均 45	〃
マ コ ガ レ イ	東京湾盛期 12～1 (11～3)	抱卵数 15～160	粘着沈性卵
イ セ エ ビ	盛期6～8 (5～9)	3～80	沈性卵
ク ロ ア ワ ビ	10～1	350～620	〃
サ ザ エ	6～8	30～290	〃
チ ョ ウ セ ン ハ マ グ リ	7～9	200～300	〃

3 主要水産生物の年齢と成長

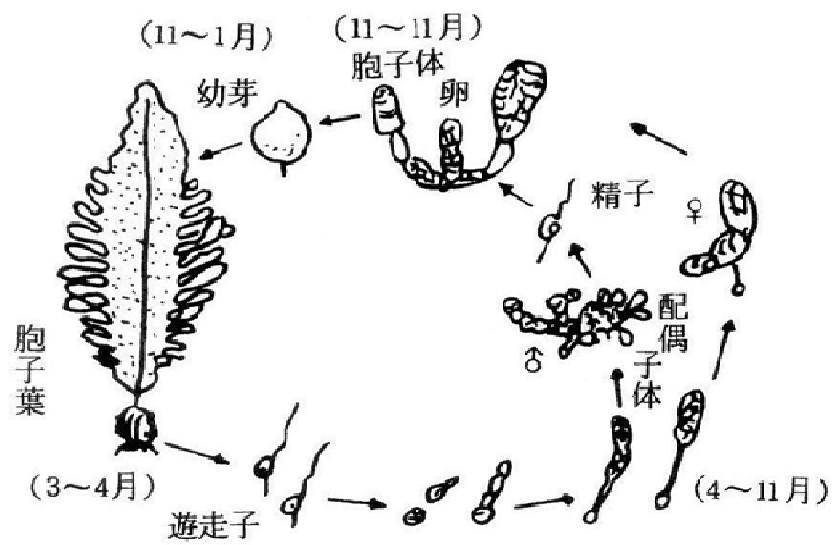
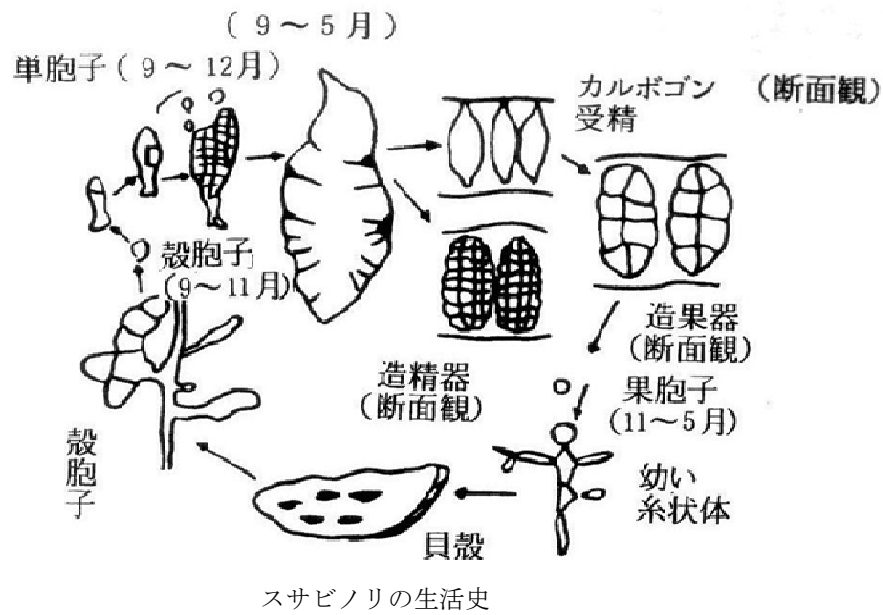




出典

- 古市ほか (2024) 令和5年度マイワシ太平洋系群の資源評価, 我が国周辺水域の漁業資源評価.
- 木下ほか (2024) 令和5年度カタクチイワシ太平洋系群の資源評価, 我が国周辺水域の漁業資源評価.
- 由上ほか (2024) 令和5年度マサバ太平洋系群の資源評価, 我が国周辺水域の漁業資源評価.
- 倉島ほか (2024) 令和5年度ブリの資源評価, 我が国周辺水域の漁業資源評価.
- 田中ほか (1976) 東京湾におけるマダイについて-I 年齢と成長. 千葉水試研報, 35, 17-21. (マダイ)
- 清水 (2007) 種苗放流効果解析システムの開発 (資料). 千葉水総研報, 2, 79-94. (ヒラメ)
- HONGほか (2019) Comparison of Age and Growth of the Marbled Flounder *Pseudopleuronectes yokohamae* (Gunther, 1877) in the Coastal Waters of Japan. Asian Fisheries Science, 32, 72-80. (マコガレイ)
- 石田・田中 (1985) 大原地先海域におけるイセエビの移動・成長・および放流効果, 千葉水試研報, 43, 41-50. (イセエビ)
- 田中ほか (1980) 千葉県安房地区におけるクロアワビ (*Nordotis discus* (Reeve))の資源生態学的研究. 千葉水試研報, 38, 1-177. (クロアワビ)
- 山崎・石渡 (1988) サザエの生態学的研究Ⅲ. 初期成長と密度変化. La mer, 26, 12-18. (サザエ; 小湊)
- 大島分場だより No. 284 大島のサザエの産卵と生長 (サザエ; 大島)
- 青木 (1996) 鹿島灘のチョウセンハマグリについて. 東北底魚研究, 16, 7-12. (チョウセンハマグリ)

