

### 1. イサダ漁とは

イサダとは春先に捕れる小さなエビ（オキアミの一種）で、主に釣の撒き餌や養殖魚の餌として使用されている。また、乾燥させたイサダは食用として煎餅等にも使用されており、韓国ではキムチに混ぜて使用されているため輸出もされている。

岩手県はイサダ漁の水揚げ量日本一で、大船渡は県内最大の水揚げ高を誇り、2010年の水揚げ高は9,870トンとなっている。漁船の積載量は漁業者間の取り決め等で段階が有り、近年は需給バランスから1船250籠（1籠約30キロ）の漁獲制限となっている。

水揚げされたイサダはその日のうちにセリにかけられ、冷凍冷蔵保管される。大船渡地区加盟の約40隻のイサダ漁船は津波の被害を免れた。毎年2月下旬～3月上旬にイサダ漁が解禁となるため、東北地方に「春を告げる風物詩」として有名。

### 2. 1日のスケジュール

午前4時頃 イサダ漁船約36隻が大船渡魚市場を出港

午前10時～11時頃 漁を終えてそれぞれ大船渡魚市場に帰港

午前11時～12時 贈呈式開催

### 3. イサダ漁の風景と支援機材の説明



イサダを入れるためのプラスチックの籠 10,000 個



籠をフォークリフトで運搬するためのパレット(荷役台)450 個

※これらの機材は今まで基本的に漁師個人の持ち合いで使用していたため、国や市からの支援の対象になっていません。しかし、これらの機材が無ければ、イサダ漁を行っても、捕ったイサダをセリにかけたり、流通に乗せることができないため、日本財団が緊急支援を決定いたしました。