

京都府漁海況情報

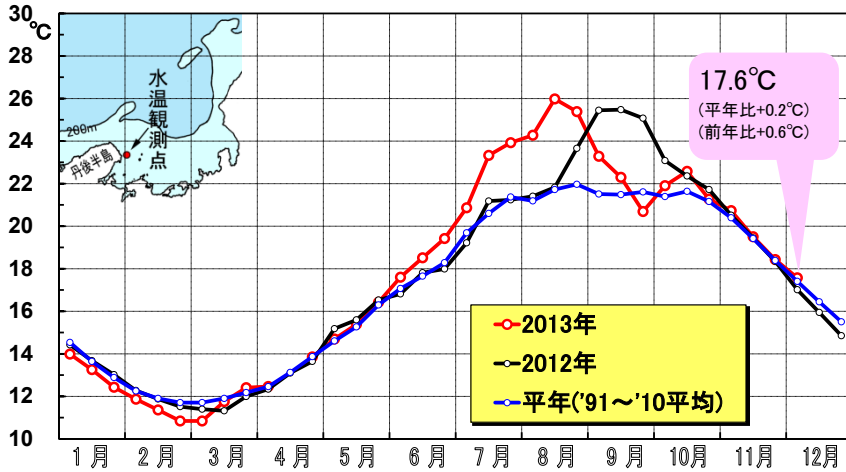
京都府農林水産技術センター海洋センター 海洋調査部
<http://www.pref.kyoto.jp/kaiyo/>
 電話：0772-25-3078 FAX：0772-25-1532

海の状況

【現況】

12月上旬における京都府沿岸の表層水温は、平年並みで推移していました。

京都府沿岸の表層水温（新井崎地先 50m 深）



【今後の見込み】

資料元：気象庁，(独)日本海区水産研究所

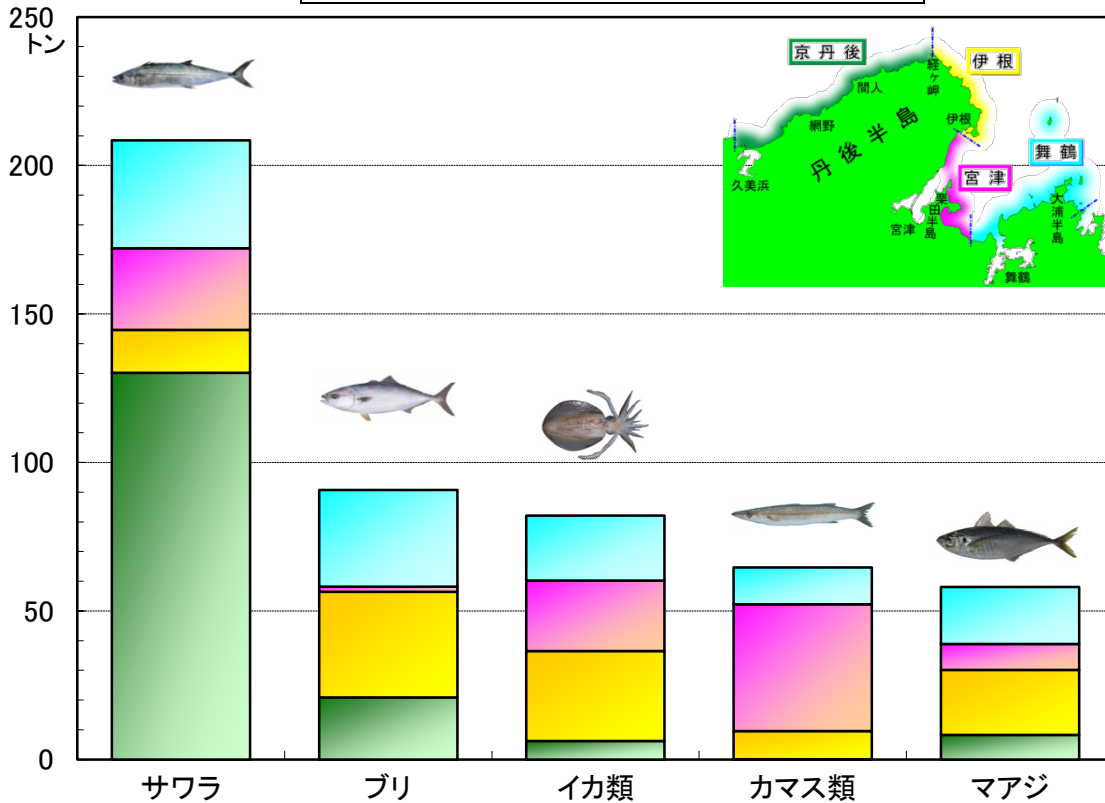
向こう1か月程度の予報	
京都府周辺の表層水温	「平年並み」で推移する見込み
対馬暖流の勢力	「平年並み」で推移する見込み

