

奈良県のさかなに制定



きんぎょ

1724年に柳沢吉里公が、甲斐の国から大和郡山に移封されたときに趣味として飼育していたきんぎょを持参し、邸内で飼育養殖したのが始まりと伝えられています。幕末には藩士の副業として、明治維新後は農家の副業として盛んに行われるようになり、現在では、全国有数のきんぎょの産地となっています。

経営体数	53経営体(H20)
販売数量	7,067万尾(H23)
販売金額	10億円
主な産地	大和郡山市

資料
経営体数:2008漁業センサス
販売数量・販売金額:県調べ



あゆ

本県全漁獲量(H22 128t)の約50%を占め、川魚を代表する魚です。あゆ漁が解禁されると、県内河川へ多くの方が友釣りに訪れます。県内の河川には、県内のダム湖で自然ふ化した稚あゆも放流されています。

漁獲量	58トン(H22)
漁獲高	1.1億円*1
主な産地	吉野川 熊野川 名張川

資料
漁獲量:県調べ
*1:市場価格より推定した金額



あまご

山間部のきれいで冷たい川の水を利用して、昭和40年代から養殖されており、本県では食用魚としての生産量が最も多い魚です。地元ではあめのうお、あめごの名で親しまれています。また、溪流釣りの対象魚としても人気があります。

経営体数	13経営体(H20)
生産量	18トン(H23)
生産金額	0.3億円
主な産地	吉野郡、宇陀郡

資料
経営体数:2008漁業センサス
生産量:農林水産統計
生産金額:県調べ