

資料 1

漁業・水産業の現状と課題、目指す方向について

平成 31 年 1 月
京都府農林水産部



目 次

京都府漁業の特徴	3
京都府漁業の生産量・生産額	4
水産物の流通の状況	5
魚介類の消費動向	6
漁業就業者のすう勢	7
獲る漁業の現状	8
養殖業生産の推移	10
養殖漁場の現状	11
水産加工業や6次産業化の現状	12
水産物のブランド化への取組	13
漁業・水産業の目指す姿	14
課題認識と施策の方向性	16
内水面漁業の現状	17
内水面漁業の課題・方向性	18

京都府漁業の特徴

- 京都府では、**個人漁業者により多種多様な漁業が営まれている一方、法人経営の大型定置網の割合が生産量ベースで7割を超え大部分を占める**

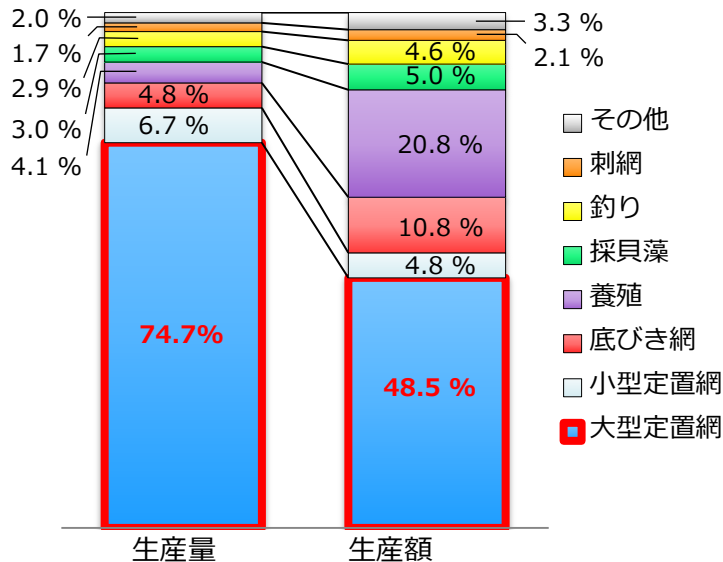
○京都府の海

京都府の海岸の総延長は約315km。起伏に富んだリアス海岸や波の穏やかな内湾、沖合の天然魚礁など多様な環境を有し、対馬暖流（表層の暖かい水）と日本海固有水（深層の冷たい水）の影響を受け、約500種類の魚介類が生息

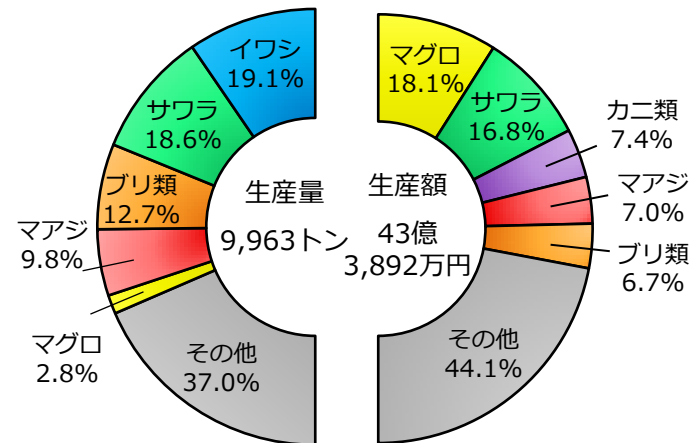


(資料) 京都府水産事務所「京都の水産」

○漁業種別生産高（京都府）



○魚種別生産高（京都府）

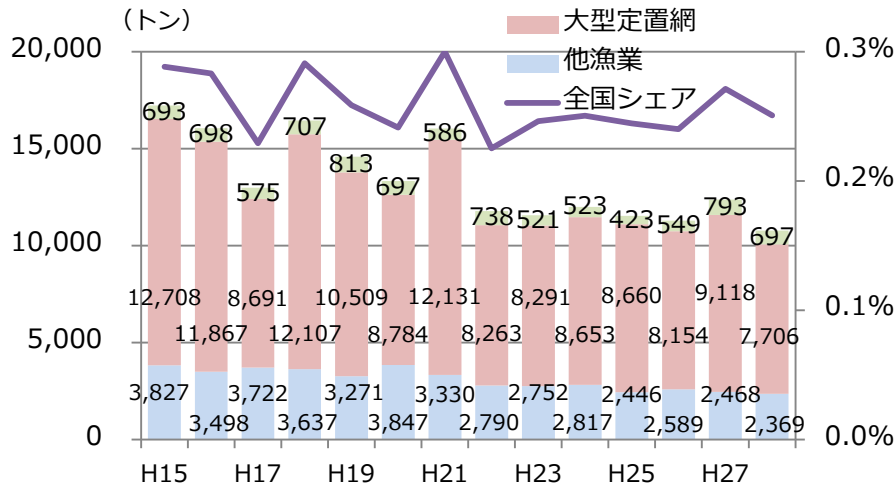


(資料) 京都府水産事務所調べ (H28年)

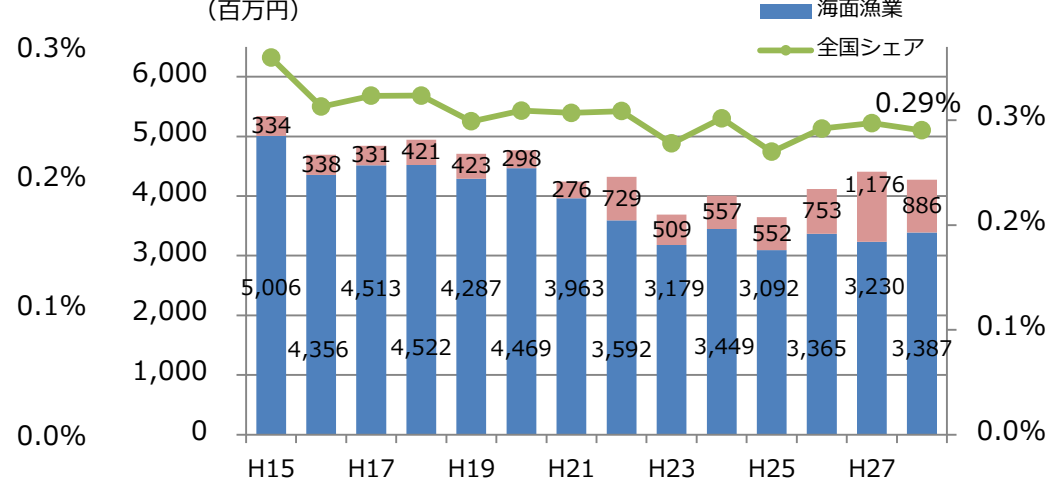
京都府漁業の生産量・生産額

- ・ 府漁業生産額は、長期的に漸減し、近年は40億円前後で推移
- ・ 養殖水産物が着実に増加しているものの、全国と比べると養殖業の割合は低く、生産量ベースで見ると、その差は特に顕著

