

## 2 市の人たちのしごと

### 1 商店のしごと

小田原には、さまざまなお店があります。家の人がよく行くお店を調べてみましょう。



▲JAかながわ西湘農産物直売所「朝ドレファミミ」



たくさんのお客さんが  
買いに来ているね。



いろいろな野菜が、  
ならんでいるね。

小田原市<sup>なるだ</sup>成田に平成20年にオープンした「朝ドレファミミ」は、毎日たくさんのお客さんでにぎわっています。ほかのお店とどんなところがちがうのか、調べてみましょう。

#### 店の名前について

「朝<sup>あさど</sup>採れ」は新<sup>あたら</sup>せん<sup>な</sup>な農<sup>のう</sup>産<sup>さん</sup>物<sup>ぶつ</sup>, 「ファーマーズ」は農<sup>のう</sup>家<sup>か</sup>, 「ファミリー」は家<sup>か</sup>族<sup>ぞく</sup>と「ドレミファ…」の音<sup>おん</sup>階<sup>がい</sup>をもじってリズミカルなイメージを出しています。農<sup>のう</sup>家<sup>さん</sup>の<sup>ぶつ</sup>人<sup>か</sup>が一生<sup>いっしやう</sup>けんめい<sup>そだ</sup>育てた新<sup>あたら</sup>せん<sup>な</sup>な農<sup>のう</sup>産<sup>さん</sup>物<sup>ぶつ</sup>を家<sup>か</sup>族<sup>ぞく</sup>み<sup>か</sup>ん<sup>ぞく</sup>な<sup>ぞく</sup>でそ<sup>ねが</sup>ろ<sup>ねが</sup>って楽<sup>たの</sup>し<sup>し</sup>みに買<sup>か</sup>い<sup>か</sup>に<sup>か</sup>来<sup>き</sup>て<sup>く</sup>れる、そんなお<sup>お</sup>店<sup>てん</sup>を目<sup>め</sup>ざ<sup>ざ</sup>し<sup>し</sup>たい<sup>たい</sup>とい<sup>い</sup>う願<sup>ねが</sup>い<sup>い</sup>をこ<sup>こ</sup>め<sup>め</sup>た名<sup>な</sup>前<sup>まへ</sup>です。

# お店の売り場のようす



「小田原市産」と書いてあるものがたくさんあるね。

作った人の名前が書いてあるみたいだね。



お店の人に、どことなくふうをしているのが聞いてみようかな。





▲開店前に品物をならべる農家の人たち

毎月レファーマーミ		2022年
イベント開催 開催日時: 10:00-18:00 9/26(水)-9/29(土)		12月
お楽しみ会	12月1日(水)	お楽しみ会(12月1日)
クリスマス会	12月4日(土)	クリスマス会(12月4日)
お楽しみ会	12月11日(土)	お楽しみ会(12月11日)
お楽しみ会	12月18日(土)	お楽しみ会(12月18日)
お楽しみ会	12月25日(土)	お楽しみ会(12月25日)
お楽しみ会	12月26日(日)	お楽しみ会(12月26日)
お楽しみ会	12月27日(月)	お楽しみ会(12月27日)
お楽しみ会	12月28日(火)	お楽しみ会(12月28日)
お楽しみ会	12月29日(水)	お楽しみ会(12月29日)
お楽しみ会	12月30日(木)	お楽しみ会(12月30日)
お楽しみ会	12月31日(金)	お楽しみ会(12月31日)

お楽しみ会各日  
 ・12月26日(月)より、年末用の切符・切符(100円・500円・1000円)販売開始します。ぜひご利用ください。  
 ・12月28日(水)は、休まず営業いたします。  
 また、年内の営業は12月30日(金)までとなり  
 年始は1月5日(水)より通常営業いたします。

朝ドレファーマーミ <https://ja.kahawaii.or.jp/saw006.html>

## 店長さんの話

毎朝、8時～9時の間に農家の人が品物をならべにきます。その日に売れ残ってしまった品物も、作った農家の人が引きとりに来ます。お店の品物は、すべて日本でとれたもので、外国からの輸入品は一つもありません。しかも、半分以上が地元の品物です。「朝ドレファーマーミ」では、新鮮、旬、安い、安全、安心、生産者の顔が見える、地元の農業を学べる、品ぞろえやしゅるいがほうふ、食べ方をしょうかい(教えてもらう)、交流、野菜や果物のよさやねだんを知ることができる、行くと楽しい、そんなお店をめざしています。



季節に合ったいろいろなイベントもやっているんだね。



▲花の寄せ植え体験の様子

市内には、他にもさまざまなお店があります。みなさんも調べてみましょう。



▲小田原シーモール



▲ミナカ小田原

いろいろなお店が入っているから、家族みんなが楽しめるね。



▲小田原ラスカ



### お店に行かなくても買い物ができる!?

パソコンやスマートフォンなどを使って、インターネットで買い物ができるようになりました。直接お店に行かなくても、画面で好きなものをえらんでもうしこむと、品物を家までとどけてくれます。本や服、食料品まで何でも買うことができます。お店の人には会わないので、お金をはらう方法もいろいろあります。