4 主な藻類の生活史



ワカメの生活史
(浅海養殖六〇種から引用)

5 ちば おもな魚の「旬」

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
マグロ類	クロマグロ キハダ ピンナガ								メバチ				
カジキ類	マカジキ、メカジキ		マカジキ、メカジキ										
カツオ	初カツオ						戻りカツオ						
マダイ													
スズキ類													
マイワシ					入梅イワシ								
コノシロ													
カタクチイワシ													
アナゴ類													
マアジ													
タチウオ													
サワラ													
サンマ													
サバ類	寒サバ									秋サバ		寒サバ	
キンメダイ													
ブリ類	寒ブリ		寒ブリ										
ヒラメ	寒ヒラメ		寒ヒラメ										
カレイ類			マコガレイ、イシガレイ、メイトガレイ等										
イセエビ				禁 漁									
タコ類	外房				東 京 湾						外房		
スルメイカ													
アワビ類	禁 漁								禁 漁				
サザエ						禁漁							
ハマグリ類													
アサリ類													
ホンビノスガイ													
ノリ													
ヒジキ													

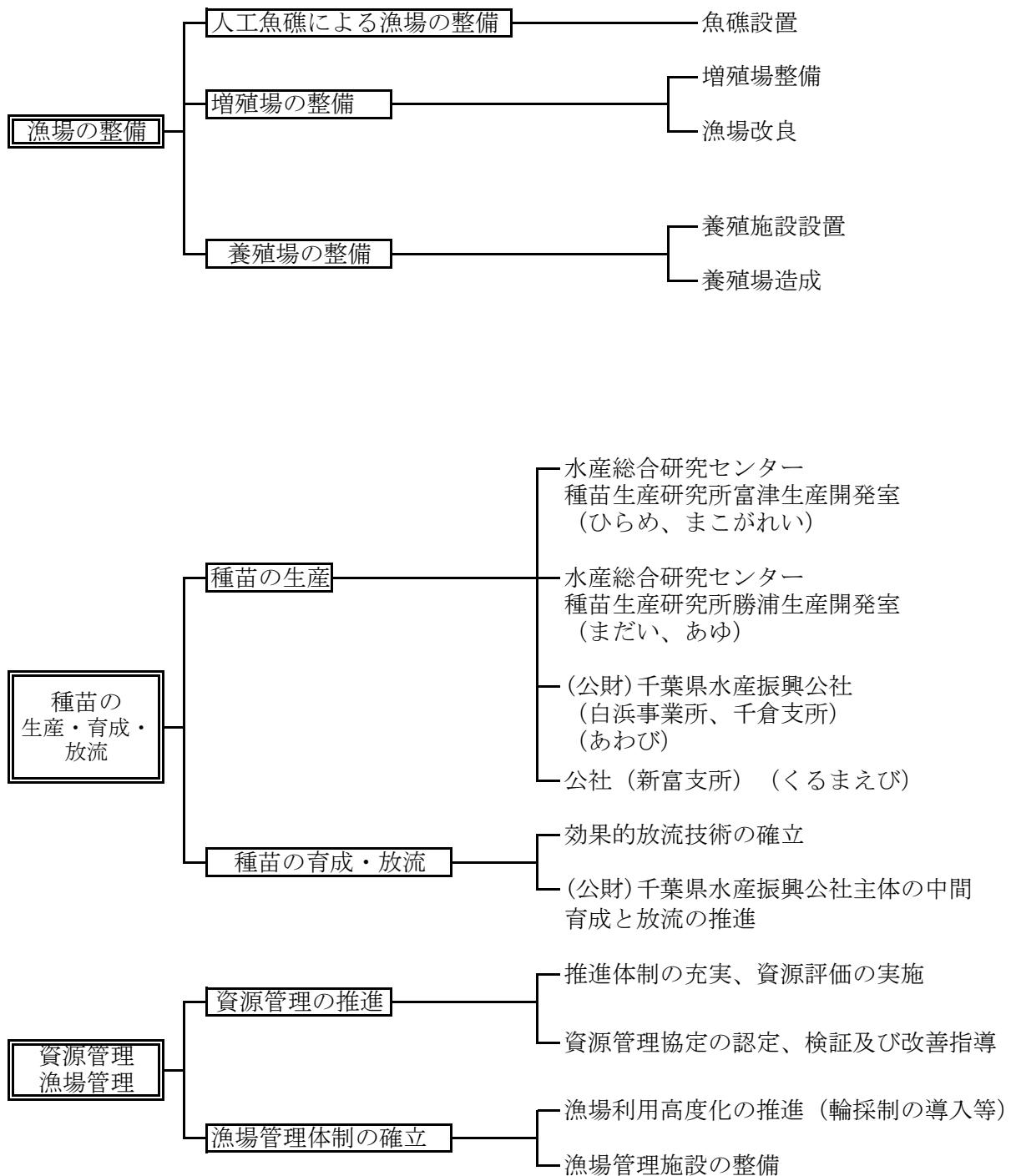
は旬
 は水揚げ期間
 は水揚げのない期間

旬は、千葉農林水産統計年報、及び各種知見をもとに記した。

主産地	特徴・売り
銚子市、勝浦市	千葉県では主に近海で獲れた生のマグロ・カジキが水揚げされる。マグロはビンナガ、メバチ、キハダ、クロマグロの4種類で、カジキは主にマカジキ、メカジキ、クロカジキの3種類。
銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市	千葉県の四季のさかな「春」に選定。勝浦漁港は全国有数の初ガツオ水揚げ量を誇る。
銚子市、いすみ市	県の魚に選定。千葉県の四季のさかな「春」にも選定。おめでたい魚として、お祝い事に欠かせない食材。
富津市、船橋市	千葉県の四季のさかな「夏」に選定。出世魚でセイゴ、フッコ、スズキと大きさを呼び名が変わる。生産量全国第1位。
銚子市、旭市、匝瑳市	千葉県の四季のさかな「夏」に選定。特に入梅の頃、脂がのる。生産量全国第9位。
富津市、船橋市	江戸前として評価が高い。シンコ、コハダ、コノシロと大きさを呼び名が変わる。生産量全国第1位。
銚子市、旭市、匝瑳市、九十九里町	目刺し、煮干し、田作りの主な原料。九十九里ではごま漬やみりん干にも加工される。生産量全国第3位。
銚子市、富津市、木更津市	名前は砂底に穴を掘ったり、岩穴に潜んでいることから。江戸前のものが一番とされている。
銚子市、鴨川市、南房総市、館山市	味の良さからアジ。アジの「なめろう」と「さんが焼き」は千葉県の郷土料理。生産量全国第4位。
鴨川市、鋸南町、富津市	太刀魚と書くように、形が刀のように長く、銀色に光っている魚。12月～2月は特に脂がのる。生産量全国第1位。
銚子市、旭市、いすみ市、鴨川市、南房総市、館山市	産卵に入ってくる瀬戸内海に春の訪れを告げる魚として「鱈」と表す。瀬戸内海では春が旬で、関東で美味しくなるのは秋以降。