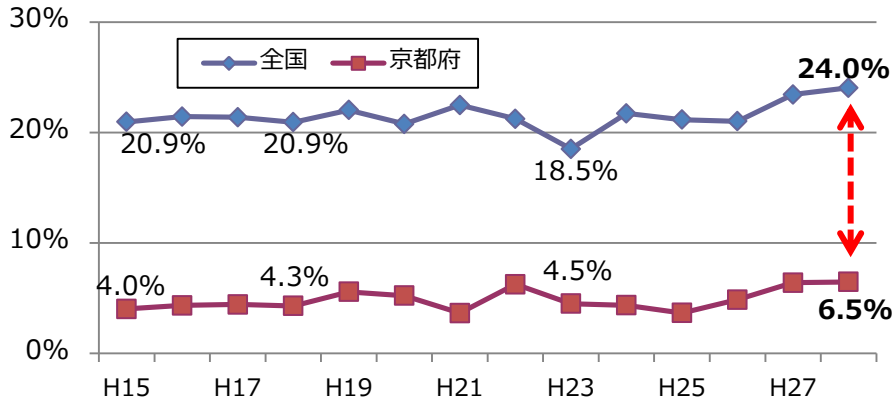
○京都府漁業生産量の推移



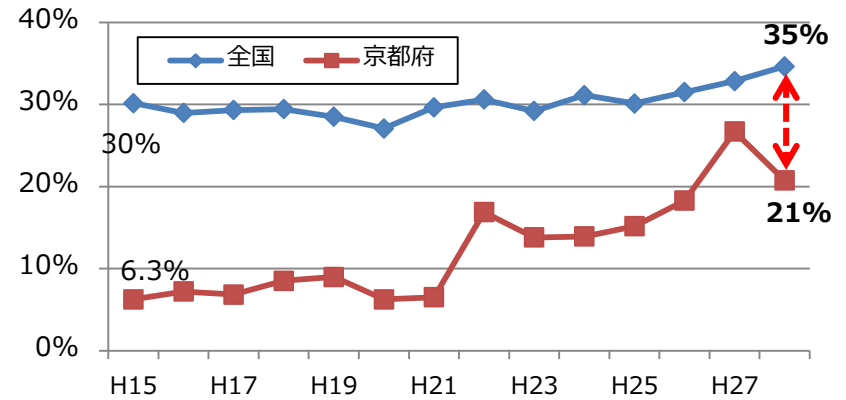
○京都府漁業生産額の推移



○漁業生産量に占める養殖業の割合



○漁業生産額に占める養殖業の割合

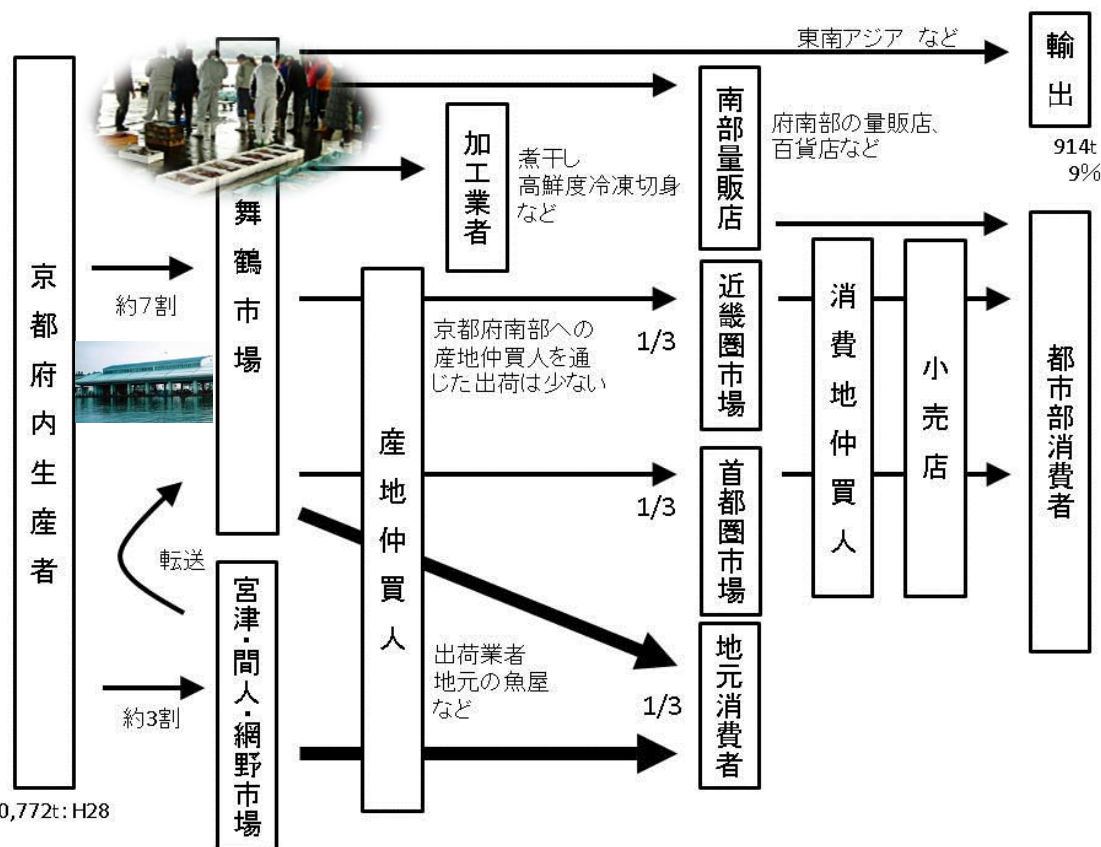


(資料) 農林水産省「漁業産出額」「海面漁業生産統計」

水産物の流通の状況

- 京都産水産物の大半が、産地市場を經由し地元消費されるほか、京阪神、首都圏で流通・消費され、特に、地元観光業や府南部のスーパーなどでは、**地産地消の観点「京都産」から他県産より有利な条件で取引**されている
- 一方、仲買人の減少などにより、**多獲性魚を中心に魚価が低迷**していることが課題

○府内産水産物の流通



○主な多獲性魚の市場単価 (円/kg)