## 2

## かまぼこを作るしごと

どうして小田原のおみやげにかまぼこを買っていくのかな。

小田原みやげの  
だいひょう  
代表「かまぼこ」



かまぼこは何から作られているのかな。

かまぼこはどこで作られているのかな。



かまぼこはどうやって作られているのかな。

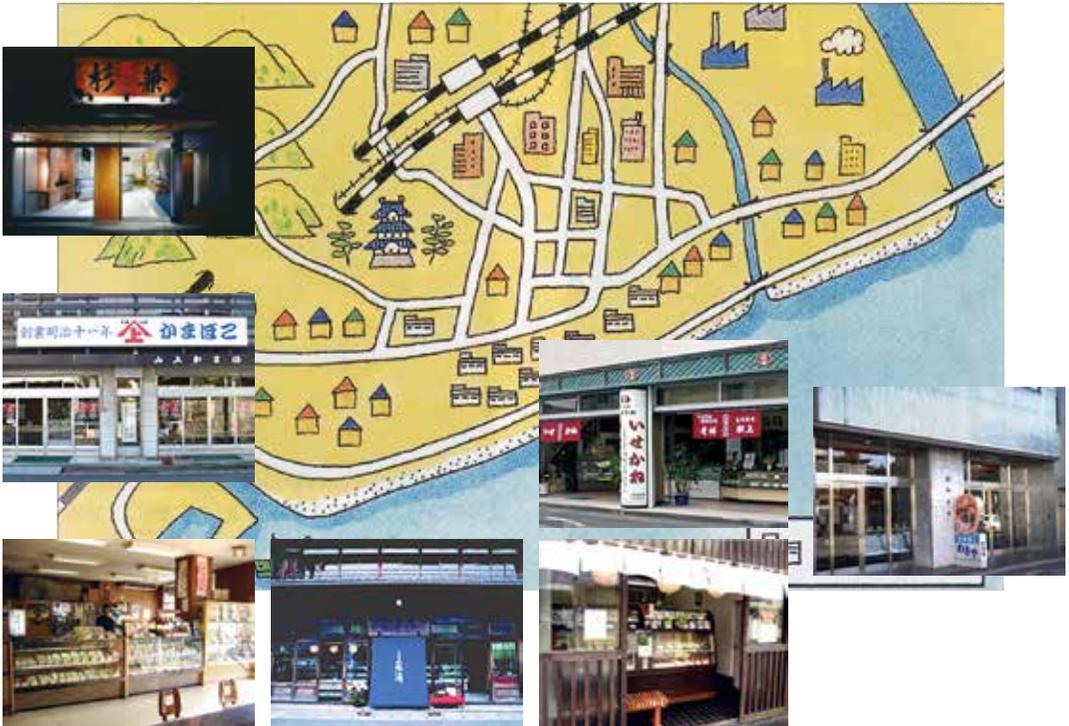
小田原城や箱根の温泉へ来た人たちが、「小田原のおみやげ」としてよく買っていく物の一つに「かまぼこ」があります。みなさんも、かまぼこを食べたことがあると思います。県外の親せきや知り合いの家をたずねる時に、おみやげとして持っていく人も多いようです。

どうして、かまぼこが「小田原のおみやげ」として有名になったのでしょうか。かまぼこは、何からできているのでしょうか。そして、どうやって作られるのでしょうか。

かまぼこについて、調べていきましょう。

## 小田原のかまぼこ工場

かまぼこは、  
どんなどころで  
つくられている  
のでしょうか。



お店が近くにたくさん  
集まっているね。

どうして、そこに集まって  
いるのかな。



### 工場のおじさんの話

小田原市では、昔からかまぼこづくりがさかんで、<sup>とうかいどう</sup>東海道を旅する人たちによろこばれてきました。近くの海でとれる魚をすりつぶし、まわりをやいたりむしたりして、長持ちしやすくしたものが始まりだと言われています。とれたばかりの魚が使えるので、海に近い方がべんりだったのでしょうか。

かまぼこができる  
ようすや、  
働く人のようすを  
調べましょう。

## かまぼこができるまで

工場の中は、かまぼこをむすにおいや、油でさつまあげをあげるいいにおいがしていました。

かまぼこの原料には、  
どんな魚を使っている  
のですか。



かまぼこにはいろいろな魚が使われますが、  
小田原では主に、シログチを使用しています。



シログチ



①魚のすり身を練ります。手でさわってすり身のようすをかくにんしながら、味つけをします。

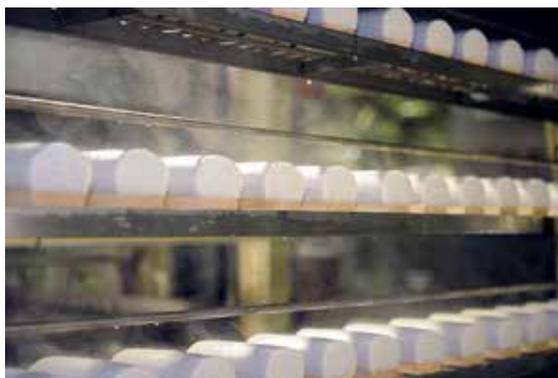
②形を整えて、板にのせて切っていきます。



「むす」というつくり方は、  
小田原ならではの伝統的な  
やり方なんですって。



③じょう気でおして、  
さします。



④きかいでほうそうし、箱につめて送り出します。

### なぜ板に ついているの？

かまぼこに板がつけられるようになったのは、安土桃山時代からとされています。

形を整えやすい、持ち運びにべんりといった理由のほかに、むしたり冷やしたりするときによかな水分をすってくれるので、くさりにくいというところもあります。

## はたらいている人のようす

おいしいかまぼこを作るために、  
どんなことに気をつけているのですか。



### はたらいている人の話

この部屋は、かべのあなから空気が強くふき出して服についたかみの毛やほこりはらい落としてくれます。入口は、自動ドアになっていて、手洗いとアルコール消毒をしないと扉が開かず、工場の中へ入れないしくみになっています。わたしたちは食べ物を作っていますから、えいせいには、とくに気をつけています。えいせいのためには、しせつも大切ですが、はたらく人の心がけが一番大切なのです。



