© Bolendra Kumar Agam
Asst Prof of Geography
Raja Singh College Siwan

FISHERIES IN JAPAN
जापान में मत्स्यकी

जापान एशिया के पूरब में स्थित प्रशांत महासागर में एक द्वीपीय देश है। यही कारण है कि यहाँ प्राचीन काल से मछली पकड़ना प्रमुख व्यवसाय रहा है। मत्स्यकी खाद्य संकट हल करने या खाद्य सुरक्षा में महत्त्वपूर्ण भूमिका अदा करती है।

मछली का महत्त्व

जापानियों का मुख्य भोजन मछली-चावल है। यही कारण है कि यहाँ की 20% आबादी मछलियों से प्राप्त भोजन पर निर्भर है। जापान की एक बड़ी जनसंख्या मछली पकड़ने का काम करती है।

मत्स्यकी में गिरावट

2011 की सुनामी ने जापान के मत्स्यकी को काफी नुकसान पहुँचाया है। दिन-प्रतिदिन यहाँ का मत्स्यउद्योग ह्रासमान है जिसका विवरण निम्नलिखित है :

उत्पादन – 1984 में 12.8 million ton – विश्व में प्रथम स्थान
2016 – 3.9 million ton

खपत – 1990 – 70 kg / व्यक्ति / प्रतिवर्ष
2016 – 45.3 kg / व्यक्ति / प्रतिवर्ष

मछुआरे – 2014 – 202900
2017 – 195149 (सुनामी और बढ़ती उम्र के कारण घट गए)

नाव – 1990 – 416000 पंजीकृत Fishing Boat
2017 – 228318 पंजीकृत Fishing Boat

जापान अपने उत्पादन से 68% घरेलू मांग की पूर्ति कर लेता है जबकि 32% उसे आयात करना पड़ता है। यह पूरे विश्व का 10% मछली आयात करता है और USA के बाद इस मामले में दूसरे स्थान पर है।

जापान में मत्स्यकी की विशेषता :

जापान एक समय मत्स्य उत्पादन में महाशक्ति था, जिसके कारण निम्नलिखित हैं –

I) जापान द्वीपीय देश होने के कारण चारों तरफ से समुद्र से घिरा है। इसकी तटरेखा 29,751 km लंबी है।

II) जनसंख्या के कारण समुद्री भोजन पर निर्भरता।

III) यहाँ के निवासी कुशल नाविक होते हैं।

IV) जापान का तटीय भाग अत्यधिक कटा-फटा और दंतुरित है, जिस कारण fishing centre बन जाते हैं।

Scanned with CamScanner

V) गर्म क्यूरोसिओ और ठंढी क्यूराइल जलधारा के आपस में मिलने से पर्याप्त मात्रा में Plankton पाया जाता है जो मछलियों का भोजन होता है और इसी कारण यहाँ अधिक मछली पाई जाती है।

VI) Refrigerated store and Air conditioned boat के कारण इस उद्योग ने पर्याप्त विकास किया है।

VII) जापान की बहुसंख्या आबादी प्रिय भोजन मछली चावल खाती है।

VIII) जापान की जलवायु शीतोष्ण होने के कारण मछलियाँ खराब नहीं होती हैं।

IX) यहाँ के मछलियों की मांग विश्व के अनेक देशों में है।

X) जापान में कृषि भूमि की कमी ने मत्स्य उद्योग को प्रोत्साहित किया है।

XI) आधुनिक वैज्ञानिक यंत्रों, नवीन आविष्कारों तथा विकसित ट्रेलरों का प्रयोग।

जापान में मत्स्यपन को बढ़ावा देने के लिए निम्नलिखित उन्नत तकनीकों का प्रयोग किया जाता है –

1. Artificial Insemination
2. Hatching Techniques

उपरोक्त तकनीकों द्वारा अंडा तैयार कर पानी में छोड़ा जाता है। इसी विधि द्वारा Salman मछली तैयार की जाती है।

3. मछली मारने का तरीका – Ayu fishing
Tenkara fishing
Factory Ship
Artificial reefs
Dolphin drive hunting etc.