漁模様 ～2013年11月～

【定置網漁業】

サワラなどが好漁でしたが、全体の水揚量は前年および平年を下回りました。

2013年11月の地域別漁獲量(上位5魚種)



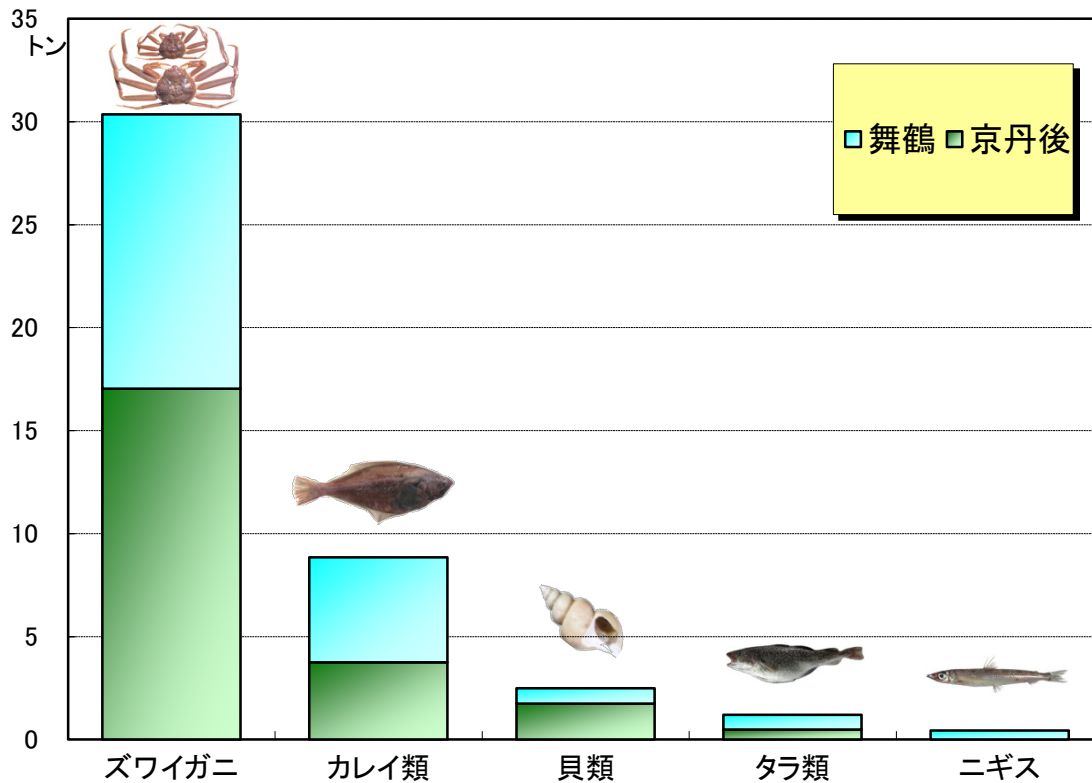
11月漁獲量(トン) 京都府漁協集計				
魚種	2013年	2012年(前年比)	平年(平年比)	備考
サワラ	208.5	175.3 (119%)	170.3 (122%)	<サワラ> さごし銘柄(尾さ長 40~50cm 主体)が約 6 割, さわら銘柄 (尾さ長 55~90cm 級)が約 4 割でした。 <ブリ> つばす銘柄(尾さ長 37~41 cm 主体)が 9 割で, より大型のはまち・まるご・ぶり銘柄は 若干量でした。 <イカ類> アオリイカ(秋いか)が 42.7 トン, ソデイカ(たるいか)が 20.3 トン, ケンサキイカ(白いか)が 17.7 トンなどでした。
ブリ	90.7	203.2 (45%)	130.4 (70%)	
イカ類	82.1	115.8 (71%)	84.1 (98%)	
カマス類	64.6	75.9 (85%)	33.3 (194%)	
マアジ	58.1	35.1 (165%)	165.9 (35%)	
サンマ	30.3	1.8 (1679%)	7.7 (393%)	
カワハギ(丸はぎ)	19.1	35.5 (54%)	35.0 (55%)	
シイラ	13.0	24.6 (53%)	29.1 (45%)	
メジナ(つかや)	12.6	17.4 (72%)	15.2 (83%)	
カタクチイワシ(たれ)	11.5	1.9 (622%)	38.2 (30%)	
その他	133.0	362.3 (37%)	241.2 (55%)	
合計	723.4	1048.7 (69%)	950.5 (76%)	

