

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

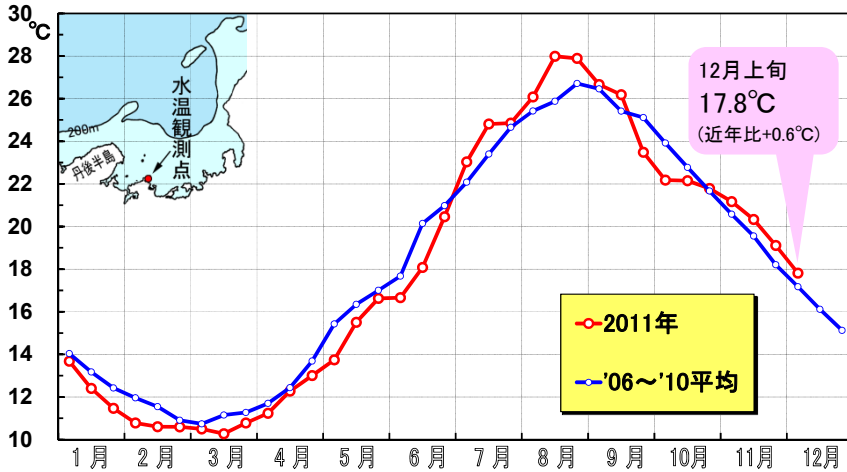
海の状況

【現況】

1 2 月上旬における京都府沿岸の表層水温は、近年平均よりやや高めで推移していました。

舞鶴市成生地先の表層水温※

※水深 10m の旬平均値です。



【今後の見込み】

資料元：気象庁，(独)日本海区水産研究所

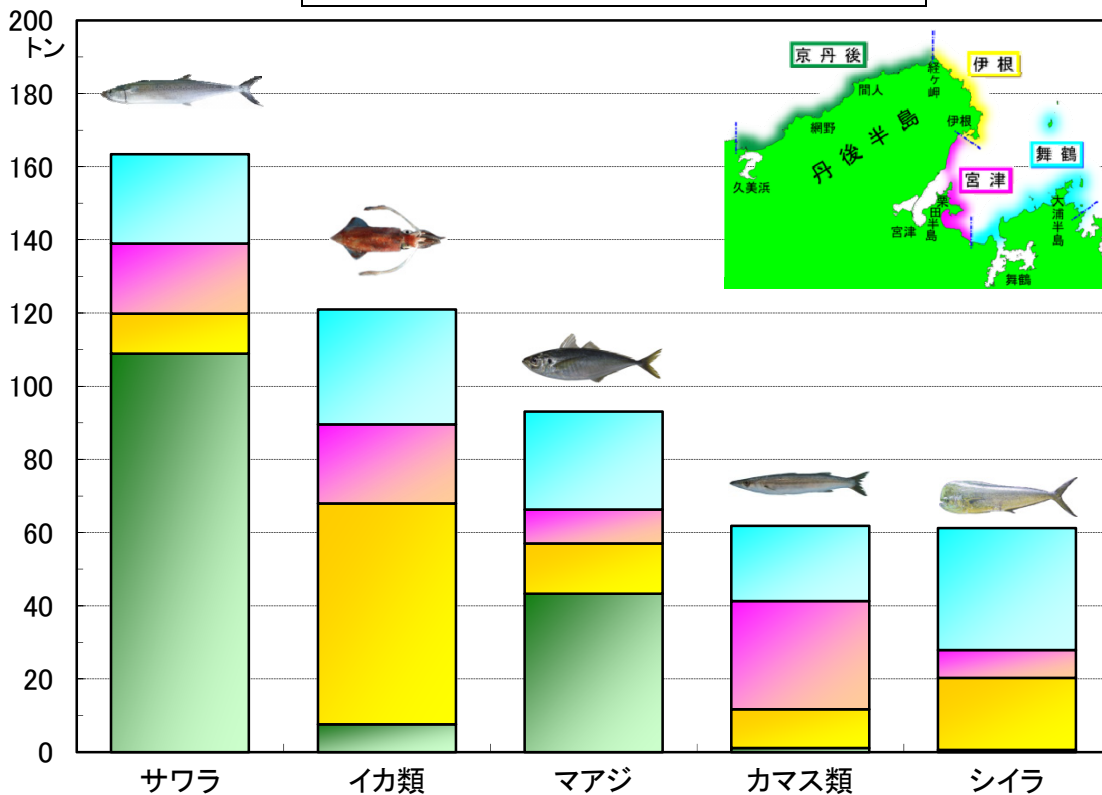
向こう 1 か月程度の予報	
京都府周辺の表層水温	「平年並み」で推移する見込み
対馬暖流の勢力	「平年並み」で推移する見込み