銚子市	千葉県の四季のさかな「秋」に選定。晩秋には常磐～三陸沖が漁場になり、最高に新鮮なものが出回る。生産量全国第7位。
銚子市、旭市、鴨川市、南房総市	千葉の四季のさかな「秋」に選定。マサバとゴマサバの2種類がある。生産量全国第10位。
銚子市、勝浦市、鴨川市、鋸南町、御宿町	千葉の四季のさかな「冬」に選定。千葉県は全国的に北限と言われている。生産量全国第1位。
銚子市、いすみ市、鴨川市	千葉の四季のさかな「冬」に選定。生産量全国第6位。仲間のヒラマサは夏、カンパチは秋に漁獲される。
銚子市、旭市、いすみ市、御宿町	ヒラメは千葉県の四季のさかな「冬」に選定。「左ヒラメの右カレイ」と言われ、腹部を下にして、目が左か右かによって区別する。ただし、例外もある。ヒラメは生産量全国第7位。
銚子市、富津市、木更津市、船橋市	
いすみ市、勝浦市、鴨川市、南房総市、御宿町	千葉の四季のさかな「秋」に選定。長寿を象徴する縁起の良い存在。生産量全国第1位。
いすみ市、富津市	タコつぼで漁獲され、地ダコとして人気がある。
銚子市、勝浦市、南房総市、館山市	5月頃に獲れる小型のものはムギイカと呼ばれ、秋には成長して大型に。千葉県産は新鮮さが売り。
勝浦市、鴨川市、南房総市	千葉の四季のさかな「夏」に選定。クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの3種類が獲れる。生産量全国第4位。
勝浦市、鴨川市、南房総市	サザエの「ツノ」は荒々しい波の磯で育つと立派に伸びるが、波の静かなところでは「ツノ」の無いサザエが見られる。生産量全国第7位。
九十九里、東京湾	千葉で獲れるハマグリは、主にチョウセンハマグリ。ひな祭りにハマグリを食べる風習がある。
東京湾	千葉県の四季の魚「春」に選定。東京湾産は全国的に有名。貝類の中で、最も親しまれている。生産量全国第4位。
東京湾	十数年ほど前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物。粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれる。
東京湾	千葉ノリは東京湾で養殖され、「色よし、味よし、香りよし」と全国的にも評価が高い。
勝浦市、鴨川市、南房総市、館山市	全国屈指の生産量を誇る。房州ヒジキは、食感がやわらかく、味が良いことで評価が高い。

※生産量の全国順位は、海面漁業生産統計調査（令和5年）、令和6年度キンメダイ太平洋系群の資源評価より

6 つくり育てる漁業の推進



7 水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画

1 目 的

栽培漁業を計画的かつ効率的に推進し、もって本県沿岸漁業の安定的発展と水産物供給の増大に資する。（根拠法令：沿岸漁業整備開発法）

2 計画期間 令和4年度～令和8年度

3 計画内容（抜粋）

水産動物の種類ごとの種苗の放流数の目標、及び技術開発水準の到達すべき段階

種 類	目標年における放流尾数等		基準年における平均的技術開発段階 (令和4年度)	目標年における技術開発段階 (令和8年度)
	尾数	サイズ		
ま だ い	1,000 千尾	全長 60 mm	E	E
ひ ら め	940 千尾	全長 80 mm	E	E
まこがれい	460 千尾	全長 40 mm	C	D
あ わ び	1,600 千個	殻長 25 mm	E	E
くるまえば	6,000 千尾	全長 30 mm	E	E
はまぐり	事業化検討期		B	D
とらふぐ	事業化検討期		B	D