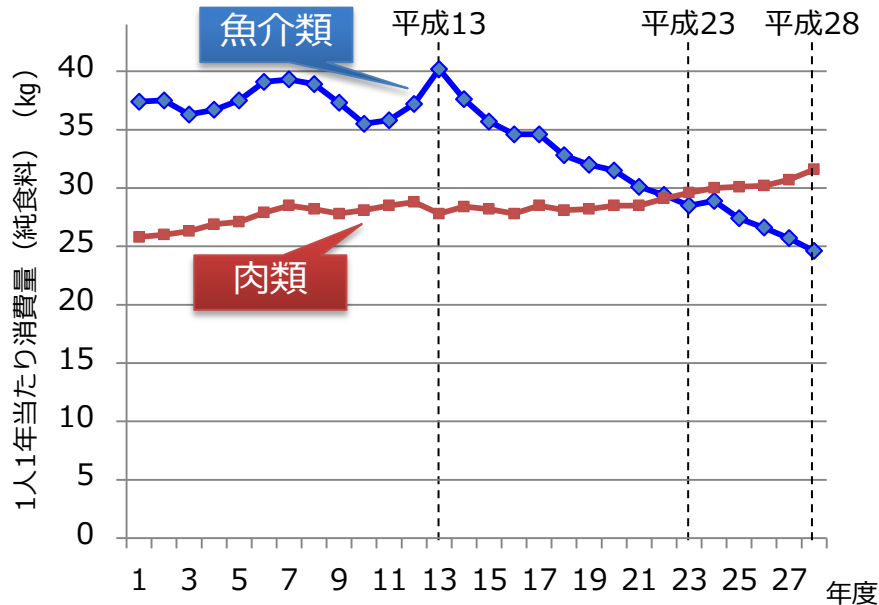
	H19	H24	H29
マイワシ	251	178	156
カタクチイワシ	46	44	40
トビウオ	176	95	135
スズキ	530	475	522
スルメイカ	370	163	311
ハタハタ	447	164	226

(資料) 京都府調べ

魚介類の消費動向

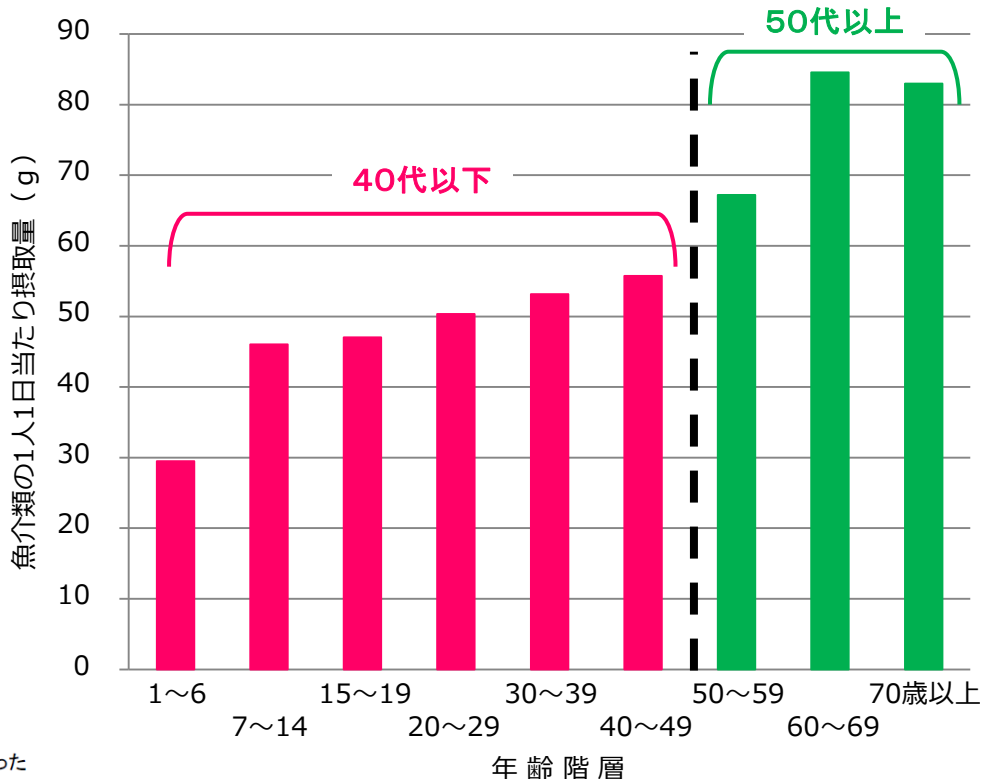
- 我が国における魚介類の1人当たりの消費量は、平成13年をピークに減少
特に若い層ほど摂取量が少ない
- 近年、養殖魚へのイメージが良くなった消費者が増加

○食用魚介類等の1人1年当たり消費量の推移



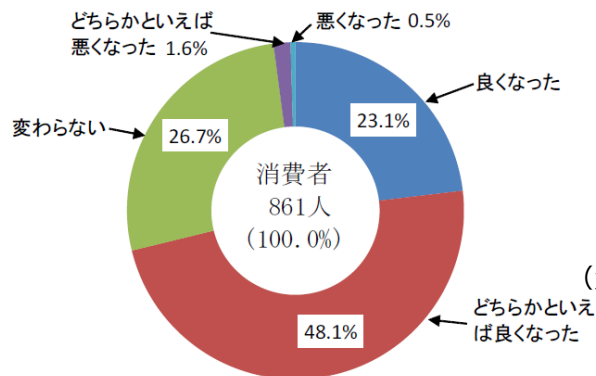
(資料) 農林水産省「平成29年度水産白書」

○年齢階層別の魚介類の1人1日当たり摂取量



(資料) 農林水産省「食料・農業・農村及び水産業・水産物に関する意識・意向調査結果 (平成26年公表)」

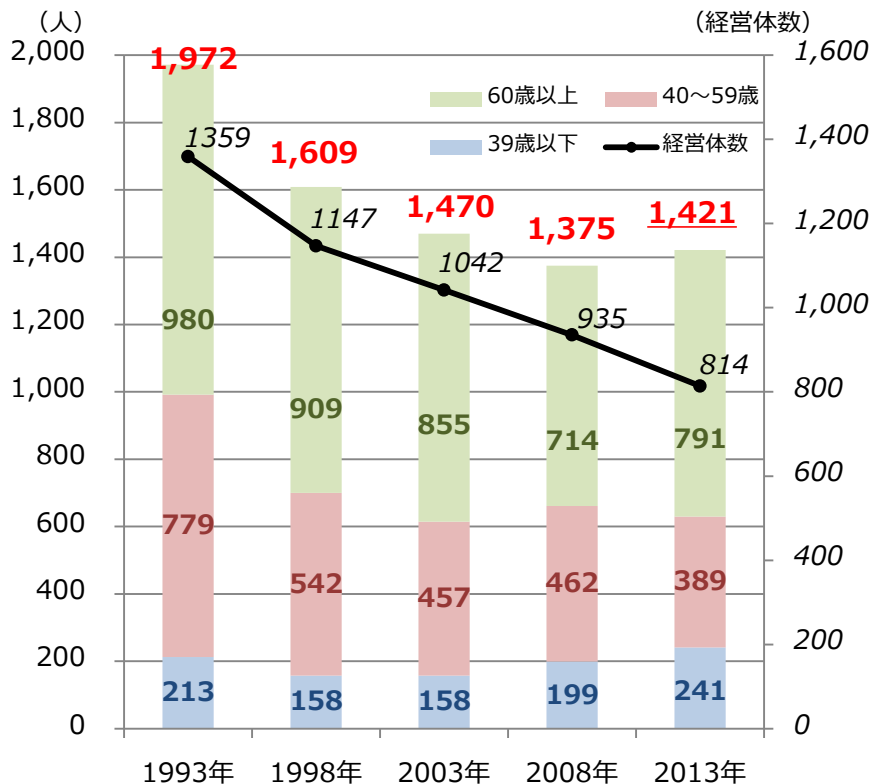
○養殖魚への評価 (イメージ) の変化 (概ね10年前との比較)