漁模様 ～2011年11月～

【定置網漁業】

全体の水揚量は平年の9割弱でした。

2011年11月の地域別漁獲量(上位5魚種)



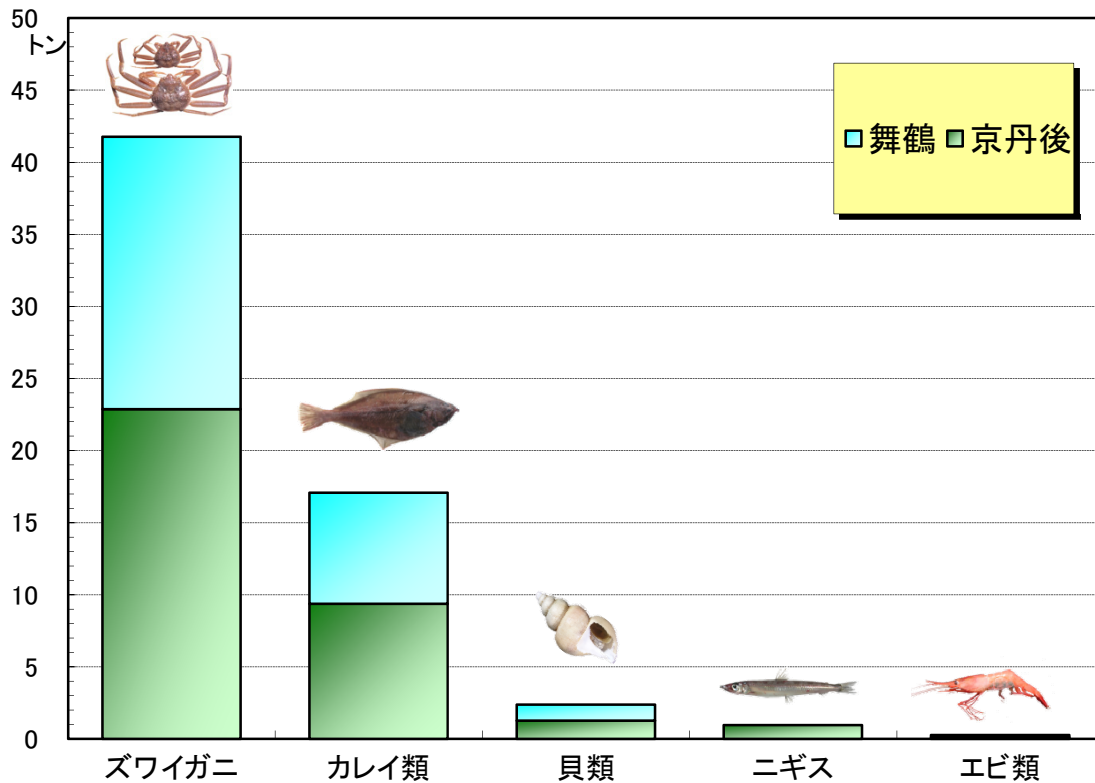
11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計				
魚種	2011年	2010年(前年比)	平年(平年比)	備考
サワラ	163.4	183.4 (89%)	151.3 (108%)	<サワラ> さごし銘柄(尾さ長40~50cm主体)が約8割、さわら銘柄(尾さ長60~90cm級)が約2割でした。 <イカ類> ケンサキイカ(白いか)が84.4トン、アオリイカ(秋いか)が33.5トン、ソデイカ(たるいか)が2.5トンなどでした。 <ブリ> つばす銘柄(尾さ長35~42cm主体)が9割超でした。 <カツオ類> ソウダガツオが9割弱、カツオが1割強でした。
イカ類	121.0	128.4 (94%)	89.8 (135%)	
マアジ	93.1	44.2 (211%)	163.1 (57%)	
カマス類	61.8	52.9 (117%)	25.2 (246%)	
シイラ	61.2	27.1 (226%)	32.6 (188%)	
ブリ	60.2	284.8 (21%)	117.2 (51%)	
カタクチイワシ(たれ)	48.0	10.7 (448%)	35.2 (136%)	
サバ類	32.9	1.8 (1854%)	18.8 (176%)	
カツオ類	31.3	34.1 (92%)	46.1 (68%)	
カワハギ(丸はぎ)	26.6	81.9 (32%)	38.0 (70%)	
その他	124.0	135.9 (91%)	212.8 (58%)	
合計	823.6	985.2 (84%)	930.1 (89%)	