注 上記の符号は、技術開発の段階を下表のとおり分類で表したものである。

符号	技術開発段階	内 容
A	新技術開発期	種苗生産の基礎技術開発を行う。
B	量産技術開発期	種苗生産の可能な種類について、種苗の量産技術開発を行う。
C	放流技術開発期	技術の改良を行うとともに放流による効果を得る上で、最も適した時期、サイズ、手法の検討を行う。
D	事業化検討期	対象種の資源量、加入量を把握し、資源に応じた放流数量を検討するとともに、受益の範囲と程度を把握する。
E	事業化実証期	種苗の生産・放流体制を整備した上で、放流による効果を実証し、経費の低減を図るとともに、効果に応じた経費の負担配分を検討する。
F	事業実施期	持続的な栽培漁業が成立する。

8 栽培漁業基本計画に基づく種苗生産及び放流の年間スケジュール

魚種	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	種苗生産・育成施設名
マダイ			採卵	稚仔飼育	30mm	60mm	放流(60mm)							水産総合研究センター 種苗生産研究所 勝浦生産開発室、 公社（各漁協）
ヒラメ		30mm	80mm	稚仔飼育	中間育成	放流(80mm)							採卵	水産総合研究センター 種苗生産研究所 富津生産開発室、 勝浦生産開発室、 公社（白浜）
マコガレイ		40mm	放流(40mm)							採卵	稚仔飼育	17mm	中間育成	水産総合研究センター 種苗生産研究所 富津生産開発室
アワビ										採卵	初期飼育(波板7～10mm)			水産総合研究センター 種苗生産施設（千倉）、 アワビ・ヒラメ中間育成 施設（白浜）、 東安房漁協
クルマエビ		30mm	採卵	稚仔飼育	放流(30mm)	30mm								（公財）千葉県水産 振興公社 新富支所
アユ		100mm	放流(100mm)						採卵	稚仔飼育	60mm	100mm	中間育成	水産総合研究センター 種苗生産研究所 勝浦生産開発室、 内水面漁連（手賀沼漁協）
ノリ				糸状体カキ殻培養			9下	11上						（公財）千葉県水産 振興公社 富津事業所、 漁業者

※太字は種苗生産施設

9 種苗生産魚種のあれこれ

魚 種 名	産卵期 (月)	卵径 (mm)	ふ化稚仔 の大きさ (mm)	飼育期間 (日)	放流種苗 の大きさ (mm)	成長		漁獲対象
		産卵数				満 1 年	満 2 年	
マ ダ イ	4～6	0.9～1.2	2.0～2.2	80～100	60～	尾叉長 14～16cm	22～24cm	約2歳 以上 (20cm、 200g 以上)
		50万粒						
ヒ ラ メ	2～6	0.9～1.1	3.0	80～100	80～	全長 約30cm	約40cm	約1歳 以上 (30cm、 300g 以上)
		45万粒						
マコガレイ	12～2	0.7～0.8	2.5～3.0	100～150	40～	全長 12～14cm	20～22cm	約1歳 以上 (15cm、 50g 以上)
		30万粒						
アワビ (クロアワビ メガイアワビ)	9～1	0.23	0.2	300～600	25～	殻長 2～4cm	5～7cm	約4歳 以上 (12cm、 230g 以上)
		400万粒						
クルマエビ	5～9	0.25	0.3	60～90	30～	体長 ～18cm	～23cm	約1歳 以上 (13cm、 40g 以上)
		200～300 万粒						
ア ユ	9～11	0.8～1.2	5.0～6.0	90～110	100～	全長 20～30cm	—	1年未満 ～1年 (15cm、 50g 以上)
		4万粒						

10 資源管理型漁業の推進状況

1 魚種別の自主的な資源管理の実践状況

魚種名	管理項目	小型魚の採捕制限、再放流	漁具・漁法の制限	休漁期間又は休漁日の設定	操業制限区域の設定
マダイ		○	—	—	—
キンメダイ		○	○	○	○
ヒラメ		○	○	○	○
アワビ		○	○	○	○
サザエ		○	○	○	○
イセエビ		○	○	○	○
クルマエビ		○	○	—	—