漁業就業者のすう勢

- ・府の漁業就業者は平成20年までは減少傾向にあったが、直近5年間で増加に転じ、40歳未満の若い担い手が増加
- ・一方、経営体数の減少傾向や**個人経営体の87%に後継者が無く**、漁村人口が今後さらに減少すること等を踏まえ**漁村外からの新規就業**を図る必要

○漁業就業者・経営体数の推移



(資料) 農林水産省「漁業センサス」

○後継者の有無別個人経営体数 (2013)

	合計	後継者あり (経営体数)	後継者なし (%)
府全体	794	104	87
舞鶴市	236	29	88
宮津市	179	20	89
伊根町	101	7	93
京丹後市	278	48	83

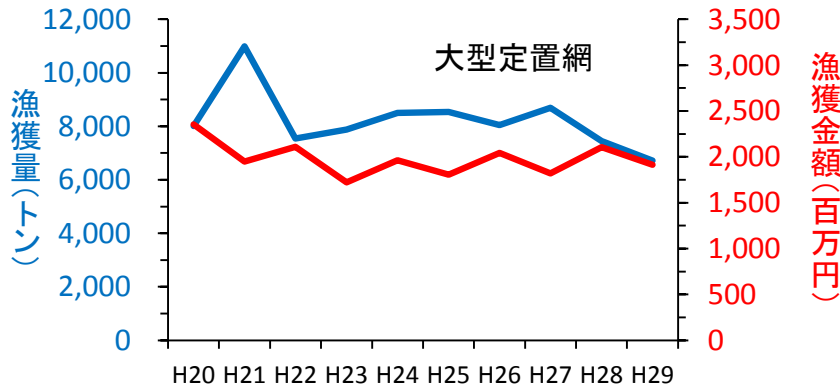
漁業就業者：満15歳以上で過去1年間に漁業の海上作業に年間30日以上従事した者

漁業経営体：過去1年間に利潤又は生活の資を得るために、生産物を販売することを目的として、海面において水産動植物の採捕又は養殖の事業を行った世帯又は事業所。ただし、海上作業従事日数が30日未満の個人経営体は除く。

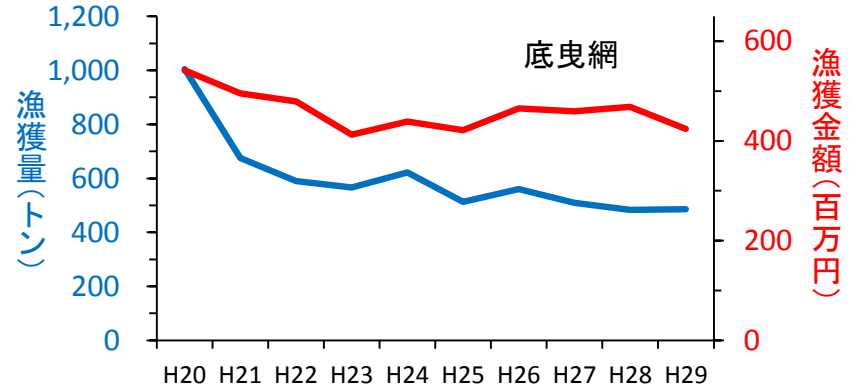
獲る漁業の現状① (大型定置網、底びき網)

- ・ **定置網漁業は**、回遊魚が主な対象で、**年による漁獲金額の変動が大きく** H29年は台風災害もあり、収入が5千万円未満の経営体が増加。平均給与額は350万円前後
- ・ **底びき網漁業は**、京丹後市の漁船（6隻）の平均漁獲金額は約5千万円、舞鶴市の漁船（5隻）の平均漁獲金額は約3千万円で、漁場までの距離による出漁機会の差により、**所属港による水揚げ金額の格差が大きい**。平均給与は300万円前後
- ・ 両者とも急激な漁獲増が見込めないため、**単価向上や盛漁期の基地港移動により漁獲金額を増やし、給与を高位安定**させ、就業者を確保し続けることが必要