自分のくつをぬいで、白いくつにはきかえる。



自分の服をぬいで、白いぼうしとはくいをつける。



ねんちゃくテープでかみの毛をとる。



温風でかわかす。



手をあらう。



自動ブラシが回って、くつのうらをきれいにする。



風でかみの毛をはらいおとす。



マスクをする人もいます。



長ぐつにはきかえる。



消どくえきで長ぐつをあらう。



かまぼこをつくる以外にも、かまぼこづくりのためのしごとがあります。



### けんさのしごとをしている人

かまぼこの色や形が、正しくできているかどうかを調べています。

小さなちがいを、すばやく見つけるには、人が見るのがいちばんたしかです。みなさんに安心して食べていただくために、色や形に、ちがいがでないようにしています。



### 研究室ではたらく人

よりおいしいかまぼこをつくるために、原料や、できたかまぼこのテストをしています。また、新しいしゅるいのかまぼこをつくるために研究もしています。

味や歯ごたえをたしかめるときには、食べることもあります。



### じむ室ではたらく人

工場で作るかまぼこのりょうを決めたり、原料を注文したりしています。

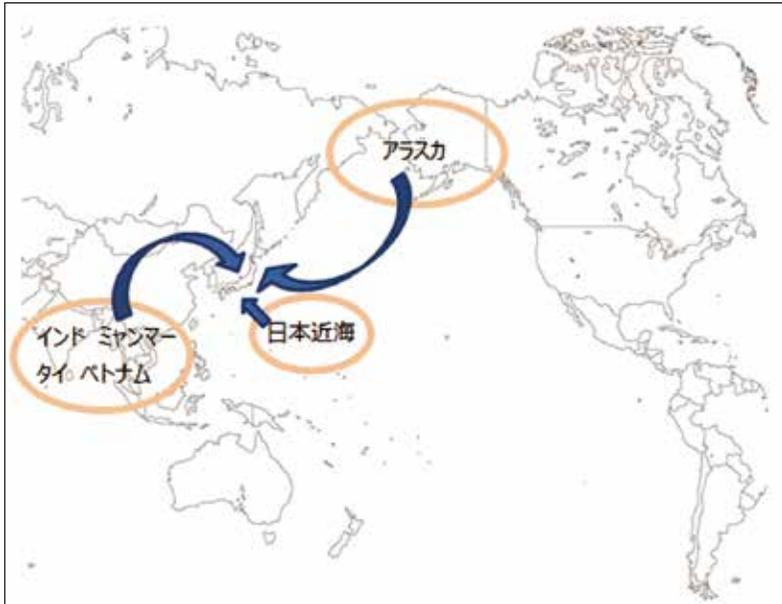
かまぼこは、長くほぞんができないし、月によって売れる数がちがうので、いつ、どれくらいのりょうをつくるのか、よく考えます。

