



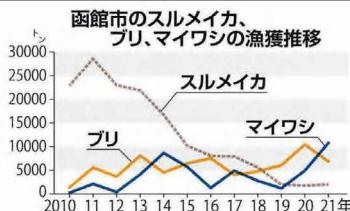
解答と解説は 22 ページにあります。

新聞で
読解力アップ!

Do
チャレ

ワークシート

函館
economy



イカ頼み 脱却に触手



水揚げ激減 新顔は?

ブリ、イワシ：特産品模索

JR函館駅に近い函館朝市に、JR函館駅に近い函館朝市に、他の魚種をイカに代わる観光資源に育てようとする試みが広がっている。函館朝市に7月、ブリを使った料理が味わえるアンテナショップがオープン。マイワシを用いたアンチヨビ作りや、

トラウトサーモンの養殖に乗り出す動きもある。「イカ頼み」からの脱却を目指し、新たな特産づくりへ挑戦が続く。

(芝垣なな香)

読解力は学力の基本です。記事を読んで、問題にチャレンジしましょう。

「コモンズジャパン（函館）

関心を向けてもらうように

が運営する。

2021年に函館市で水揚げされたスルメイカは1

989㌧。海水温の上昇など

を背景にこの10年で14分

の1に落ち込み、水産加工

業にも打撃を与えている。

一方、10年に1358㌧

だったブリの漁獲量は20年

に1万451㌧となるなど

豊漁が続く。ブルーコモンズジャパンの国分普吉事務

ロジェクトの一環で開設

局長(39)は「ブリを食文化

され、海洋教育などを取り組む函館の企業や市民有志による一般社団法人ブルー

コモンズジャパン（函館）

関心を向けてもらうように

したい」と話す。

マイワシの漁獲量も21年

に1万731㌧となり、92

年以來の1万7台を記録す

るなど好調が続く。

従来安価で取引されてき

たマイワシの付加価値を高めよう、地元漁師や北斗

市のレストラン店主らが目

をつけたのが、海苔と同じ

エスタハコダテの岡本啓吾

統括責任者(36)は「世界に

売り込みたい。漁業から加

工・小売業を含む道南の新

たな産業にしていきたい」

と事業化を目指す。9月に

は200個を売り出し、料

理人にとも興味を持つてもら

るプロジェクトを率いるシ

ンの1に落ち込み、水産加工

業にも打撃を与えている。

一方、10年に1358㌧

だったブリの漁獲量は20年

に1万451㌧となるなど

豊漁が続く。ブルーコモンズジャパンの国分普吉事務

ロジェクトの一環で開設

局長(39)は「ブリを食文化

としてどう浸透させるかが課題。いろいろな食べ方を提案し、海洋環境の変化に

(上)ブリを使ったラーメンやカツなどを味わえる「函館朝市地ブリショップ」。地元住民にも人気だ

(左)7月18日（藤井泰生撮影）
函館朝市地ブリショップで販売した「#ハコタテアンチヨビ」

かうトラウトサーモン（二

ジマロ）の海面養殖試験を

始めた。福島県から仕入れ

た幼魚を育て、6月に約1

5千匹の幼魚を放流し、来

年6月には約15㌧の水揚げ

を見込む。同漁協函館サ

モン養殖部会の松川雅樹さ

ん(36)は「イカだけに頼ら

ず、サーモンも函館の新た

な観光資源にしたい」と意

欲を示している。

〔北海道新聞〕 2022年8月11日（木）朝刊

(1) とありますが、函館で「イカ頼み」からの脱却が必要となったのはなぜですか。

(2) 記事のような取り組みが行われているのは、ブリとイワシをイカに代わる観光資源とする上で、どのような課題があり、解決にどのようなことが必要だと考えたからですか、それについて答えなさい。

①ブリ

②イワシ