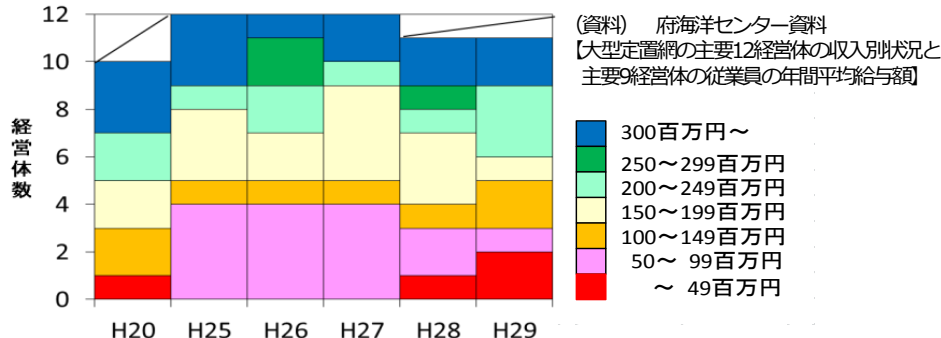
○大型定置網の漁獲量と漁獲金額 (資料) 府海洋センター資料



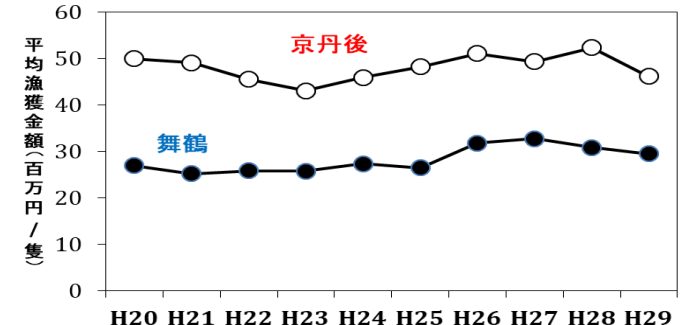
○底びき網の漁獲量と漁獲金額 (資料) 府海洋センター資料



○大型定置網の収入額別経営体



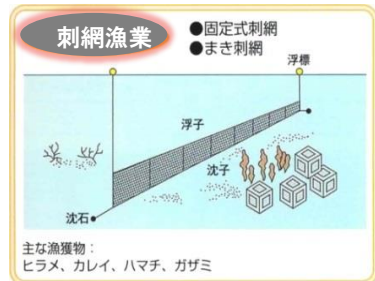
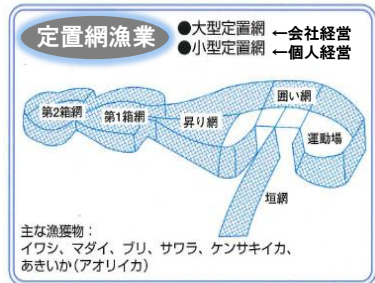
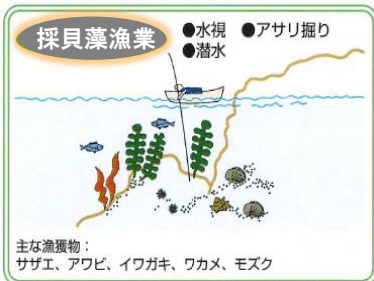
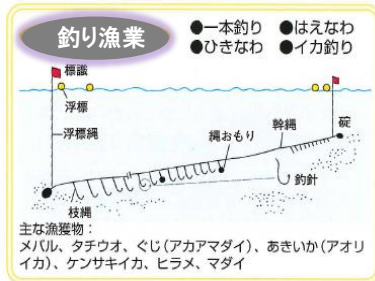
○底びき網の地区別平均漁獲金額 (資料) 府海洋センター資料



獲る漁業の現状② (個人経営体)

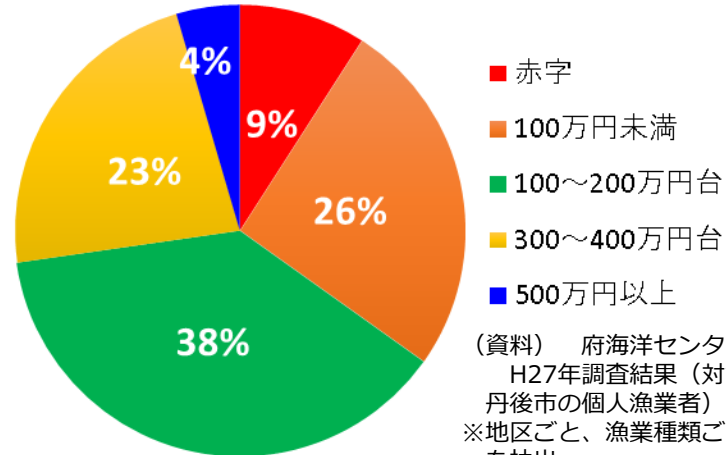
- 大型定置網及び底びき網以外の**個人経営体の**漁業所得額は、200万円未満が約60%を占めるとともに、赤字の漁業者も存在し(9%)、**経営は非常に厳しい**
- 複数の漁業や遊漁船業を兼業する**などで所得を向上させ、**新規参入者が魅力を感じられる「稼げる漁業経営」**として、地縁、血縁にとらわれない**経営継承**を促す必要
- 経営が維持可能と考えられる**販売金額500万円以上の経営体を増やす**ことが必要

○京都府内で個人経営体が営んでいる漁業



- その他
- ・カゴ、つぼ漁業(タコ、アナゴなど)
 - ・船曳網漁業(サヨリなど)
 - ・養殖業(トリガイ、イワガキ、マガキなど)

○個人経営体の漁業所得額



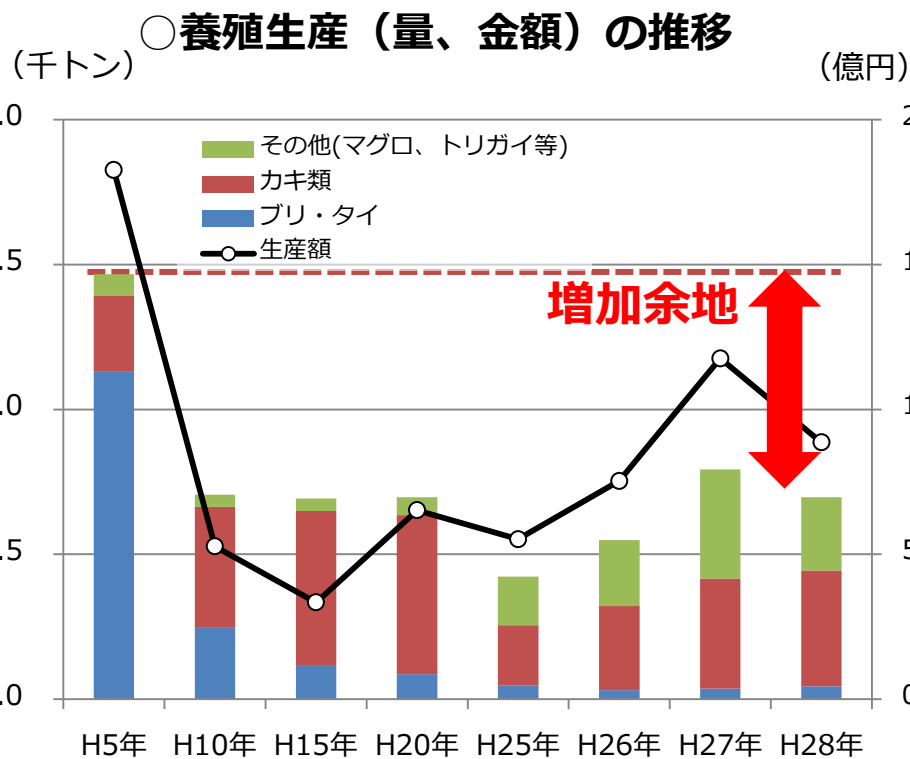
(資料) 府海洋センター資料
H27年調査結果(対象66名、舞鶴市~京丹後市の個人漁業者)
※地区ごと、漁業種類ごとに分けてサンプルを抽出
※漁業所得のみ
(遊漁船や魚家民泊等の所得は含まない)

○漁業経営体の販売金額 (資料) 農林水産省「漁業センサス」 (百万円)

