

全国有数の淡水魚産地!

霞ヶ浦北浦は有数の淡水魚産地です。川エビやゴロ(ハゼ類)は全国1位を誇ります。

魚類の湖沼別漁獲量

順位	湖沼名	総量
1位	小川原湖	2,049t
2位	琵琶湖	1,949t
3位	能取湖	1,131t
4位	霞ヶ浦北浦	922t
5位	印旛沼	560t
6位	宍道湖	436t
7位	児島湖	404t
8位	八郎潟	341t
9位	網走湖	225t
10位	芦ノ湖	112t

えび類の湖沼別漁獲量

順位	湖沼名	総量
1位	霞ヶ浦北浦	331t
2位	琵琶湖	265t
3位	小川原湖	24t

はぜ類の湖沼別漁獲量

順位	湖沼名	総量
1位	霞ヶ浦北浦	120t
2位	小川原湖	89t
3位	琵琶湖	31t

(農林水産省統計部「平成15年漁業・養殖業生産統計年報」から算出)

わかさぎ「公魚」と書く由来は霞ヶ浦北浦に

今では全国的にも「公魚」という字が当てられてますが、由来は霞ヶ浦北浦にあると言われてます。

江戸時代、麻生藩の藩主新庄直好が、時の将軍徳川家光に焼きわかさぎを献上したところ大変喜び、以来献上が続けられ、将軍家御用達の魚、御公儀の魚、ということから「公魚」と書くようになったと言われております。わかさぎ漁は藩が深く関わって行われ、この地域では重要な経済的価値を持っていました。

なお、茨城県の「県の淡水の魚」にも選定され、大正時代以降移植のため他の湖や中国などに卵を出荷してました。



※麻生町史編さん委員会「麻生町史通史編」、麻生町郷土文化研究会「麻生の文化」など

佃煮の発祥



行方市の上羽神社には佃煮創業の碑が残されています。これによれば奥村吉郎兵衛が明治初期に東京に出て学び、郷里に戻ってハゼの佃煮の製造に成功したとのことです。

その後、その保存性から戦下で将兵の食料としてもはやされ、佃煮製造が周辺に広がり産業として定着しました。現在でも市場などを通さず直接佃煮店に持ち込まれた鮮度の良い原料で作る佃煮は地元ならではの逸品で、茨城の名産品となっています。また、その技術は食品加工業界では高い評価を得ており、日本有数の淡水魚の佃煮の生産地でもあります。