

京都府漁海況情報

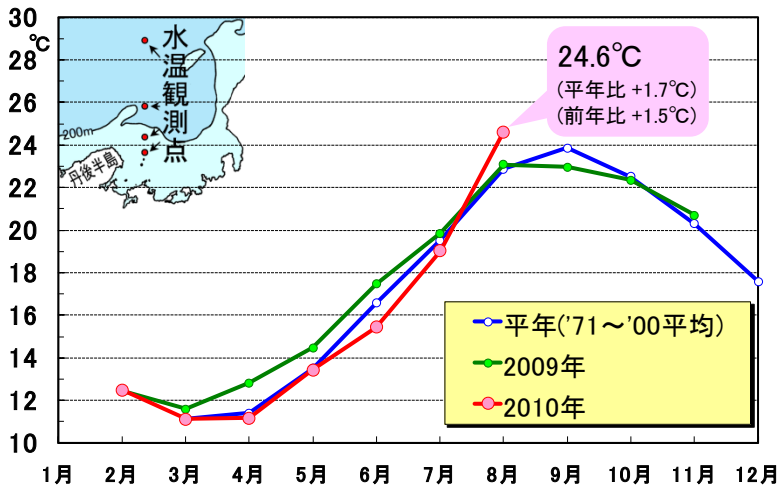
京都府農林水産技術センター海洋センター 海洋調査部
<http://www.pref.kyoto.jp/kaiyo/>
 電話:0772-25-3078 FAX:0772-25-1532

海の状況

【現況】

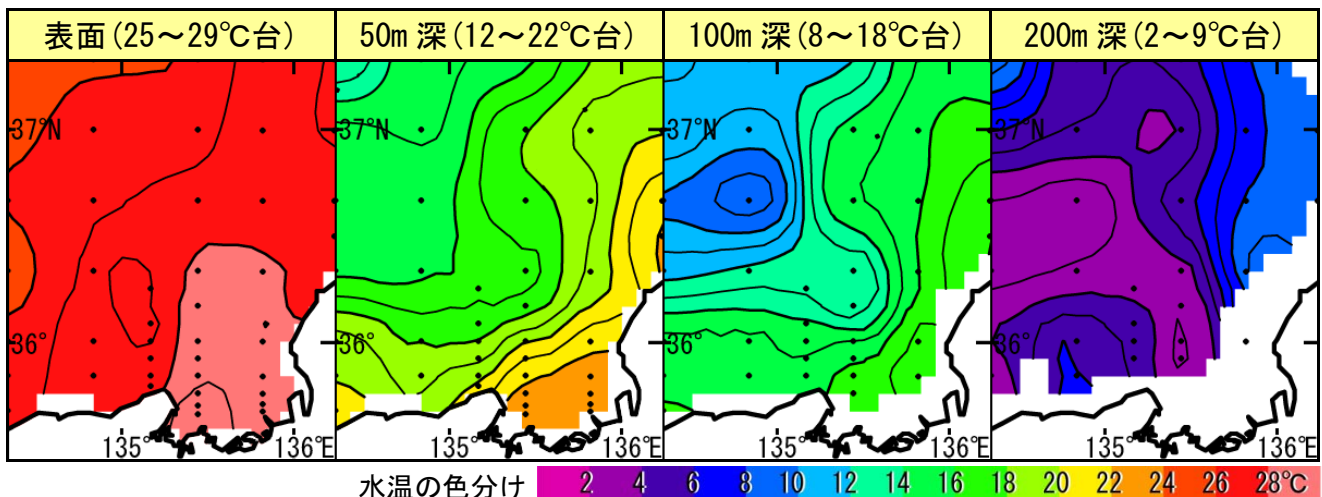
8月上旬における京都府周辺の表層水温は、平年よりかなり高めで推移していました。また、沖合からの冷水域は張り出し気味でした。

京都府沖の表層水温(0~50m 深平均)



京都府周辺の各層水温(2010年8月上旬)

資料元: (独)日本海区水産研究所



【今後の見込み】

資料元: (独)日本海区水産研究所, 気象庁, 九州大学応用力学研究所

向こう1か月程度の予報	
京都府周辺の表層水温	「平年よりやや高め」で推移する見込み
対馬暖流の勢力	「平年より強め」で推移する見込み
沖合からの冷水域の張り出し※	「平年より強め」で推移する見込み