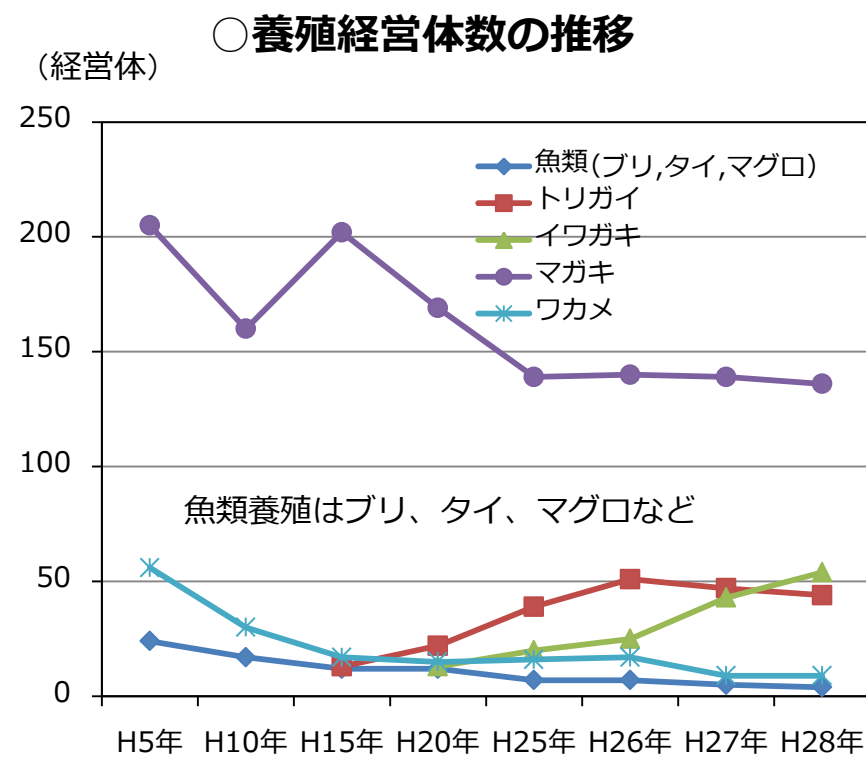
年(合計)	販売なし	-1	1-3	3-5	5-8	8-10	10-15	10-20	20-50	50-100	100-
2008	-	505	221	122	28	28	15	8	15	9	12
2013	15	445	233	51	25	7	6	1	14	8	9

養殖業生産の推移

- 府の養殖業の生産額は、魚類養殖が盛んであった平成5年をピークに、激しい価格競争により単価が下落、採算性の悪化から一旦減少。15年以降はクロマグロや二枚貝類を中心に増加
- 養殖漁場の能力や技術ノウハウ等を持つ漁業者が残っていることなどから、少なくとも平成5年の**1,500トンレベルでの生産が可能**
- 京都産をコンセプトとした**魚類養殖の復活が必要**



（資料）農林水産省「漁業産出額」「海面漁業生産統計」

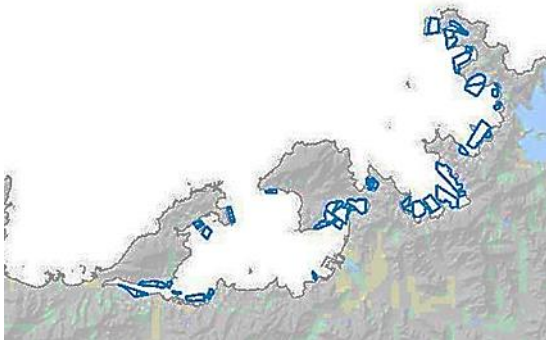


（資料）京都府水産事務所 府海面漁業生産高資料 10

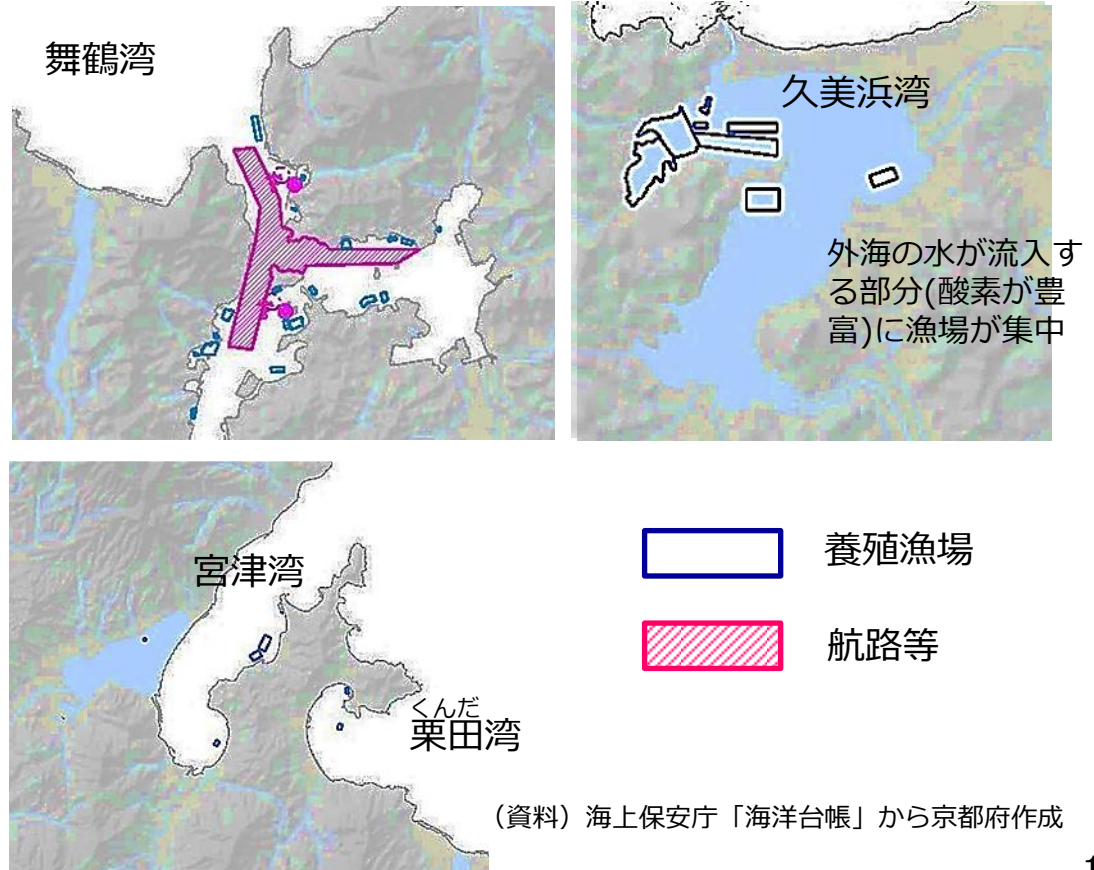
養殖漁場の現状

- 京都府は福井県に比べ、十分に海域が利用されていない状況
 - ①舞鶴湾では航路への配慮が必要、久美浜湾は閉鎖的で水質が厳しく対象種や養殖場所が限定されるため、これらの場所での新しい漁場設定は困難
 - ②宮津湾、栗田湾、伊根湾は新しい漁場設定が可能であり、さらなる利用が期待