平年は過去10年平均

【底曳網漁業】

ズワイガニは前年や平年より少なめでした。全体では平年の約7割の水揚げでした。

2011年11月の漁獲量(上位5魚種)

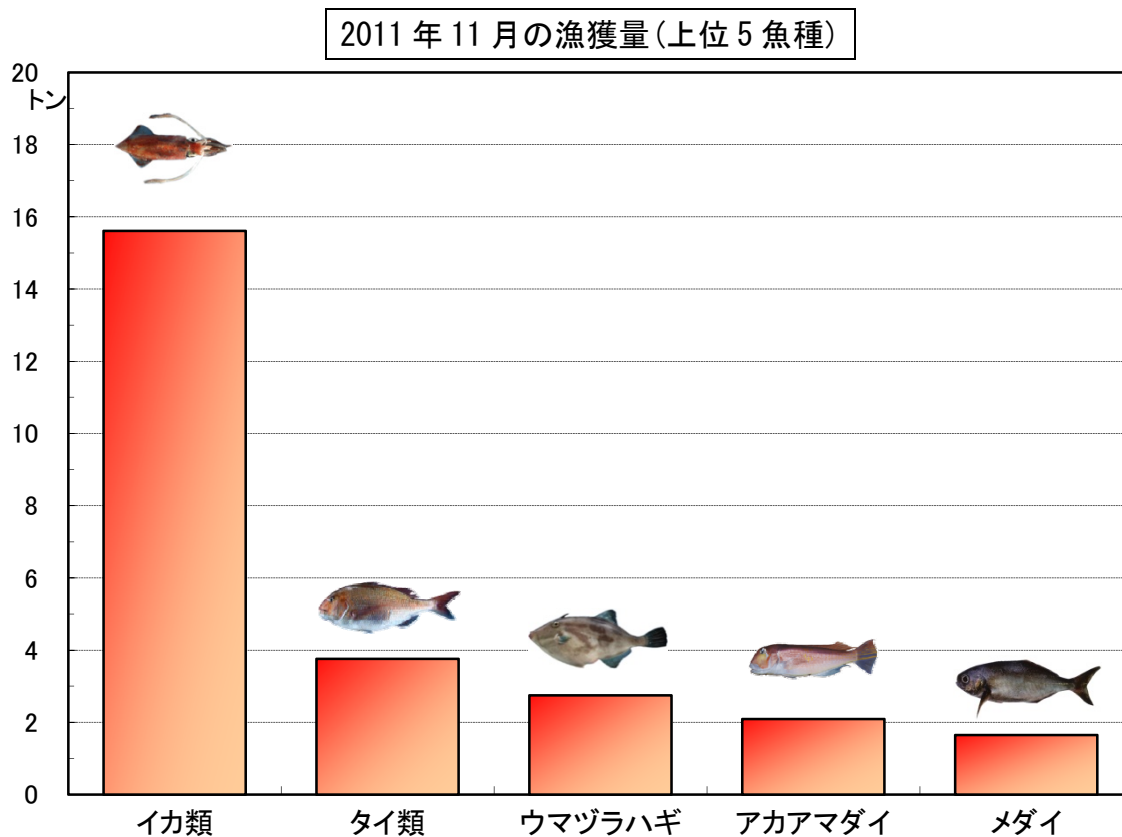


11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計				
魚種	2011年	2010年(前年比)	平年(平年比)	備考
ズワイガニ	41.8	64.3 (65%)	62.3 (67%)	<ズワイガニ> 6日に漁が解禁となり、雄ガニ(松葉がに)が18.1トン、雌ガニ(こっぺ)が23.7トンでした。 <カレイ類> アカガレイ(まがれい)が14.7トン、ヒレグロ(黒かれい)が2.3トンなどでした。
カレイ類	17.1	24.9 (69%)	19.1 (89%)	
貝類	2.4	2.7 (87%)	2.0 (117%)	
ニギス(沖きす)	1.0	0.7 (145%)	1.4 (69%)	
エビ類	0.3	0.3 (91%)	0.3 (92%)	
タコ類	0.1	0.1 —	0.5 —	
タラ類	0.1	0.1 —	0.1 —	
その他	0.2	0.3 (81%)	2.9 (8%)	
合計	63.0	93.3 (67%)	88.6 (71%)	

平年は過去10年平均

【釣り・はえなわ漁業】

全体の水揚量は平年の9割弱でした。



11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計					
魚種	2011年	2010年(前年比)	平年(平年比)	備考	
イカ類	15.6	20.5 (76%)	16.0 (98%)	<イカ類> ケンサキイカ(白いか)が 10.9 トン、ソデイカ(たるいか)が 4.4 トンなどでした。 <タイ類> マダイが7割弱、キダイ(れんこだ)いが約3割、クロダイとチダイが若干量でした。 <アカアマダイ> 体長 25~30cm 主体でした。	
タイ類	3.8	3.6 (103%)	3.3 (115%)		