※その他の魚種についても、漁業種類や地域特性に応じた管理措置が講じられている。

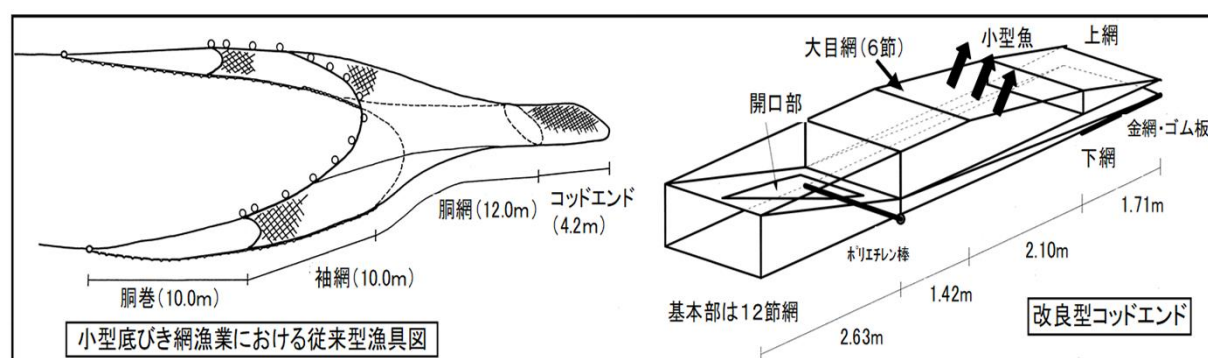
2 自主的な資源管理における小型魚の再放流サイズ

- (1) マダイ : 全長20cm以下
- (2) キンメダイ : 銚子沖及び勝浦沖は全長25cm以下、東京湾口は22cm以下、伊豆諸島海域は22cm以下もしくは24cm以下
- (3) ヒラメ : 全長30cm未満（底びき網漁業については、全長25cm未満の再放流を当面徹底し、将来的に30cm未満とする。）
- (4) アナゴ : 全長35cm未満
管理計画は未策定であるが、漁業者は改良アナゴ筒漁具の導入などとあわせて、小型アナゴ（メソアナゴ）の再放流を実施している。