उपरोक्त नवीन तकनीकों के प्रयोग से जापान में जो भी और जैसा भी मत्स्य उद्योग है, वह technologically sound है।

मत्स्य भण्डार

1. ठंढा जल मत्स्य भण्डार :

उत्तरी होकैडो द्वीप के पास जापान सागर के उत्तरी भाग में ठंढी

Scanned with CamScanner

जल राशि वाली मछलियाँ पकड़ी जाती हैं। शीत ऋतु में इस क्षेत्र का तापमान 0°C तक पहुँच जाता है जिससे मछलियाँ खराब नहीं होती है।

प्रमुख मछलियाँ – हेरिंग, सी-वीड, केकड़े, सामन आदि

2. गर्म जल मत्स्य भण्डार :

प्रमुख क्षेत्र: मध्य व दक्षिणी होन्शू, शिकोकू के आसपास जापान सागर के दक्षिणी भाग

प्रमुख मछली: सरडाइन, टूना, मैकेरल, अलबाकर, सी ब्रीम, यलो टेल आदि

3. मिश्रित जल मत्स्य भण्डार :

उत्तरी होंशू द्वीप के पास ठण्डी और गर्म जल धाराएँ आपस में मिलती हैं इसलिए यहाँ अनेक मत्स्य भण्डार हैं।

प्रमुख मछली – कटल, स्क्विड, स्पीकार आदि

प्रमुख मत्स्य उत्पादन क्षेत्र Chief fishing Area

जापान में विश्व का सबसे बड़ा अनन्य आर्थिक क्षेत्र (EEZ- Exclusive economic zone) है जिसका क्षेत्रफल 44,80,000 वर्ग किमी है जो खुद जापान के क्षेत्रफल का 12 गुना है। इस कारण जापान के पास एक वृहत समुद्र है जिसका उपयोग वह मछली मारने में करता है।

जापान के प्रमुख मछली उत्पादन क्षेत्र हैं – Hokaido Region
N-E Honshu Region
Kyushu, Shikoku & S Honshu region

I. होकैडो क्षेत्र (Hokaido region) :

होकैडो द्वीप के निकटवर्ती भागों में मत्स्यन प्राचीन व्यवसाय है। यहाँ की Ainu ऐनू जाति मछली पकड़ने में कुशल है परन्तु अब यहाँ आधुनिक ढंग से मछली पकड़ा जाता है। इस क्षेत्र की जलवायु, कटा-फटा व छिछला तट, कृषि भूमि की कमी मत्स्य उद्योग को बढ़ावा देने में सहायक हैं।

प्रमुख मत्स्यन केन्द्र : हैकोडेट, ओटारू, सप्पोरो, वकाना, अबाशिरी आदि

प्रमुख मत्स्यन क्षेत्र	मछली उत्पादन में भाग
होकैडो क्षेत्र	40%
उत्तर-पूर्वी होन्शू क्षेत्र	25%
क्यूशू, शिकोकू तथा दक्षिणी होन्शू क्षेत्र	30%
अन्य क्षेत्र	5%

