

Gulshan Haider

4-D

736

c

Fishing Industry of Japan

प्राचीन काल से ही मनुष्य के भोजन पदार्थ में मछली का महत्वपूर्ण स्थान रहा है। प्राचीन काल में मछली के विनाश के साथ-साथ मनुष्य की तथा उद्योग द्वारा तट के भोजन पदार्थ का भी भोजन पदार्थ में मछली का महत्व स्थान है। पकड़ी हुई मछलियों की अधिकता भोजन के काल में तो जाती ही है, इससे अलावा तेल खाद इत्यादि भी अति महत्वपूर्ण में भी जाती है। प्राचीन काल में मछली का प्रिकार भाले बरछी और तीर काल से किया जाता था लेकिन आधुनिक युग में मछलियों को पालने द्वारा पकड़ी जाती है। ये पाल विभिन्न प्रकार के होते हैं, जैसे ड्रॉल (Trawl), सीन (Seine) तथा ड्रिफ्टिंग नेट (drifting net) उल्लेखनीय हैं। मछलियों का एकत्रण 10 घण्टा प्रतिदिन होती है।

जापान की भूमि जापानी लोगों का पैर नहीं गर सकती। भूमि से आरम्भ न पाकर जापानी लोग समुद्र की ओर आश्रित हुए। समुद्र में जापानी लोगों को आरम्भ दिया। भोजन के लिए मछली पकाने का जापानियों को शुरू में करने से बचा लिया। इसी कारण जापान में पहले से मछली के भोजन में मछली का महत्व स्थान है। इस लिए कहा जाता है कि मछली इस देश की भोजन इतिहास का मेरु स्तंभ है। आज भी जापान की 25% जनसंख्या का भोजन मछलियों द्वारा प्राप्त होता है। जापान के 15 लाख व्यक्ति मछली पकाने के काम में लगे हुए हैं। इनमें 5 लाख से भी अधिक स्त्रियाँ और बच्चे हैं। ये लोग 4-5 लाख से भी अधिक छोटी-2 बालों द्वारा मछली पकाने करते हैं। आजकल आप तथा पेट्रोल से चलने वाली जालों का भी उपयोग होने लगा है। सरकार ने आवश्यकता अनुसार शोषण के नियम बना दिये हैं कि 70 साल से अधिक उम्र के करने वाली जालों का उपयोग न किया जाय।

इस प्रकार से पकड़ी गई मछलियों का भार 40 लाख मेट्रिक टन का भी होता है। संवत् संवत् का आधा मछली पकाने जापानी मछली द्वारा होता है। इस लिए संवत् में मछली पकाने के काम में जापान का स्थान सर्वप्रथम है। जापान में मछली का इतिहास उदाहरण के लिए 100 वर्षों है, और भोजन इतिहास मछली का व्यय 65 वर्षों है।

जापान में मछली उद्योग के कारण

- 1 - भूमि-भूमि की कमी एवं जनसंख्या की अधिकता के कारण जापान के निवासियों को अपनी उदाहरण के लिए समुद्र की ओर आश्रित होना पड़ा।
- 2 - जापान की समुद्र स्थिति होने के कारण यहाँ के निवासी प्राचीन काल से ही समुद्र की ओर आश्रित हैं, जिससे इस व्यवसाय में सहायता मिली है।
- 3 - जापान का अधिकतम तट कटा कटा है इस लिए अनेक मछली पकाने का केन्द्र जापान से बना लिये गये हैं।
- 4 - गर्म क्यूरीसीवों तथा ठण्डे क्यूरीसीवों द्वारा के पास पास में मिलने के कारण यहाँ इत्यादि मात्रा में उत्पादन मिल जाता है, जिस पर आश्रित अनेक मछलियों के उत्पादन मिलते हैं।
- 5 - जापान की जलवायु इस व्यवसाय के विकास में बहुत सहायक है। शीतोष्ण जलवायु होने के कारण यहाँ मछलियों को भाले बरछी नहीं होती है।
- 6 - शीतोष्ण गृह (Refrigerate store) तथा वातावरण (Air-conditional) वाले बना ली जाती है। इससे इस व्यवसाय में भी सुविधा मिलती है।
- 7 - जापान के निवासियों का एक मात्र भोजन-आवक तथा मछली है। जापान की 80% जनसंख्या इस भोजन का उपयोग करती है।
- 8 - यहाँ पर उच्च मछलियों की माँग विश्व के अनेक देशों में है।
- 9 - उत्तरी जापान की जलवायु कठिन भोजन नहीं है अतएव इस मात्रा में मछली उत्पादन अधिक किया जाता है।