3 選択性漁具の導入状況

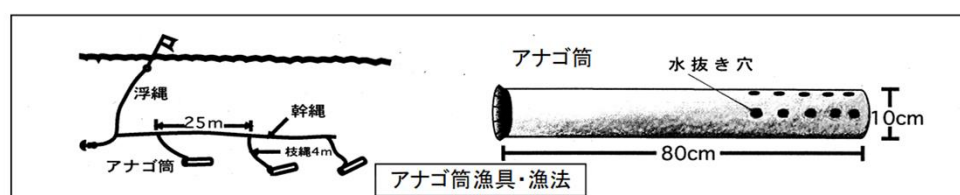
(1) 銚子・九十九里地域の小型底びき網（板びき網）漁業

全船が平成10年度漁期より導入。漁具の最後部を二段式にし、上網に従来の2倍の網目（60mm）を装着。体長10cm程度の小型魚が抜け出る。



(2) 東京湾地域のアナゴ筒漁業

全船が平成11年度漁期より導入。水抜き穴を従来の直径9mmから13mm以上に拡大。全長35cm程度の小型アナゴが抜け出る。



4 資源管理・収入安定対策（平成23年度～）

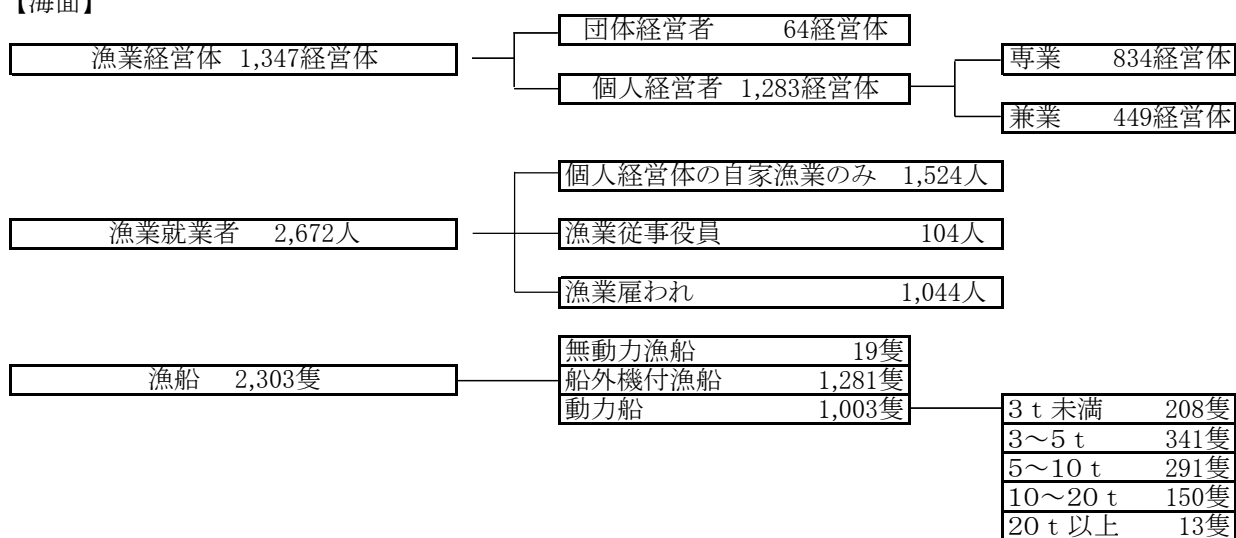
国が構築した漁業共済・積立プラスの仕組みを活用した制度。

計画的に資源管理等に取り組む漁業者に対し、共済掛金の上乗せ補助が行われるほか、漁業者が拠出した積立金と国費により、通常の共済制度よりも補填範囲が拡大される。

11 千葉県漁業の概要

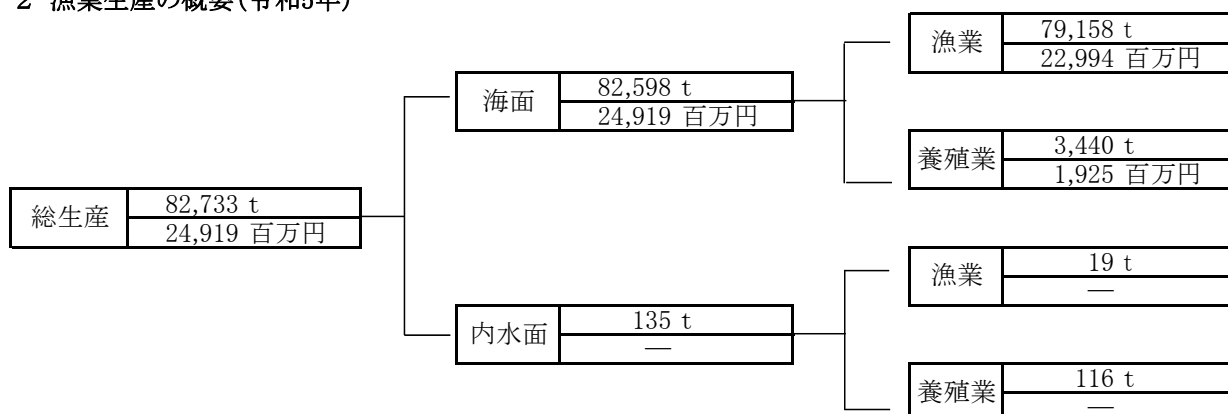
1 漁業生産の基本要素(令和5年)

【海面】



資料:2023年漁業センサス

2 漁業生産の概要(令和5年)



資料:海面漁業生産統計調査

12 本県における主要魚種の銘柄

魚 種	名 称	体長(cm)	体重(g)	年 齢	備 考
マ イ ワ シ	大 羽 イ ワ シ	20～	120～	3,4～	
	ニ タ リ イ ワ シ	18～20	100前後	2～4	
	中 羽 イ ワ シ	16～18	50～90	1～2	
	小 中 羽 イ ワ シ	12～16	20～50	0～1	
	小 羽 イ ワ シ	8～12	10～20	0	
	ヒ ラ ゴ マ シ ラ ス	～8		0 0	
カ タ ク チ イ ワ シ	大ゴボウセグロ	13～15	30前後	3	別称 大セグロ
	ゴボウセグロ	12～13	20前後	2	
	中ゴボウセグロ	10～12	15～20	1	
	中 セ グ ロ	9～10	10前後	0～1	
	ジャミセグロ	6～9	5前後	0	
	カ エ リ シ ラ ス	5前後		0 0	
マ サ バ ゴ マ サ バ	大	35～	600～	3～	年齢はマサバのみ ジャミサバ
	中	30～35	350～	2～3	
	小	25～30	200～	1～2	
	小 小 サ バ ナ ゴ	20～25	100～ 100～	0～1 0	
サ シ マ	特 大	32～	170～	1	
	大	29～32	130～	1	
	中	24～29	60～	1	
	小	20～24	60～	0	
	小 小 ナ シ キ シ	～20 13前後		0 0	
マ ア ジ	大	22～26	120～200	1～2	
	中	17～22	70～100	0～1	
	小	14～17	40～60	0～1	
	ジ シ タ	～14	35～40	0	
マ ダ イ	大	60～	5,000～	9	
	中 大	55～60	4,000～5,000	8	
	中 中	47～55	2,500～4,000	6～7	
	中 小	36～47	1,000～2,500	4～5	
	小 小 カ ス ゴ	25～36 ～25	500～1,500 ～500	2～3 ～1	
ヒ ラ メ	大 ヒ ラ メ	72～	4,600～	6	
	ヒ ラ メ	60前後	2,000～3,500	4～5	
	大 ソ ゲ	50	1,500	3	
	中 ソ ゲ	45	1,000	3	
	小 ソ ゲ	40	730	2	
	小 小 ソ ゲ	～22	250	1	

魚 種	名 称	体長 (cm)	体重 (g)	年 齢	備 考
キンメダイ	大	35～	1,000～	5～	
	中	33～35	800～	4	
	小	30～33	600～	3	
	ヒ	28～30	500～	3	
	ヒ	24～28	300～	2	
	ビ	20～23	300～	1	
カツオ	特	特	65～	3～	
	特	大	57～65	2～3	
	大		53～57	2	
	中		48～53	1～2	
	小		40～48	0～1	
	ヒ		～40	0	
スルメイカ	大		25～		
	中		24～29		
	小		21～28		
	小	小	19～24		
ブリ	ブ	リ	85前後	7,000～9,000	4～
	小	ブ	リ	70前後	5,000前後
	ワ	ラ	サ	60前後	2,000～4,000
	イ	ナ	ダ	30～50	700～
	ワ	カ	シ	30～40	700～
	モ	ジ	ヤ	コ	0
スズキ	ス	ズ	キ	63～70	2,400～3,200
	フ	ツ	コ	45～55	1,000～1,600
	セ	イ	ゴ	30前後	400～500
	セ	イ	ゴ	20前後	135
マグロ類				(Kg)	
クロマグロ	ク	ロ	マ	グ	ロ
	メ				ジ
	シ				ビ
メバチ	メ	バ	チ	大	40～
	ダ	ル	マ	小	～40
キハダ	キ	ハ	ダ	大	10～
	キ	メ	ジ	小	～10
ビンナガ	ビ	ン	長	大	別称 トンボ