भूगोल विभाग राजा सिंह महाविद्यालय सिवान

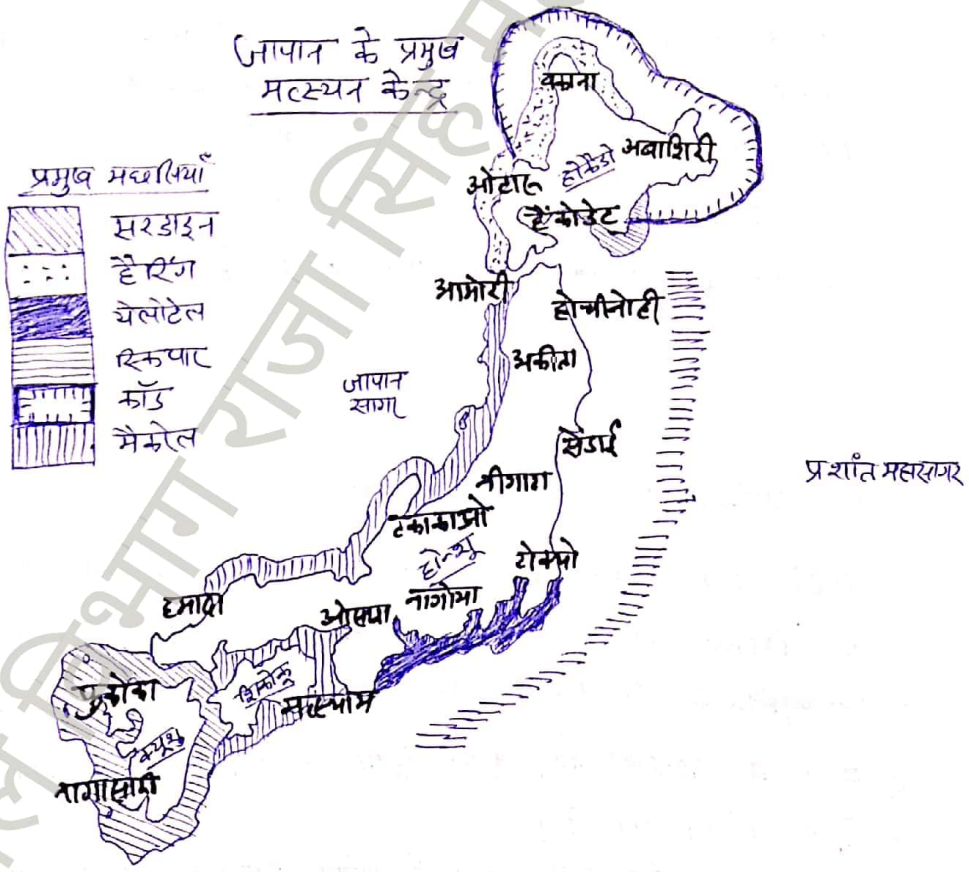
Scanned with CamScanner

II. उत्तरी-पूर्वी होन्शू क्षेत्र:

यह जापान का एक प्रमुख मत्स्यन क्षेत्र है जिसके पृष्ठभूमि में घनी जनसंख्या निवास करती है। इस कारण भी यहाँ यह उद्योग विकसित हुआ। यहाँ मछलियों को पकड़कर डिब्बाबंद और आचार डालकर निर्यात किया जाता है। प्रमुख मत्स्यन केन्द्र हैं – हैचीनोही, अकीता, ओमोरी, सेंडाई, कैमेशी, केसेनुमा, मियाको, नीगाटा, टना, शियोगामा, ईशीनोमाकी आदि।

III क्यूशू, शिकोकू तथा दक्षिणी होन्शू क्षेत्र:

इस क्षेत्र का आंतरिक सागर तूफानों से सुरक्षित है। अतः यहाँ मछलियाँ अण्डे देती हैं क्योंकि यह क्षेत्र उथला और स्थिर समुद्र क्षेत्र है। इस क्षेत्र की मछलियाँ स्वादिष्ट होती हैं। प्रमुख मत्स्यन केन्द्र: ओवासी, टोवाट, फुकोका, नागासाकी, टकामात्सू, शिमोनोसकी इत्यादि।



इस प्रकार जापान में मत्स्य उद्योग काफी विकसित अवस्था में है क्योंकि यह मनुष्यों के भोजन के साथ-साथ खाद, दुग्ध पशुओं की खली, मुर्गी आहार बनाने के काम आता है। जापान ह्वेल मछली सबसे अधिक पकड़ता जिसके चर्बी से मोम व कृत्रिम पदार्थ बनाए जाते हैं।

संदर्भ- एशिया का भूगोल, चतुर्भुज ममोरिया
INTERNET

भूगोल विभाग राजा सिंह महाविद्यालय सिवान

Scanned with CamScanner