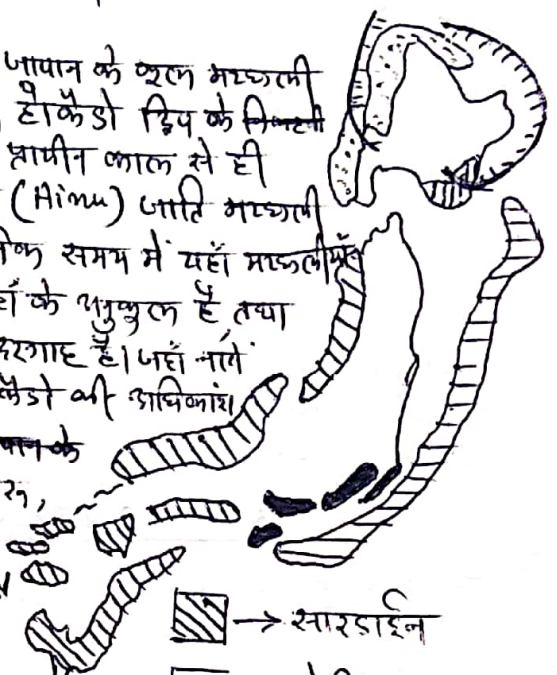
- 10 - असिद्ध मच्छलियों की खपत तथा निर्यात के कारण जापान में मच्छलियों का उत्पादन बहुत अधिक किया जाता है।
- 11 - आधुनिक वैज्ञानिक भन्ना, नवीन उपकरणों तथा विकसित जूवलरों के प्रयोग से मुख्य उत्पादन में वृद्धि हुई है।
- 12 - जापानी खोड़ है। इसका धर्म माँस भक्षण का निषेध करता है, अतः मच्छली इनके लिए माँस का स्थान बन गयी है।

## जापान के मुख्य मच्छली उत्पादन क्षेत्र (Chief Fishing Areas)

जापान के निवासियों का समुद्र से प्राचीन काल से सम्पर्क होने के कारण जापान में मच्छलियाँ लगातार उत्पन्न भागों में पकड़ी जाती हैं। जापान के समुद्र तट पर मुख्यतः चारों ओर की मछलियों तथा मच्छली उत्पादन के केंद्र स्थापित हैं। समुद्र तट के निकट तथा डूबे हुए जहाजों, स्टीमर तथा जूवलर मछली पकड़ते हुए दिखाई देते हैं। उत्पादन के दृष्टि से जापान में तीन मुख्य मच्छली उत्पादन क्षेत्र हैं।

### 1. HOKAIDO REGION :->

उत्पादन का लगभग 40% भाग उत्पन्न करता है। होकाइडो द्विप के निम्नलिखित भागों में मच्छली पकड़ने का व्यवसाय प्राचीन काल से ही सम्पन्न है। यहाँ पर निवास करने वाली प्राचीन ऐन् (Ainu) जाति मच्छली पकड़ने के काम में बहुत कुशल थी। लेकिन आधुनिक समय में यहाँ मच्छली वैज्ञानिक ढंग से पकड़ी जाती हैं। यहाँ के जलवायु यहाँ के समुद्र तट के समुद्र तट के कारण यहाँ अनेक प्राकृतिक बंदरगाह हैं। यहाँ नौ शुरुआत खाड़ी रहती है। वृद्धि-शक्ति के कारण होकाइडो की आधिकारिक जनसंख्या मुख्य उत्पादन में लगी हुई है। यह क्षेत्र जापान के मुख्य मच्छली पकड़ने वाले केंद्र हैकोइटे, ओतारु, सागोरी, यफाना तथा अवाशिरी हैं।



### 2. NORTH EASTERN HONSHU REGION

उत्तरी हॉन्शू का पूर्वी समुद्र तटीय क्षेत्र जापान का प्रमुख मच्छली उत्पादन क्षेत्र है। यहाँ से जापान का प्रमुख मच्छली उत्पादन का 25% भाग प्राप्त होता है। यहाँ पर पकड़ी जाने वाली मच्छलियों के मध्य तथा ६० हॉन्शू के धनी आबादी वाले क्षेत्रों में माँग अधिक है। यहाँ पर पकड़ी जाने वाली मच्छलियाँ मुख्यतः उच्छलों में बंदरगाह के तथा उत्तरी जापान (जलवायु विशेष) को निर्यात की जाती हैं। यहाँ प्रमुख मच्छली पकड़ने के केंद्र हैमीनोही, अकीता, ओतोरी, सेंडाई, केमैशी, केसेनुमा, मियाके, मीगाटा, इना, शिओगावा, ईमीनोमाकी इत्यादी हैं।

- > सारडैन्
- > हेरिंग
- > चेलोरेल
- > स्किपर
- > फाड
- > मैकेरल

### 3. KYUSHU SHIKOKU & SOUTH HONSHU REGION :->

प्रमुख मच्छली उत्पादन का 30% भाग उत्पन्न करता है। इस क्षेत्र में आंतरिक मच्छलियों का अपार भंडार है। यह क्षेत्र समुद्री तुफानों से सुरक्षित है। इस लिए यहाँ मच्छलियों पकड़ने का कार्य बड़े पैमाने पर होता है। इस क्षेत्र में आंतरिक सागर तट क्षेत्र तथा ६०-७० तट क्षेत्र सम्पन्न हैं। उच्छल तथा स्किपर समुद्र होने के कारण यहाँ भंडारण संरचना में मच्छलियाँ भंडारित होती हैं। यहाँ के प्रमुख मच्छली उत्पादन केंद्र ओपासी, टावात, फुकोका, नागसाकी, इकासाट्सू, मिमीनोसकी इत्यादी हैं।