かまぼこの原料は  
どこから運ばれて  
くるのでしょうか。

## 原料はどこから

### かまぼこの原料

・魚のすり身 ・しお ・水 ・さとう ・卵白 ・みりん ・油



### 小田原かまぼこの原料となる魚

○グチ…おもに「シログチ」を使用します。



ニベ



シログチ



イサキ



ムツ

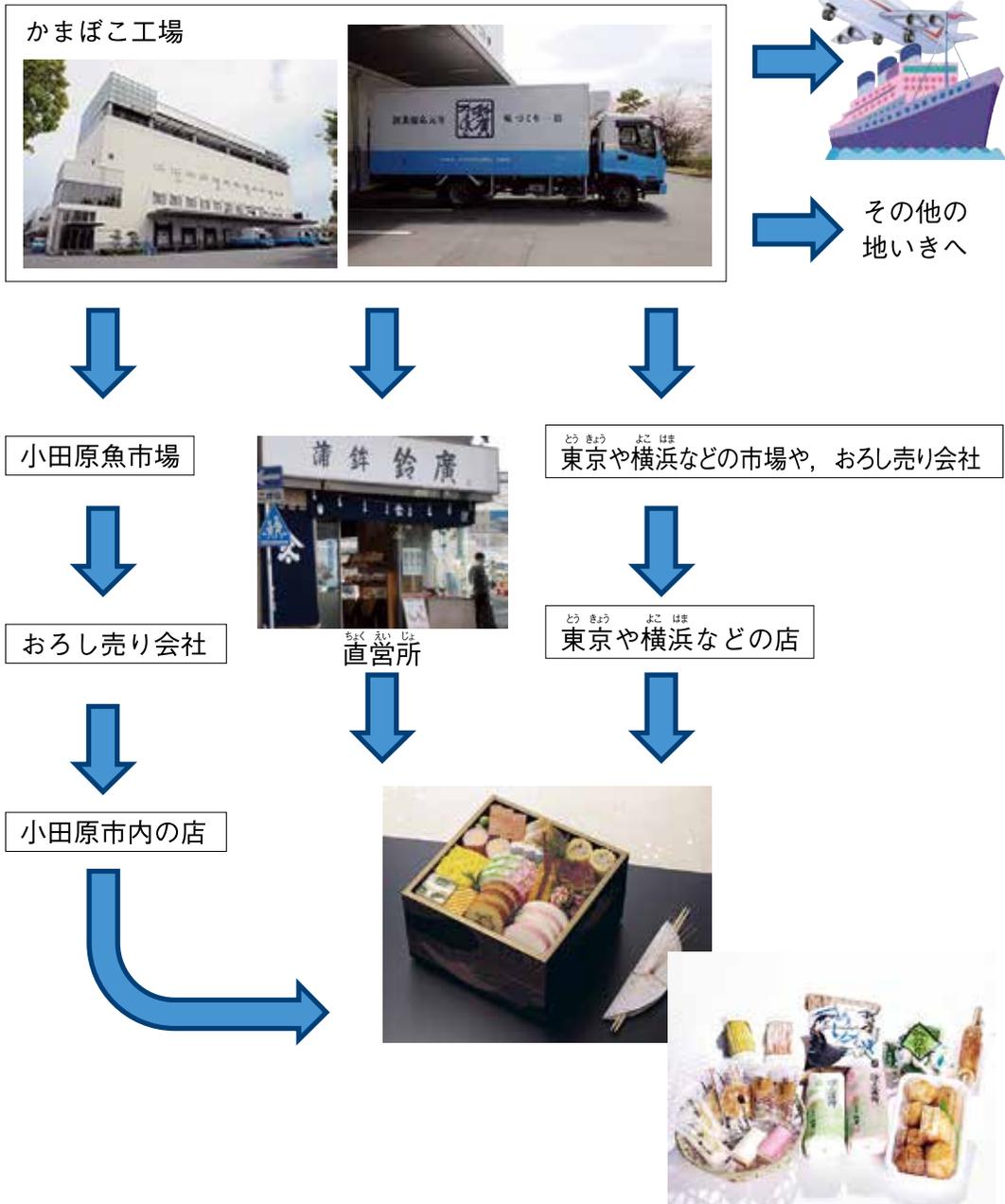
### 工場の人話

昔のかまぼこづくりは、近くの海でとれた魚を使って、すり身をつくることから始められていました。しだいに多くのかまぼこが作られるようになってくると、多くの原料をいつでも手に入れることができるように、いろいろな所でとれた魚が使われるようになりました。最近では、すり身を冷凍して運ぶことができるようになったので、外国の工場や船の上でも、すり身が作られるようになったのです。

## 品物はどこへ

できあがった品物は、どこへ、どのようにしてどけられるのでしょうか。

工場では、かまぼこのほかに、ちくわやあげものなど、たくさんのしゅるいの品物がつくられています。できあがった品物のゆくえを調べてみましょう。



## 小田原かまぼこのおいしさのひみつ

### 1 よい原料を使う。



よい原料となる魚を集めることです。スケトウダラのれいとうすり身が中心となった今でも、小田原のかまぼこは、グチを多く使っているのです。色が白く、歯ごたえがあると全国でも有名です。

### 2 よい地下水を使う。



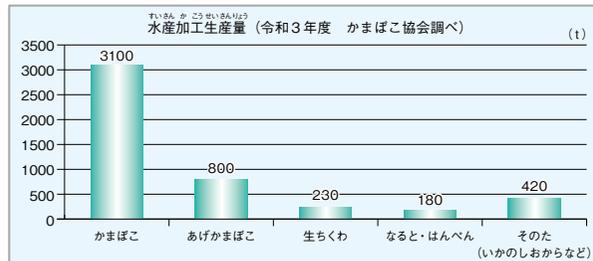
魚のかわやほねをとって肉だけにしたものを、地下からくみ上げた水でよくさらすのです。小田原の水はミネラルをほどよくふくんでいるので、かまぼこ作りにとっても適しているのです。

### 3 すり方をくふうする。



魚のしゅるいやきせつによって、しおなどの量やすりつぶす時間をかえています。けいけんのある人でないとできないむずかしいしごとです。

かまぼこ工場では、かまぼこの他にもいろいろな物をつくっています。



お客さんによろこんでもらえるように、新しい商品の開発も行っています。アジやイワシなど、小田原の近くの海でとれる新せんな魚と、小田原の山で育った杉の木をかまぼこ板に使った、新しいかまぼこ作りにとりくんでいます。



むかし  
昔から伝わる  
かまぼこの  
作り方



1 魚のかわとほねをとりのぞいて



2 くだいた身を、水にさらす



3 水をしぼる



4 塩を入れながらすりばち  
でする



5 うらごしする



6 すり身を板につける



7 せいろでむす



8 ほうそうしてできあがり

工場の人のお話

手づくりのかまぼこを上手につくることができるようになるまでに、10年はかかるといわれています。でも手づくりのかまぼこはとくにおいしいとお客様からひょうばんをいただいています。これからも手づくりのよさを伝えていきたいと思ひます。