平年は過去 10 年平均

【底曳網漁業】

荒天で出漁機会に恵まれず、全体では平年の6割弱の水揚げでした。

2013年11月の漁獲量(上位5魚種)

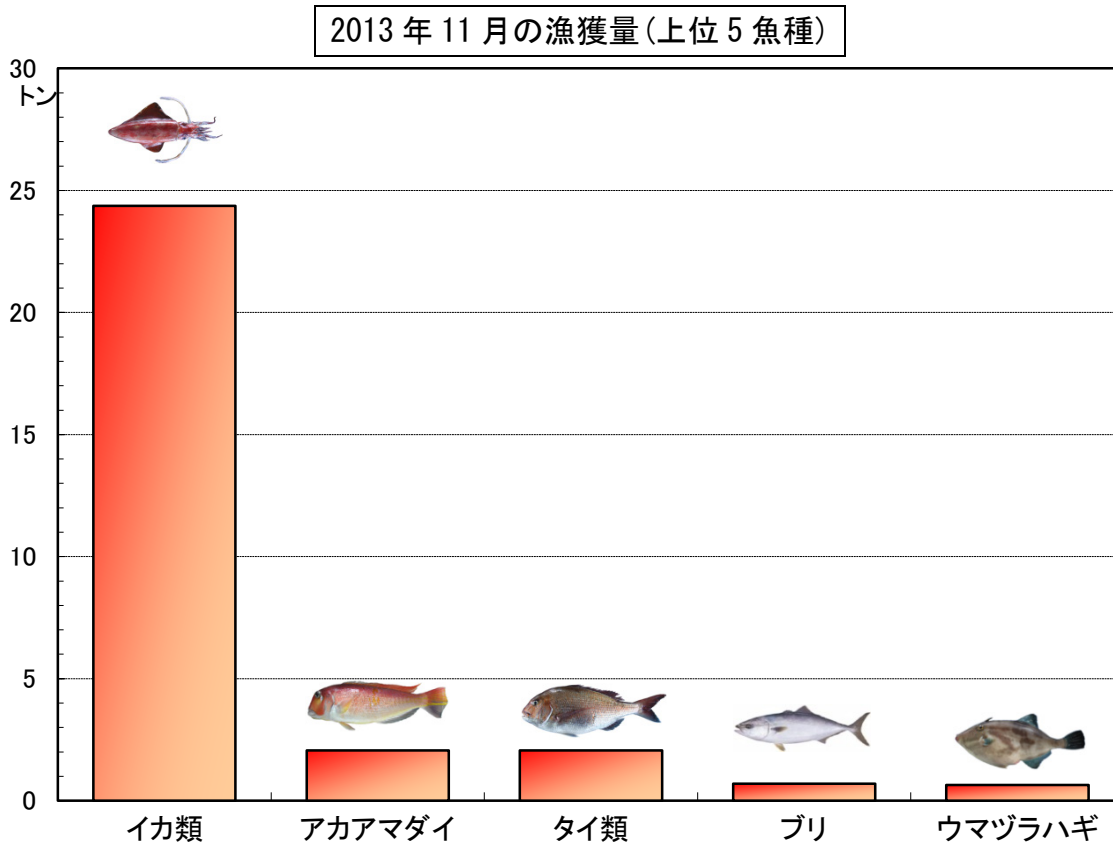


11月漁獲量(トン) 京都府漁協集計				
魚種	2013年	2012年(前年比)	平年(平年比)	備考
ズワイガニ	30.4	41.5 (73%)	55.5 (55%)	<ズワイガニ> 11月6日に漁が解禁となり、雄ガニ(間人がに・舞鶴かに)が13.3トン、雌ガニ(こっぺ)が17.1トンでした。 <カレイ類> アカガレイ(まがれい)が5.9トン、ヒレグロ(黒かれい)が1.2トン、ソウハチ(えてがれい)が0.8トン、ヤナギムシガレイ(ささがれい)が0.7トンなどでした。
カレイ類	8.8	6.2 (142%)	19.0 (47%)	
貝類	2.5	2.0 (121%)	2.1 (117%)	
タラ類	1.2	0.3 (429%)	0.2 (697%)	
ニギス <small>(沖きす)</small>	0.4	—	0.7 (65%)	
エビ類	0.3	0.2 (173%)	0.2 (111%)	
イカ類	0.2	—	0.1 (162%)	
タコ類	0.2	0.1 (355%)	0.3 (72%)	
アンコウ	0.2	—	0.3 (62%)	
ヒラメ	0.1	—	—	
その他	0.3	0.1 (256%)	1.3 (20%)	
合計	44.6	50.4 (89%)	79.9 (56%)	

平年は過去10年平均

【釣り・はえなわ漁業】

ソデイカが好漁でした。全体の水揚量は平年をやや上回りました。

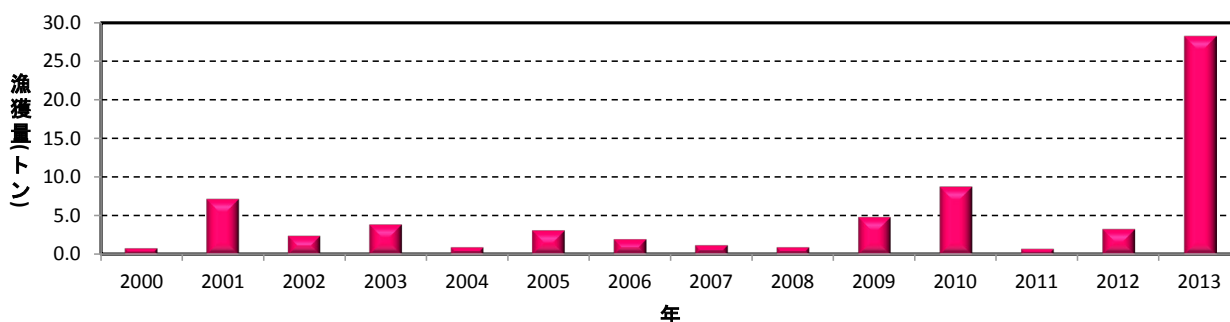


11月漁獲量(トン) 京都府漁協集計				
魚種	2013年	2012年(前年比)	平年(平年比)	備考