福井県



京都府



(資料) 海上保安庁「海洋台帳」から京都府作成

水産加工業や6次産業化の現状

- ・ 沿海では塩干品、ねり製品、素干し・煮干しなど、その他地域では節製品、ねり製品などの水産加工品が製造されているが、**加工場数については年々減少**
- ・ 一方、漁業者などによる6次産業化の取組は、水産加工、生産物直売、レストランなどの製造・販売に加え、**漁業体験や漁船タクシーなどにも拡大**
- ・ 今後、急増する訪日外国人などの**環境変化に柔軟に対応**していくことが必要

○府内水産加工場の現状 (資料) 農林水産省「漁業センサス」

地域	2003	2008	2013
府全体	159	135	120
沿海	90	74	66
その他	69	61	54

○観光と結びついた取組

漁船タクシー (伊根)



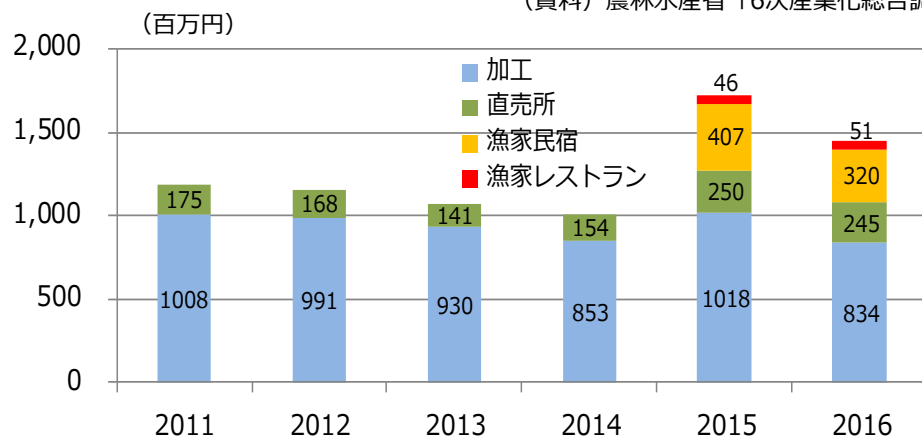
漁港めし (伊根)



カキ小屋 (京丹後)



○6次産業化の販売額の推移 (資料) 農林水産省「6次産業化総合調査」



※2014年以前は漁家レストラン及び漁家民宿は調査対象外

水産物のブランド化への取組

- 京都産水産物のうち、ズワイガニ、丹後とり貝などでは、ブランド化の取組が進み、市場及び観光関係者から高く評価。しかし、夏期高水温や小雨など毎年の気象変化が影響し、**供給量や品質が安定せず、機会損失や生産額の乱高下**が課題



丹後とり貝

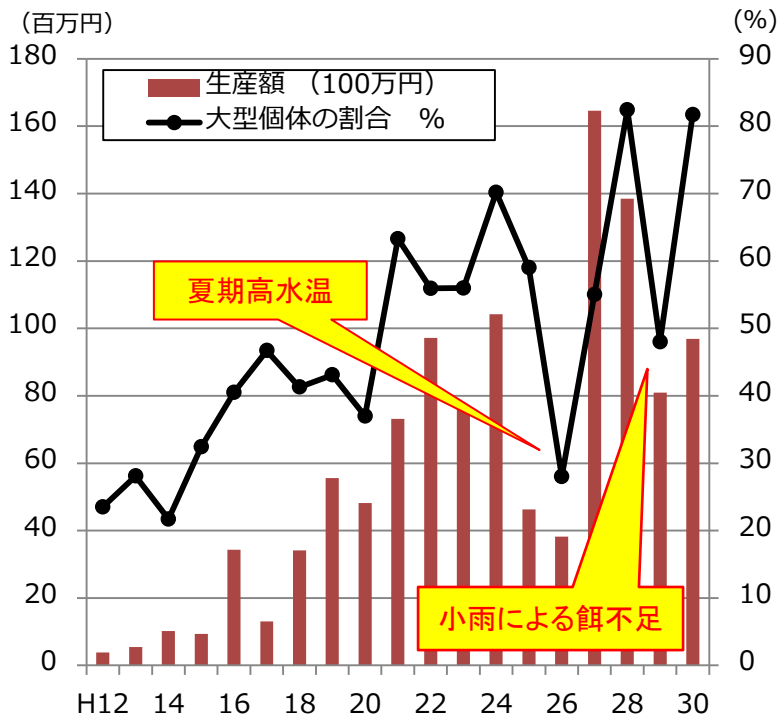


丹後ぐじ



ズワイガニ

○丹後とり貝の生産状況



(資料) 京都府調べ

(参考) 京都産水産物ブランド化の取組一覧

漁法	ブランド化に向けた取組
定置網	<ul style="list-style-type: none"> 「京鯖」をブランド化 (1.5kg以上、3kg以上は特選京鯖) 小型魚(カワハギ、イシダイ)を養殖種苗化 鯖などの活メ出荷を推進 京丹後市3地区に活イカ出荷拠点整備
底びき網	<ul style="list-style-type: none"> ズワイガニをブランド化 (間人ガニ、舞鶴かに) 活メアカガレイの特産化
釣・はえ縄	<ul style="list-style-type: none"> 「丹後ぐじ」の「京のブランド産品」認証取得
養殖(貝)	<ul style="list-style-type: none"> 「丹後とり貝」の「京のブランド産品」認証取得 丹後の海育成岩がきの特産化
養殖(魚)	<ul style="list-style-type: none"> 伊根ブリ、伊根まぐろ、伊根サーモンの特産化

○ 漁業・水産業の目指す姿

- 若者を中心として**養殖業の生産が飛躍的に拡大するとともに、小規模な定置網や底びき網漁業などを含め地域の意欲ある担い手に漁業経営が確実に継承され、良質でブランド力の高い京都ならではの水産物が、マーケットに応じて安定的に供給されている**
- **「海の京都」** エリアを訪れた多くの観光客が京都の水産物を存分に堪能・満足することで、エリア全体の付加価値が向上するなど、**漁業や水産業が、漁村のみならず地域の雇用と所得を創出している**

具体的には

(1) 養殖業の飛躍的拡大

- ・既存の養殖物のブランド価値や単価向上、新たな魚種へのチャレンジ等による流通量の増大を図り、**既存の経営体を確実に次世代に継承**する
(245経営体・9億円を5年間で255経営体・12億円まで拡大する)
- ・個人・法人あわせて**今後5年で10経営体以上の新規参入を実現**し、海面の有効利用を促す