(注) これらは、千葉県水産総合研究センター・千葉県水産情報通信センターで発行している漁海況速報の基準とされるものです。

13 千葉ブランド水産物認定品



千葉県を代表し、全国に誇る優れたものを「千葉ブランド水産物」として県が認定し、積極的に全国に向けて紹介しています。

認定にあたっては、生鮮水産物、水産加工品、ふるさと品のそれぞれについて、幅広い分野の委員の方々による厳正な審査を実施しています。また、認定期間は3年ですので、一度認定された事業者も、再認定に向けて努力を重ねています。

これからも優良な県産水産物を認定し、重点的にPRすることで、千葉のさかなの消費拡大及びイメージアップを図ります。

【生鮮水産物 18品目】

認 定 品 名		規 格		認定事業者名
		認定対象期間	大きさ等	
銚子つりきんめ		周 年	500 g 以上	銚子市漁業協同組合
勝浦産ひき縄カツオ		3月～6月、 9月～12月	2.2kg以上	新勝浦市漁業協同組合
(大原・太東産) 外房イセエビ (勝浦産) (御宿岩和田産)		4月～5月、 8月～12月	全長13cm超	夷隅東部漁業協同組合 新勝浦市漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合
あわび	外房あわび (勝浦産) (御宿岩和田産)	5月1日～ 9月15日	殻長12cm超	新勝浦市漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合
	房州黒あわび	5月1日～ 9月15日	殻長12cm超	東安房漁業協同組合
大佐和漁協江戸前あなご		周年	120 g 以上	大佐和漁業協同組合
太東・大原産真蛸		12月～1月	800 g 以上	夷隅東部漁業協同組合
九十九里地はまぐり		11月～8月	殻長5cm以上	海匠漁業協同組合 九十九里漁業協同組合
江戸前船橋瞬めずき		5月～10月	1.5kg以上	船橋市漁業協同組合
外房つりきんめ鯛		10月～6月	700 g 以上	新勝浦市漁業協同組合 勝浦漁業協同組合 東安房漁業協同組合 鴨川市漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合
三番瀬ホンビノス貝		周年	50～100g (白色もしくは 灰色に限る)	船橋市漁業協同組合 市川市漁業協同組合
鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛		周年	500 g 以上	鋸南町勝山漁業協同組合
竹岡つりタチウオ		12月～2月	1kg以上	天羽漁業協同組合
木更津おかそだちサーモン		周年	1.4kg以上 (出荷サイズは 3kg前後)	株式会社 FRDジャパン
いすみ産船上活めサワラ		11月～4月	2kg以上	夷隅東部漁業協同組合
新富津漁協 江戸前オイスター		周年	50g以上	新富津漁業協同組合
富津漁協江戸前白ミル		12月～4月	殻長9cm以上	富津漁業協同組合
勝浦釣り寒マカジキ		11月～3月	20kg以上	新勝浦市漁業協同組合 勝浦漁業協同組合

【水産加工品 13品目】

認 定 品 名	認定事業者名
手入れ海苔（焼のり）	千葉県漁業協同組合連合会（千葉市）
金田産一番摘みあま海苔（焼海苔）	金田漁業協同組合（木更津市）
金田産焼ばら乾海苔	金田漁業協同組合（木更津市）
九十九里いわしのごま漬	有限会社 カネヨン水産（九十九里町）
いわし野菜漬	有限会社 丸一水産（九十九里町）
房州ひじき	房州ひじき生産会（鴨川市）
九十九里かねとの煮干（青口、白口）	かねと水産 株式会社（大網白里市）
九十九里浜蛤酒蒸し	株式会社 正上（香取市）
千葉銚子水揚げピリ辛いわし	株式会社 やます（市原市）
九十九里産いわしオイルサーディン	田原伍詰 株式会社（銚子市）
銚子つききんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て	千葉県漁業協同組合連合会（千葉市）
プレミアムふかひれ姿煮	有限会社 フカサク（銚子市）
銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮	株式会社 兆星（銚子市）