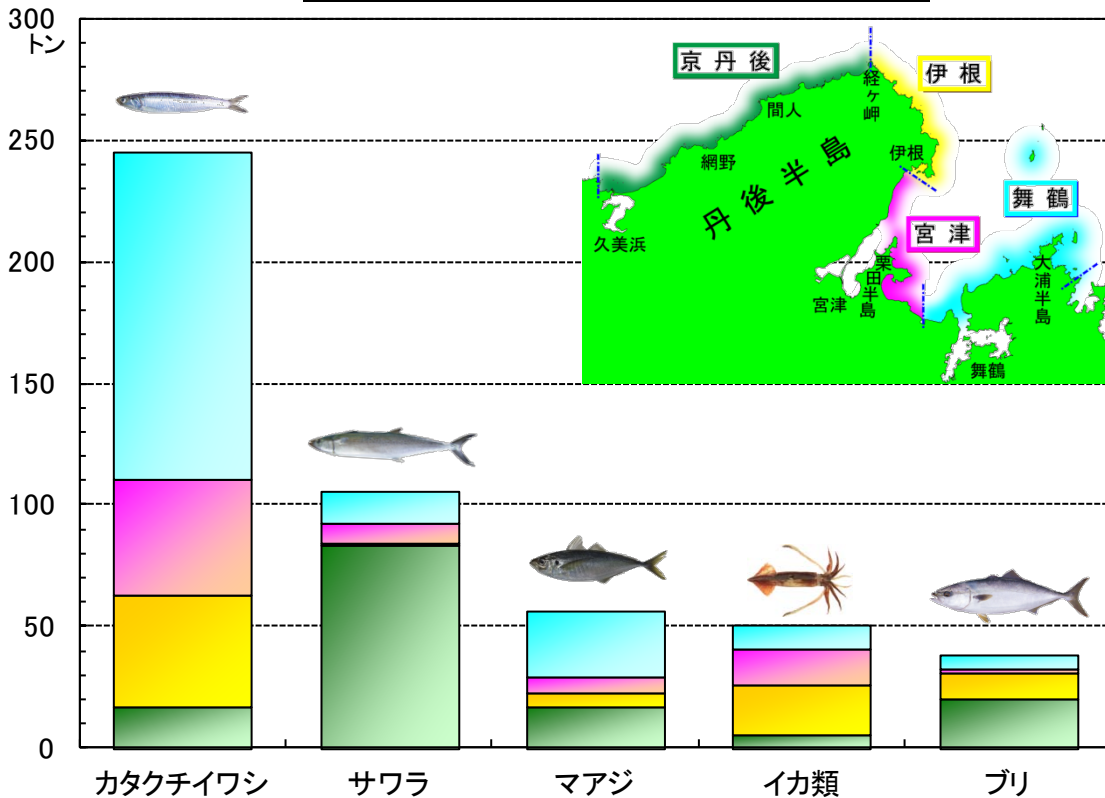
※冷水域の張り出しが強いと、対馬暖流域に生息するブリなどの浮魚類が沿岸に来遊しやすいと考えられています

漁模様 ～2010年7月～

【定置網漁業】

マアジやトビウオなどが例年より少漁で、全体では平年および前年の7月と比べて6～7割の水揚げにとどまりました。

2010年7月の地域別漁獲量(上位5魚種)



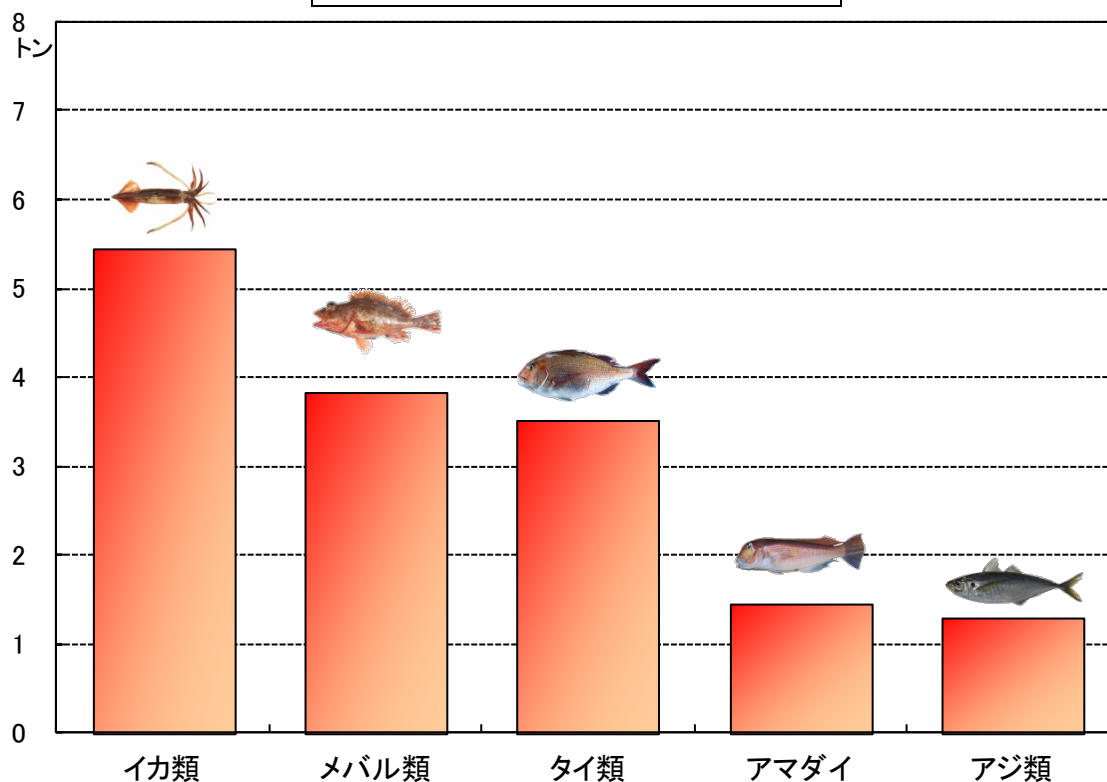
7月漁獲量(トン) 京都府漁連集計					
魚種	2010年	2009年(前年比)	平年(平年比)	備考	
カタクチイワシ <small>(たれ)</small>	245.5	278.6 (88%)	351.7 (70%)	<カタクチイワシ>	
サワラ	105.7	103.6 (102%)	87.9 (120%)	体長3～6cmが主体でした。	
マアジ	56.6	166.7 (34%)	223.9 (25%)	<サワラ>	
イカ類	50.4	12.3 (410%)	28.9 (174%)	さごし銘柄(尾さ長50cm級)が約9割でした。	
ブリ	38.9	27.9 (139%)	56.9 (68%)	<ブリ>	
トビウオ	30.1	92.6 (32%)	78.0 (39%)	はまち銘柄(尾さ長37～45cm台主体)が7割強、つばす銘柄(尾さ長13～27cm台主体)が3割弱でした。	
スズキ	12.9	9.9 (130%)	7.5 (172%)		
タイ類	11.1	5.3 (209%)	6.1 (181%)		
マルアジ <small>(青あじ)</small>	10.9	47.9 (23%)	23.7 (46%)	<イカ類>	
マイワシ	9.0	16.2 (56%)	9.9 (91%)	ケンサキイカ(白いか)が43.3トン、スルメイカが7.0トン、アオリイカ(秋いか)が0.1トンでした。	
その他	35.3	62.4 (57%)	111.0 (32%)		
合計	606.3	823.5 (74%)	985.5 (62%)		