ウマヅラハギ(長はぎ)	2.7	0.8 (366%)	0.9 (302%)		
アカアマダイ(ぐじ)	2.1	3.5 (59%)	3.7 (57%)		
メダイ(たいしょうお)	1.7	0.7 (242%)	0.5 (336%)		
ブリ	0.8	1.2 (66%)	2.4 (34%)		
サワラ	0.6	0.9 (59%)	1.6 (36%)		
メバル類(もいお)	0.3	0.4 (67%)	0.4 (74%)		
マアジ	0.3	0.5 (53%)	1.3 (20%)		
メジナ(つかや)	0.2	—	—		
その他	2.1	2.8 (74%)	4.1 (51%)		
合計	30.1	35.0 (86%)	34.2 (88%)		

平年は過去10年平均



【下りカツオの水揚げ】

丹後の海で水揚げされるカツオと名のつくサバ科魚類はソウダカツオが主で、他にはハガツオ(すじがっお)やスマ(やいとがっお)、カツオが少々混じる程度です(写真参照)。

カツオは特に少漁で、丹後の海における漁獲量は例年1トン前後です。この理由として、カツオは黒潮域のように高塩分で透明度が高くて暖かい海水を好み、中国大陸起源の淡水の影響を受けて低塩分になりがちな対馬暖流域には回遊しにくいと考えられています。

ところが、今年11月には北方から回遊してきたとみられるカツオが、定置網でややまとまって獲れました(平年同月比16倍の4.8トン)。水揚げの多かった定置網漁場付近の11月初旬における塩分は比較的高かったようですが、例年より下りカツオの定置入網が多かった詳しい原因は定かではありません。

マルソウダ(ソウダカツオ)	ヒラソウダ(ソウダカツオ)	ハガツオ(すじがっお)
		
<p>特徴: 丹後の海で最も普通にみられます。</p>	<p>特徴: マルソウダよりもやや扁平な体型をしています。</p>	<p>特徴: 背中に黒い縦じま模様があります。</p>

スマ(やいとがっお)	カツオ
	
<p>特徴: 胸びれの下にお灸をすえたような数個の黒点があります。</p>	<p>特徴: 腹部に4~6本の縦じま模様があります。</p>