### 3 みかんをつくるしごと

みかんづくりに  
ついて調べる計画  
をたてましょう。

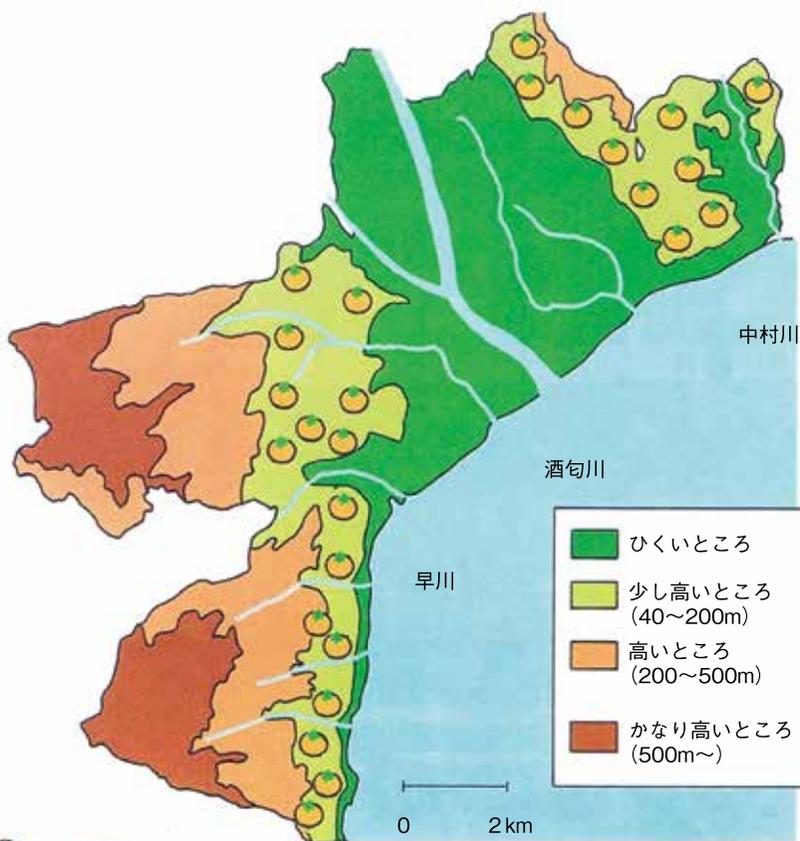
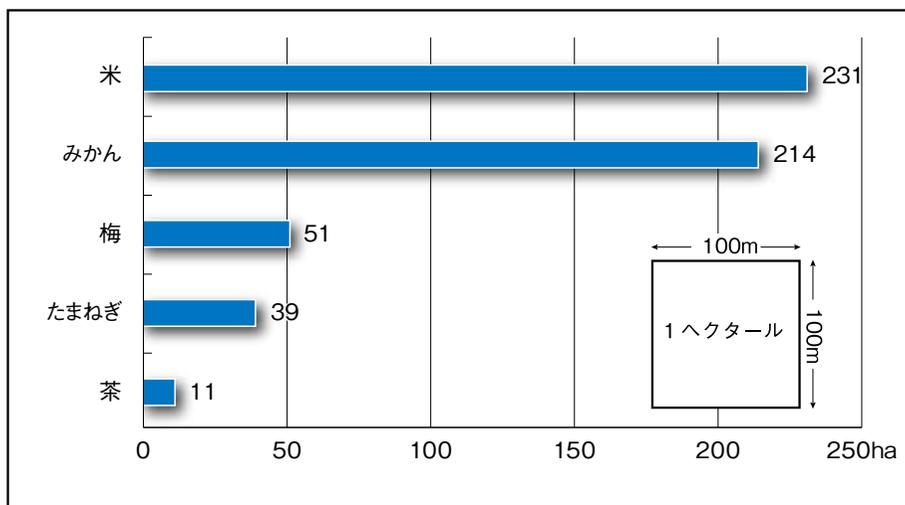
小田原でさかんなみかんづくり



小田原市では、みかんづくり  
がさかんです。

市でたくさんつくられている  
みかんは、どんなところで、ど  
のような工夫をしてつくられて  
いるのでしょうか。

## 小田原市のおもな作物がつけられている土地の面積



みかんがたくさん  
つけられているの  
にはなにかわけ  
があるのかな。



● 小田原市でみかん畑の多いところ



どんな地いきで  
多くつけられているのかな。

農家をたずねて、  
みかんづくりの  
ようすを調べて  
みましょう。

## みかんづくりの農家をたずねて



### みかん農家の高橋さんの話

みかんは、日当たりのよい、あたたかい土地でとれるくだものです。東や南むきのしゃ面は、とても日当たりがよいです。さらに海が近いと、平地よりも温かい空気が流れやすいので、夜になって、急に冷えることが少ないのです。

また、急なしゃ面は、水をたくさん必要とする米づくりにはむきません。そこで、農家の人たちは、しゃ面をつかって、あたたかい土地でとれるみかんをつくってきました。

### おいしいみかんをつくる「3つの光」

小田原のみかん畑には、みかんの木にあたたかさをあたえてくれる太陽の光について、こんなひみつがあるそうです。

#### ①太陽の光

畑がしゃ面になっていることで、みかんの木がならんでいても重ならないので、たくさん太陽の光をあびることができます。

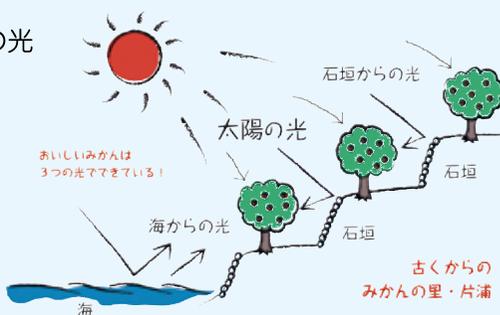
#### ②海からの光

海に面していると、海に当たった太陽の光がはねかえって、木に当たります。

また、温まった海水はさめにくいので、温かさが長くつづきます。

#### ③石垣からの光

しゃ面を畑にするために、石がきが使われています。この石がきからも、太陽の光がはねかえってきます。



# おいしいみかんづくり

みかんづくりには、  
どのような仕事か  
あるか調べましょう。

みかん農家の仕事カレンダー（温州みかんの例）

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
し ご と	とり入れ	せんてい					てき果			とり入れ		
	貯ぞう・しゅつか						しょうどく			貯ぞう・しゅつか		
			ひりょう			ひりょう				ひりょう		