平年は過去10年平均

【釣り・はえなわ漁業】

全体では前年の7月をやや上回り、平年比で8割弱の水揚げでした。

2010年7月の漁獲量(上位5魚種)



7月漁獲量(トン) 京都府漁連集計					
魚種	2010年	2009年(前年比)	平年(平年比)	備考	
イカ類	5.5	3.9 (138%)	9.9 (55%)	<イカ類> ケンサキイカ(白いか)が 3.2トン, スルメイカが2.3ト ンでした。	
メバル類(もいお)	3.8	2.2 (175%)	2.8 (139%)		
タイ類	3.5	2.4 (145%)	3.3 (107%)		
アマダイ(ぐじ)	1.5	1.4 (104%)	2.1 (70%)		
アジ類	1.3	1.4 (97%)	0.9 (144%)		
サワラ	0.3	1.7 (15%)	0.7 (39%)		
ウマヅラハギ(長はぎ)	0.2	0.0 -	2.0 (12%)		
スズキ	0.2	0.3 (83%)	0.2 (99%)		
ブリ	0.2	0.6 (35%)	0.3 (66%)		
カマス類	0.1	0.1 -	0.1 -		
その他	4.1	3.7 (111%)	5.3 (77%)		
合計	20.7	17.7 (117%)	27.5 (75%)		

平年は過去10年平均

【底曳網漁業】

資源保護のため、6月1日から8月31日まで休漁です。

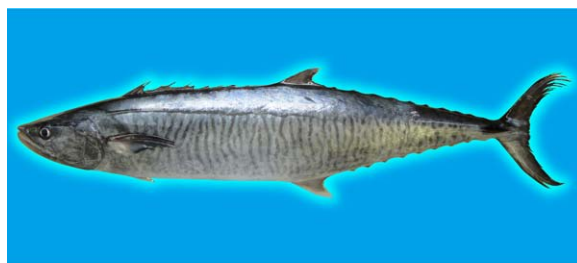
【トピック ～南方系の生き物～】

今夏の海水温は、気温と同様に例年より高めで推移しています。この影響かどうかは不明ですが、変わった魚が獲れたという話を漁業者さんからぽつぽつと伺います。

例えば、丹後の海ではサワラ以外のサワラ属の魚はあまり見かけませんが、体側のしま模様が特徴のヨコシマサワラを確認しました。

この先、晩秋くらいまでは南方系の魚介類が丹後の海に来遊するかもしれません。美味しいものばかりではなく、食に適さなかったり触れると危なかったりする種類もあります。

漁業者や遊漁者の皆様におかれましては、見慣れない魚介類の出荷や調理は下調べをなさった上でお願いします。



今夏にみられた南方系魚類の例。写真は上からヨコシマサワラ、イケカツオ(鶴昇丸よりご提供)、トビウオの一種(栗田漁業生産組合よりご提供)。



触れると危険な生物の一例(ヒョウモンダコ)。今年九州北部で相次ぐ目撃情報あり。