イカ類	24.4	25.3 (96%)	11.4 (213%)	<イカ類> ソデイカ(たるいか)が 23.4 トン, アオリイカ(秋いか)が 0.6 トン, ケンサキイカ(白いか)が 0.4 トンなど でした。 <タイ類> マダイが 7 割, キダイ(レンコダイ)が 3 割弱, クロダイやチダイが若干量でした。
アカアマダイ(ぐじ)	2.1	2.3 (89%)	3.0 (69%)	
タイ類	2.1	1.7 (121%)	3.0 (68%)	
ブリ	0.7	0.3 (276%)	2.3 (30%)	
ウマヅラハギ(長はぎ)	0.6	—	0.7 (92%)	
メバル類(もいお)	0.4	0.6 (67%)	0.4 (104%)	
ヒラマサ	0.3	0.3 (128%)	0.2 (218%)	
サワラ	0.3	0.1 (313%)	1.4 (22%)	
メジナ(つかや)	0.3	0.3 (95%)	—	
マアジ	0.2	0.2 (81%)	1.2 (14%)	
その他	0.7	3.7 (20%)	3.4 (21%)	
合計	32.0	34.7 (92%)	27.0 (118%)	

平年は過去10年平均

【アカヤガラの好漁】

今年（2013年）は秋に丹後の定置網でアカヤガラがまとまって水揚げされています。9月から11月までの漁獲量は、平年比約14倍の28トンを記録しました。



京都府のアカヤガラ漁獲量。2013年は11月までの合計(京都府漁協調べ)

アカヤガラは日本周辺では主に本州中部以南の暖かい海に分布し、矢柄(矢の棒)という名前のおり、細長いかたちをしています。

淡泊で上品な味の白身で色々な調理法でおいしく頂けますが、スポットのような口がとて長くて身が少ないためか、魚市場での評価はあまり高くないようです。

なお、近縁種のアオヤガラも混獲されているようですが、こちらはアカヤガラより味の評価が低く、各浜から魚市場にほとんど出荷されていないようです。



アカヤガラ(写真上)は赤みがかった、アオヤガラ(写真下)は青みがかった体色をしています。