## せんてい

えだを切ることで風通しをよくして、かれないようにします。

最近のみかんづくりは、むかしにくらべて、農薬（害虫などがつきにくくしたり、みかんの病気をふせぐための薬）をへらすようになりました。そこで、1年じゅう、こしにせんていばさみをかけて、木のようすを気にかけています。

## てき果

たくさんなった実から、小さいものや、きずのあるものをとりのぞいて、大きくて、きずのないみかんが育つようにします。



## とり入れ

とり入れのあと、貯ぞうをする前に、へたを短く切り落とします。

貯ぞうをするときには、みかんがきずつかないようにしています。少しのしょうどくでも、みかんがいたみにくいようにしています。



## 貯ぞう

とり入れたみかんは、すぐにしゅつかせず倉庫に置いておきます。それには、

- ①ほかの県としゅつかの時期をずらす。
- ②みかんの酸味（すっぱさ）をへらして、甘味をふやすという理由があります。



しごとをしやすくする  
工夫について  
調べましょう。

## みかん農家の人たちの工夫

### せんていやとり入れが 楽にできるように

みかんの木は、人のせの高さに合わせて、ひくく育てるようにしています。

せんていをしたり、とり入れたりしやすいので、しごとが楽になります。



### 車を使って、みかんを楽に運べるように

とり入れたみかんは、トラックで運んでいます。

トラックが走る近くの農道まで、みかんを運び上げたり下ろしたりするときには、運搬用のモノレールを使います。

農道をふやして、できるだけ車が畑に入りやすいようにしています。



トラックで運ばれるみかん



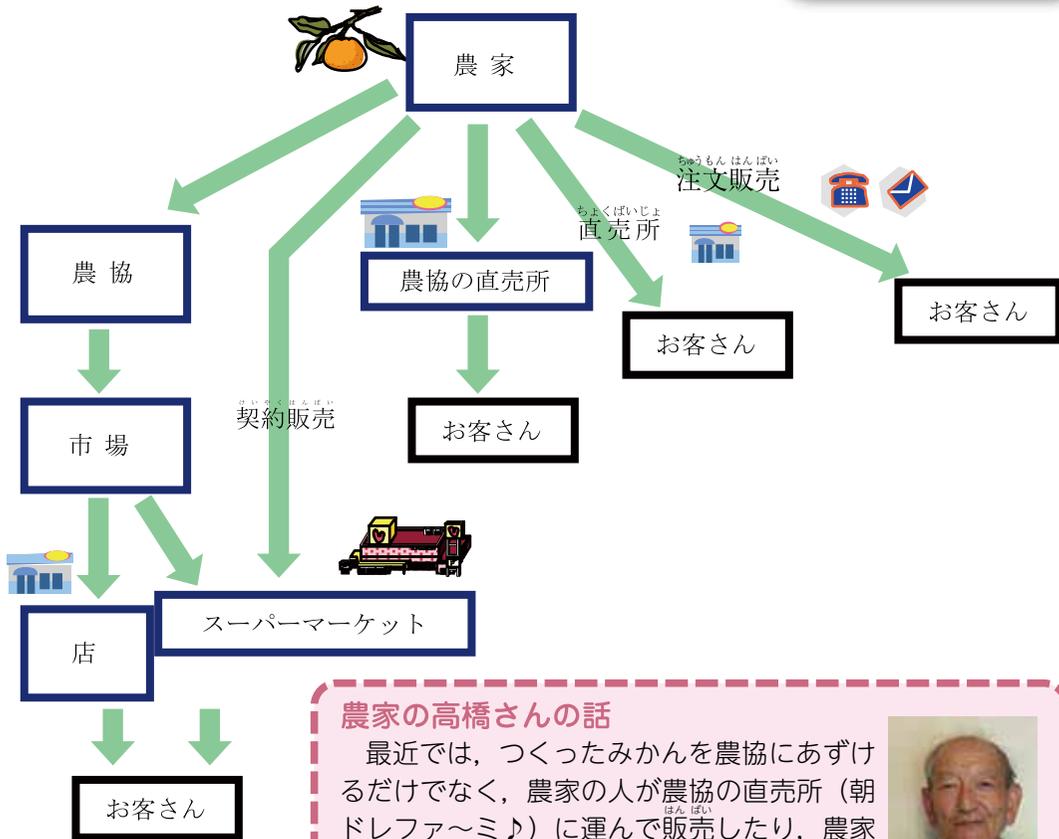
畑のすぐそばを通る農道



みかんを運ぶモノレール

## みかんのゆくえ

とり入れられたみかんは、  
どのようにしてわたしたち  
の手元にとどくのでしょうか。



### 農家の高橋さんの話

最近では、つくったみかんを農協にあずけるだけでなく、農家の人が農協の直売所（朝ドレファ〜ミ♪）に運んで販売したり、農家とお客さんがちよくせつやりとりをして「注文販売」をしたりすることもふえました。