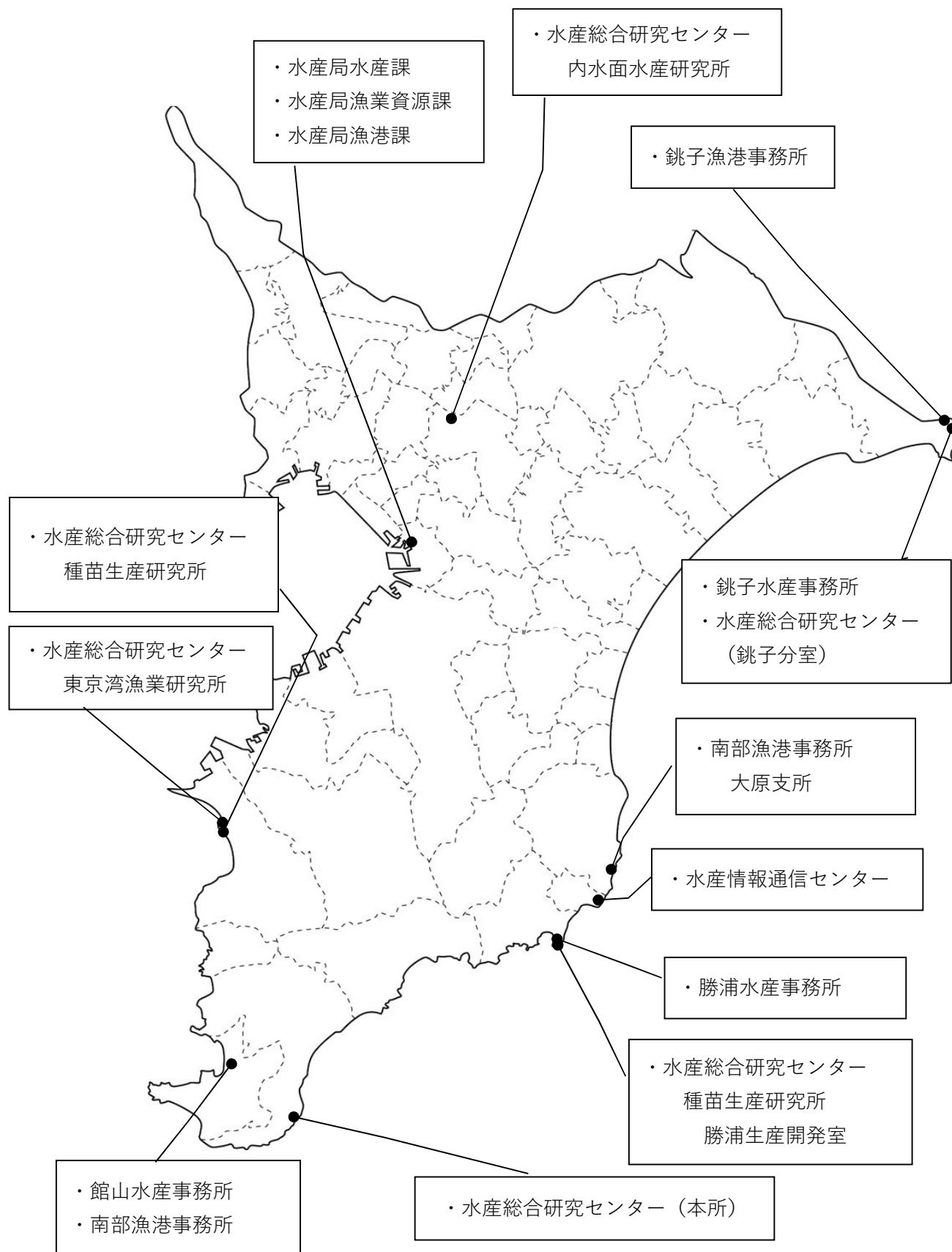
【ふるさと品 6品目】

認 定 品 名（期間、規格）	認定事業者名
房州和田浦つち鯨（周年、赤肉）	外房捕鯨 株式会社（南房総市）
房州産鰹節・花かつお	房州産鰹節鯖節・削り節生産会（鴨川市）
房州産鯖節・鯖花削り	房州産鰹節鯖節・削り節生産会（鴨川市）
天然あわび海女の味噌焼き	有限会社 スズ市水産（南房総市）
いすみ産大さざえ（4～5月・8～9月、400 g 以上）	夷隅東部漁業協同組合（いすみ市）
九十九里焼き田作り	かねの水産（大網白里市）

※認定品目数は令和7年4月現在

14 千葉県農林水産部水産局組織図

(1) 各所属の位置図



(2)各所属の住所等一覧

所属名	住所	電話	ファックス
水産課	〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1	043-223-3041	043-221-3425
漁業資源課	〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1	043-223-3035	043-201-2616
漁港課	〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1	043-223-3017	043-201-2617
銚子水産事務所	〒288-0001 銚子市川口町2-6385-439	0479-22-8397	0479-22-9168
館山水産事務所	〒294-0045 館山市北条402-1	0470-22-5761	0470-23-6641
勝浦水産事務所	〒299-5225 勝浦市墨名815-12	0470-73-0108	0470-73-4644
水産情報通信センター	〒299-5105 夷隅郡御宿町岩和田2402-3	0470-68-2337	0470-68-6659
水産総合研究センター（本所）	〒295-0024 南房総市千倉町平磯2492	0470-43-1111	0470-43-1114
（銚子分室）	〒288-0001 銚子市川口町2-6385-439	0479-24-9796	0479-24-3699
（東京湾漁業研究所）	〒293-0042 富津市小久保3091	0439-65-3071	0439-65-3072
（内水面水産研究所）	〒285-0866 佐倉市臼井台1390	043-461-2288	043-460-1340
（種苗生産研究所） 富津生産開発室	〒293-0042 富津市小久保2568-38	0439-65-4367	0439-65-2979
勝浦生産開発室	〒299-5233 勝浦市浜勝浦178-17	0470-73-5575	0470-73-7577
銚子漁港事務所	〒288-0001 銚子市川口町2-6528-3	0479-22-6503	0479-22-6431
南部漁港事務所	〒294-0045 館山市北条402-1	0470-23-4751	0470-23-4753
（大原支所）	〒298-0004 いすみ市大原8513-1	0470-62-9359	0470-62-9360