

yz006002 産業 海産物

概要 適用



yz006002001) 伊勢えび



yz006002002  
口永良部島から出漁



yz006002003  
伊勢えび漁



yz006002004  
漁の様子①



yz006002005  
漁の様子②



yz006002006  
亀の手など貝



yz006002007  
オヤビッチャ(ヘキ)

【概要】

- ・オヤビッチャ（ヘキ）、カツオ、カンパチ、キハダマグロ、クロメジナ（クロ）、ブダイ、亀の手（貝）など、四季折々の海産物が獲れる。
- ・9月～3月まで、高級品として人気の高い伊勢えび漁が行われ、島外に出荷されている（4月～8月は禁漁期）。
- ・素潜りで魚を突く方もいる。
- ・夜光貝が獲れる。身は刺身などで食べ、貝殻は加工し夜光貝細工としてお土産物として販売している。

【写真】

- yz006002001)伊勢えび
- yz006002002)出漁、後は口永良部島
- yz006002003)イセエビ漁の様子
- yz006002004)漁の様子①
- yz006002005)漁の様子②
- yz006002006)亀の手などの貝
- yz006002007)オヤビッチャ（ヘキ）
- yz006002008)アカジョ（イオ突き）
- yz006002009)イオ突きで獲った魚
- yz006002010)夜光貝とり
- yz006002011)夜光貝細工（リーフ）



yz006002008

アカジョ(イオ突き)



yz006002009

イオ突きで突いた魚



yz006002010

夜光貝とり



yz006002011

夜光貝細工(リーフ)