農家では、新しいしゅるい、甘味の強いしゅるいなど、お客さんのきぼうに合わせてみかんをつくるように努力しています。お客さんから「今年はどんなみかんがおいしいですか。」「毎年高橋さんのみかんを楽しみにしています。」という声をいただくと、うれしくなります。

### みかんやレモンをつかった商品の開発

つくった作物がいろいろな人とどくように、作物をそのまま販売するほかに、ほかの商品につくりかえて販売することもあります。

いろいろなアイデアで、新しい商品の開発もされています。

〈商品の例〉

- レモンサイダー、みかんサイダー
- マドレーヌ、夏みかんゼリーなど
- ジャム



これからのみかん  
づくりについて調  
べましょう。

## これからのみかんづくり

みかん農家では、1年を通してしゅうかくができるように、計画を立て、何種類もの、みかんやかんきつ類をつくっています。

みかん・かんきつ類のしゅうかく時期カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
種 類								ハウスみかん					
										ごく早生・早生みかん			
	大津みかん											大津みかん	
	青島みかん											青島みかん	
				デコボン									
				きよみ									
					あまなつ								
			しょうなん ゴールド										
						ゴールデン オレンジ							
		レモン										レモン	

### 農家の高橋さんの話

スマートフォンやパソコンがすぐに新しい種類になるのと同じように、みかんもつねに新しい品種が出てきます。

その中から、小田原の土地や気候に合っていて、おいしくてお客さんがよろこんでくれるものをさがすのです。たいへんなことですが、やりがいもあります。

「農業技術センター」では、よい品種を作る研究をしています。農家の人にも、新しい品種を教えてください、みかんにあわせたせんていのしかたを教えてくださいします。

### みかんオーナー制度

早川の農協では、「みかんオーナー制度」をつくり、農家ではない人にも、みかんのしゅうかくをしてもらえるようによびかけています。しゅうかくしたみかんは、オーナーのものになります。

みかんを育てる人が高れいになってきている、ほかにも仕事をしていて、しゅうかくがむずかしいなどの問題をかいけつする助けになるようにしています。

## 近くの農家では

みなさんの近くの農家では、どんな作物がつくられているか調べましょう。

みかんだけではなく、小田原にはいろいろな作物をつくっている農家の人がいます。

ほかの作物をつくるしごとについても調べてみるといいですね。

## キウイフルーツ



## いろいろな野菜



## 梅



## 米



どんなところで  
つくられているのだろう。



みかんづくりと  
同じところやちがう  
ところがあるのかな。



## 4 魚をとるしごと

小田原では、  
どんな魚が  
とれるのだろう。

### 小田原でとれる魚



おいしそうな魚が  
ならんでいるよ。  
「小田原漁港」や「地物」って  
書いてあるね。



だれが、どうやって  
魚をとっているのだ  
ろう。



どんな魚がどれくらい  
とれるのかな。



### 小田原漁港の水揚げランキング(令和3年度)

1位/イワシ類



2位/サバ類



3位/ソウダガツオ  
(ウズク)



4位/カマス類



5位/アジ類



みなさんは、上の写真を見てどんなことを  
思いましたか。

私たちが住む小田原は海に面していて、  
そこで魚をとったり、売ったりすることを  
しごとに行っている人たちがいます。

また、私たちの近所の魚屋さんやスーパー  
には、日本各地のいろいろな種類の魚や貝、  
えびなどといっしょに、小田原の海でとれ  
た魚も売られていて、私たちの毎日の食生  
活をささえています。

左の表は、小田原漁港で、とくに多く水  
あげされた魚です。ほかにも、いろいろな  
種類の魚が、私たちの住む小田原の近くの  
海でとれるのです。

## 漁師さんのしごと

漁師さんは、  
どんなしごとを  
しているのだろう。

魚をとるしごとをしている漁師さんは、市内に120人ほどいます。米や野菜、くだものを作りながら漁に出ている人も多いそうです。漁師さんの一日のしごとは、どのようになっているのでしょうか。下のグラフは、漁師さんと小学生の一日です。

くらべてみましょう。

	午前				午後				
	1時30分頃	4時	8時30分頃	12時	6時	8時			
漁師さん	漁に行く じゅんび	漁に行く	水あげ	あみなおし 道具なおし	昼食	休けい	夕食 入浴	すいみん	
小学生	すいみん		おさる・ 登校	じゅぎょう	昼食	じゅぎょう	遊び 勉強	夕食 入浴	すいみん

小田原の海は、岸から急に深くなっているところが多く、漁師さんたちは、その海のとくちょうを生かして、漁のしかたを工夫しています。小田原で多くおこなわれている漁が、定置網漁や刺し網漁で、ほかにつりなどで漁をする人もいます。



漁師<sup>りょうし</sup>さんは、日の出前から船に乗り、あみをしかけた場所に出かけていきます。つりで漁<sup>りょう</sup>をする人たちは、魚のむれをさがすための魚ぐんたん<sup>ぎょ</sup>知機<sup>ちき</sup>や海鳥の動き、長年のけいけんから、魚のつれそうなポイントをさがして漁<sup>りょう</sup>をします。場合によっては、魚を追って一日中船に乗っていることもあるそうです。