現在**9億円程度**の養殖生産額を**5年後に12億円、10年後に15億円**にまで引き上げることを目指す

(2) 「獲る漁業」の安定継続

- ・獲る漁業の生産物の安定供給体制を構築し、活魚・高品質化することにより単価向上と「海の京都」エリアでの消費を図り、**所得水準を上げ、漁業経営体を確実に維持**

家族経営として維持可能と考えられる販売金額500万円以上の経営体を、現在の**70経営体**から、5年後に10経営体増やし、**80経営体とする**ことを目指す

課題と施策の方向性

課題認識

- 水産物供給 → 養殖業の割合の向上、出荷量の安定化、観光連携
- ブランディング → 品質のばらつき解消、新ブランド候補の発掘
- 人材育成 → 次世代を担う経営者の育成

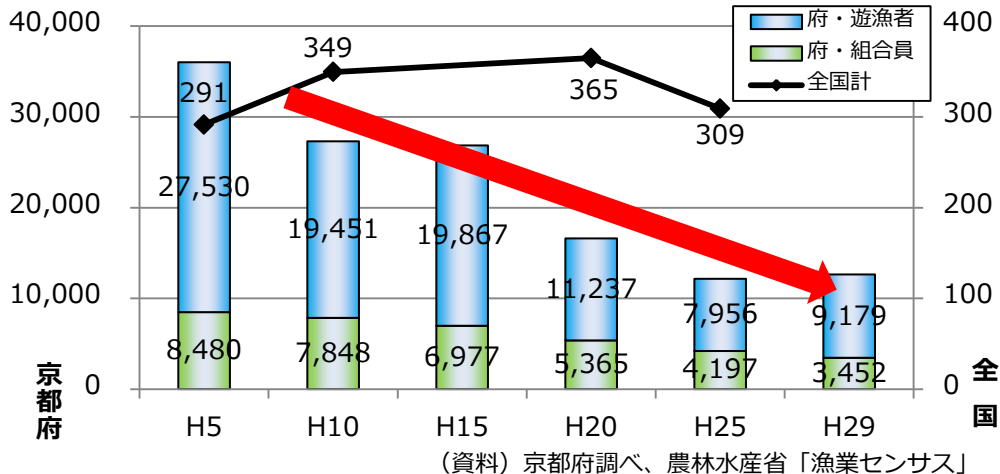
施策の方向性

- 水産物供給
 - ・トリガイやイワガキ等のほか、サバやサーモンなど「ご当地もの」養殖魚の生産拡大に向けた新規参入の拡大
 - ・安定出荷と価格安定のための畜養生簀（いけす）の整備とその活用
 - ・生産安定のための舞鶴底びき網漁船のズワイガニ盛漁期の基地港移動
 - ・「ととマート」など観光拠点施設への水産物供給強化、安定供給
- ブランディング
 - ・「ブランド価値向上セミナー」の充実
 - ・規格の厳格化によるブランド価値の向上
 - ・海洋センターによる生ガキ育成や気象条件に左右されにくい養殖生産の技術開発
 - ・漁業、漁村の資源を生かした着地型観光商品の開発など観光施策との連携強化
- 人材育成
 - ・「海の民学舎」を核とした地縁・血縁にとらわれない個人漁業の経営継承の推進
 - ・経営研修や他分野の若手経営者との交流促進
 - ・資本参加や生産委託など養殖における地元企業と若手漁業者との連携促進

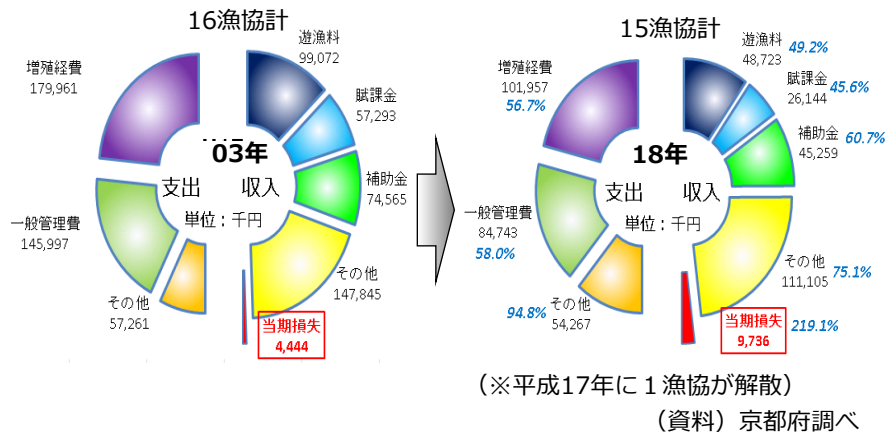
内水面漁業の現状

- ・内水面漁業は、府内の中山間地域における貴重な地域資源として、観光誘客や特産品への原材料供給等を通じて地域に貢献
- ・一方で、稚魚放流や漁場管理を担う府内の内水面漁協は、全国ペースを超える遊漁者の減少等により総じて経営環境が悪化

○内水面漁業者の推移（組合員・遊漁者）単位：人（全国は万人）



○内水面漁協の収支構造（府内計）
（パーセントは対15年度比）



○内水面漁業の特産品

漁協名	特産品	販売高(29年度)
上桂川	子持ちアユ塩焼き、干しアユなど	6,711千円
美山	活アユ、アユ一夜干し、ホンモロコ甘露煮など	12,572千円
由良川	活アユ、アユ粕漬けなど	12,847千円

※販売高には遊漁者向けオトリアユの販売高を含む。（資料）各漁協「業務報告書」

○観光誘客効果（29年度）

遊漁者の区分	割合	人数	一人当たり消費額	合計消費額
府外から	52%	4,773人	4,103円	19,584千円
府内から	48%	4,406人	1,899円	8,367千円
合計		9,179人		27,951千円

※府内・府外の割合は主要漁協からの聞き取りにより推計
（資料）京都府調べ、一人当たり消費額は静岡県水産技術研究所調べ 17

内水面漁業の課題・方向性

課題認識

- 費用の大宗を占める増殖経費の負担を軽減
- 減少している遊漁者の誘客



施策の方向性

- アユ等の天然資源の増加
 - ・堰堤で分断された縦断連続性の改善などによる海からの**アユ天然稚魚遡上量の増加**
 - ・魚類の生息、繁殖の場となる瀬や淵など、**多様で良好な河川環境の回復**、創出やカワウ・外来魚による食害防止
 - ・実態に応じた**義務放流量の見直し**
- 遊漁者の増加
 - ・**釣り教室、遊漁券販売IT化**等の漁協の取組みの伴走支援
 - ・国内外からの**観光客への遊漁体験機会の提供**
 - ・釣り場へのアクセス改善など**利用しやすい釣り場づくり**の支援
 - ・SNS等による**府内水面漁業の情報発信**