



岡山のカキ

海のミルクといわれるほど栄養豊富なカキは、冬の味覚の定番です。全国第3位の生産量があり、トレーサビリティシステムの導入など、安心・安全な「岡山カキ」のブランド確立に努めています。

Standard of winter food "oysters." The third largest production volume in the country.

“牡蛎”是冬季的传统料理,其产量居全国第三。
겨울철 미각의 특산물 「굴」, 일본 제3위의 생산량.



岡山のノリ

穏やかな海域と河川からの豊富な栄養に育まれ、全国第10位の養殖生産量があります。

Nori (seaweed). The 10th largest production volume in the country.

紫菜产量居全国第10位。
김은 일본 제10위의 생산량.

豊かな海で 地域と食を 支える漁業

瀬戸と灘が織りなす複雑な地形と、三大河川からの豊富な水の恩恵を受けて、岡山の海では、昔から底びき網やさし網、つぼ網漁業など様々な漁業が営まれています。また、瀬戸内の波静かな海を利用したカキ、ノリの養殖も盛んです。この貴重な海を次の世代へ引き継ぐため、豊かな海の恵みで地域と食を支える漁業の確立を目指しています。

Fisheries of various types have been performed throughout the ages in the seas of Okayama (Seto Inland Sea), and oyster culture and nori (seaweed) culture have proven prosperous. 很早以前人们就已在冈山的瀬戸内海从事各种渔业活动,使牡蛎、紫菜的养殖业至今兴旺不衰。오카야마의 바다(세토 내해)에서는 옛부터 다양한 형태의 어업이 이루어지고 있으며 굴과 김의 양식도 활발합니다.

漁場及び増殖場の整備

ひがた
干潟やアマモ場など、稚魚を育てる場所の再生をはじめ、魚介類の生息場所の整備を進めています。

Construction of nursery and creation of fishing ground
在鱼贝类生息处建立养殖场
어패류 서식장을 정비



しもっぴ 下津井たこ

倉敷市沖で獲れるタコは、身がしまり、しかも柔らかいと定評があります。昔ながらの「干したこ」は初冬の風物詩です。

Shimotsui octopus is famous as "dried octopus."

下津井章鱼以“干章鱼”闻名。시모쓰이 문어는 「말린 문어」로 유명합니다.