せんべつ機<sup>き</sup>を使わない場合は、水揚げされた魚を大きさや種類ごとに手でわけます。

漁船<sup>ぎょせん</sup>には、大きな水そうがあり、とれた魚はその中の氷水に入れて、新せんなまま運ばれます。



フィッシュポンプというきかいで船からちよくせつ魚をすい上げ、せんべつ機に送ります。



小田原漁港<sup>ぎょこう</sup>へもどると、水あげし、魚の種類<sup>しゅるい</sup>や大きさごとに分けます。最近では、魚の大きさごとに、自動的に分ける機械<sup>きかい</sup>も使われています。分けた魚を魚市場の人に出したあと、明日の漁<sup>りょう</sup>にそなえて船のそうじをしたり、道具などのじゅんびをしたりします。



魚はせんべつ機<sup>き</sup>で大きさによって分けられ、氷の入ったはっぽうスチロールのはこにつめられます。

漁師さんのしごとには、  
どのような喜びや  
苦勞があるのだろう。

### 漁師さんの話

小田原の漁業は、昔も今も近くの海で魚をとる漁業が中心になっています。今は、船を動かすことやあみのまき上げ、水あげなどが機械でできるようになったので、ずいぶんと楽になってきました。たくさんの魚を水あげする時は、とてもうれしいですね。しかし、天気や気候の変化など、自然じょうけんが大きくなるとえいきょうするしごとでもあります。大きな台風が来るとあみがこわされたり、海の水の温度がいつもの年とちがうと、とれる魚の種類や量が変わったりします。



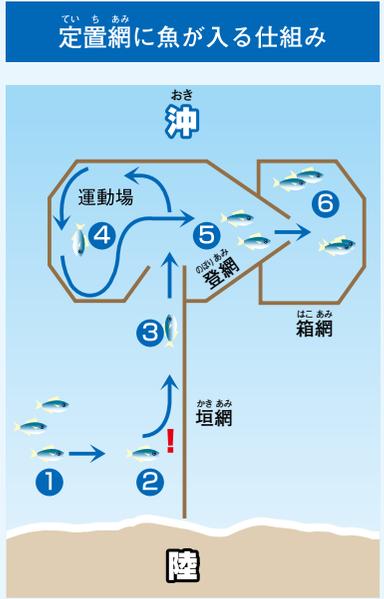
また、小田原では、若い漁師も少しずつふえています。全国的にははなくなっていきます。ほかにも、川や海にすてられたごみなど、私たち人間の生活によって海がよごれ、魚がすみにくくなっています。これからも、おいしい魚がたくさんとれるゆたかな小田原の海であるように、みんなで気をつけていきたいですね。

### 定置網漁ってな～に？

定置網漁とは、泳いでいる魚が、あみなどのしょうがいぶつに当たると沖にげる習せいを利用して、魚の通り道に大きなあみ(定置網)をしかけて魚をとる漁のこトです。

定置網は、いつも決まった場所にしかけておくので、漁師さんたちは海のそこの様子や海の流れなどを考えたり、長年のけいけんから魚が通る場所を考えたりしてあみをしかける場所を決めます。

また、同じ場所でも、季節によってとれる魚の種類はちがってきます。



魚市場では、  
どんなしごとを  
しているのだろう。

## 魚市場のしごと



漁師さんたちがとった魚は、小田原漁港ぎょこうの中にある魚市場に運ばれます。そして、種類しゅるいや大きさごとにはっぼうスチロールの箱などに入れられ、おろし売り場にならべられます。

魚市場には、近くの海ではとれない魚や、水産加工品すいさんかこうひん(魚を加工したせい品)かこう、冷凍れいとうの食品なども、他のちいきからトラックで運ばれてきて売られています。



魚市場では、きよかをえた魚やさんなど買受人かいうけにんだけが魚を買うことができます。

魚市場の人は「せり」を行い、一番高く買ってくれる人に魚などを売ります。「せり」は朝早くに行われますが、ねだんを決めるために指での合図や大きな声のとびかい、とても活気があります。



また、「せり」のほかにも、魚市場の人と買受人かいうけにんとの間でほしい魚を必要な量、予約する相対取引あいたいとりひきという方法もあります。

買受人などは、買った魚などをトラックについで、自分のお店に運びます。



魚市場の人は、魚を売り終わると魚市場のそうじをしたり、どれだけ魚が売れたかなどを計算したりするしごとにうつります。あわただしかった魚市場も、昼ごろには、シーンとしずまり返ります。

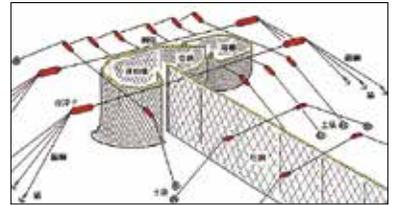
### 魚を多くの人に買ってもらうために

- ①朝市を開いて、新鮮な魚を安く売っています。
- ②みなとまつりなどのイベントを行っています。
- ③漁港の駅 TOTOCO小田原でも魚を買えます。



### 魚をいつもとれるようにするために

- ①研究された大がかりな定置網



この定置網は、とても速い海の流れにもこわれにくく、少ない人数でも作業できるように研究された最新の定置網です。

小田原市米神漁場（小田原市漁協）

- ②さいばい漁業



高い値段で売れるヒラメを、7～8センチくらいになるまで育ててから、海に放ちます。そうすると、大きく育ちやすくなるのだそうです。そして、小田原の海で大きく育ったヒラメをとっています。

### かんこう ぎょぎょう 観光としての漁業

海で魚をつりたいという人たちのために、船をつり船として沖合に出すしごとをしている人たちもいます。