

京都の水産



【かにさん大すき】
第33回全国海の子絵画展（教育美術振興会理事長賞） 京丹後市立間人小学校1年（当時） 上谷 涼介 くん



【「響きあう世界」朝日を浴びて…】
第33回全国海の子絵画展（NHK会長賞） 宮津市立養老中学校3年（当時） 小嶋 芹香 さん

京都府水産事務所

(2) 丹後・旬のさかな

京都府では豊富な水産物の中から京都を代表し、かつ四季を感じさせるもの20種類を平成9年に府民からの公募をもとに選定し、「丹後・旬のさかな」としました。四季感を京都の水産物をとおして感じてもらえれば幸いです。

春

さより

丹後に春がきたことを告げる魚。
透き通るほどの身の美しさと淡泊な味が魅力。

めばる

春の磯釣りの人気魚。味は淡泊で
煮付けものとして喜ばれる。

わかめ

単年生で水深
1~2mあたりに
繁茂。
健康食で若さの
シンボル。

いさざ (しろうお)

成長しても5cm余りのハゼ科の魚。
赤い斑点が美しく、躍り食いが有名。

まだい

色、姿、味ともに魚の王様。
5cmほどの子鯛が3年で30cm以上になる。

たちうお

全身銀白色でまさしく「太刀」のよう。
家庭では塩焼きに、とれたてなら薄造りがおすすめ。

しろいか (けんさきいか)

生後1年で30~40cmに
成長して一生を終える。
釣りの人気魚で、釣った
ばかりの刺身を楽しむ。

さざえ

昼間は動かず、日没
後に海藻を食べ回る。
特産「丹後のさざえ」
は身の柔らかさが自慢。

とりがい

丹後の内海で育ち、大きさ、味
ともに日本一。和食だけでなく
洋食の食材としても好適。

とびうお

浜では「かくとび」と小ぶりの
「まるとび」を分けている。
「とびうおのダンゴ汁」は旅の宿で人気。

秋

はたはた

水深200mあたりに大きな
群れをつくる。身離れの良い
脂ののった大物が魅力。

ぐじ (あかあまだい)

角張った頭が印象的。崩れやすい
白身を塩で締める。京料理の定番。

おきぎす(にぎす)

大きいもので20数cm。
高級魚ではないが、家庭料理の人気者。

あきいか (あおりいか)

いかの仲間でも最も美味しい。
晩秋の潮風で干した
一夜干しは絶品。

ささがれい (やなぎむしがれい)

体が透き通り橙色の卵巣が美しい。
「笹がれいの一晩干し」は干物
の中でも一級品。

ひらめ

春の産卵をひかえたひらめが最
も美味しい。

あんこう

大きな口と姿、顔立ちが特徴。
冬の丹後といえば「あんこう鍋」
が欠かせない。

かき

丹後の養殖かきは品質の良さが定評。
グリコーゲンなどのエキスが増す
冬が食べ時。

ぶり

成長につれ呼び名が変わる出世魚。
刺身、照り焼きに加え
ブリしゃぶも人気。

まつばかに(すわいがに)

姿、味の良さから冬の味覚の王様。
大きさ、漁場、漁期を決め保護されている。

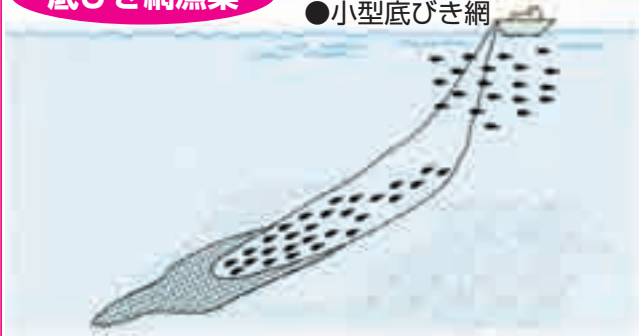
「丹後・旬のさかな」イラスト／河原久美子

(1) 京都府で営まれている漁業

沖合漁業

底びき網漁業

- 沖合底びき網
- 小型底びき網

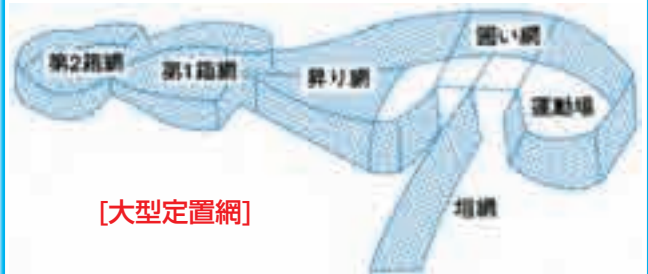


一般に手ぐり網と呼ばれ、袋状の網で水深120~350mの海底に住む「ハタハタ」、「ニギス」、「ササガレイ(ヤナギムシガレイ)」、「ズワイガニ」、「アンコウ」、「マガレイ(アカガレイ)」、「アマエビ(ホッコクアカエビ)」などをとります。

沿岸漁業

定置網漁業

- 大型定置網
- 小型定置網



[大型定置網]

沿岸の魚の通り道に網を設置・固定して「マダイ」、「ブリ」、「シロイカ(ケンサキイカ)」、「アキイカ(アオリイカ)」、「イワシ」などを網の中に誘い込んでとります。

刺網漁業

- 固定式刺網
- まき刺網



網の目に刺したり、からませたりして「ヒラメ」、「カレイ」、「ハマチ」、「クルマエビ」、「ガザミ」などをとります。なお、網は定置網とは異なり、そのつど漁場に設置されます。

釣り漁業

- 一本釣り
- はえなわ
- ひきなわ
- イカ釣り



一本釣り、はえなわ(上図)、ひきなわなどの種類があり、天然礁や人工礁を活用して「メバル」、「タチウオ」、「グジ(アカアマダイ)」、「アキイカ(アオリイカ)」、「シロイカ(ケンサキイカ)」、「ヒラメ」、「マダイ」などを釣りあげます。

採貝藻漁業

- 水視
- アサリ掘り
- 潜水



沿岸の浅い磯場でかざやかまなどを使って「サザエ」、「アワビ」、「イワガキ」、「ワカメ」、「モズク」などをとります。

その他の漁業

底びき網漁業(けたびき網)
「ナマコ」、「トリガイ」
ひき網漁業(地びき網、船びき網)
「シラス」、「サヨリ」
かごなわ
「カニ類」、「バイ貝(エッチュウバイ)」
岩ノリつみなど

養殖業

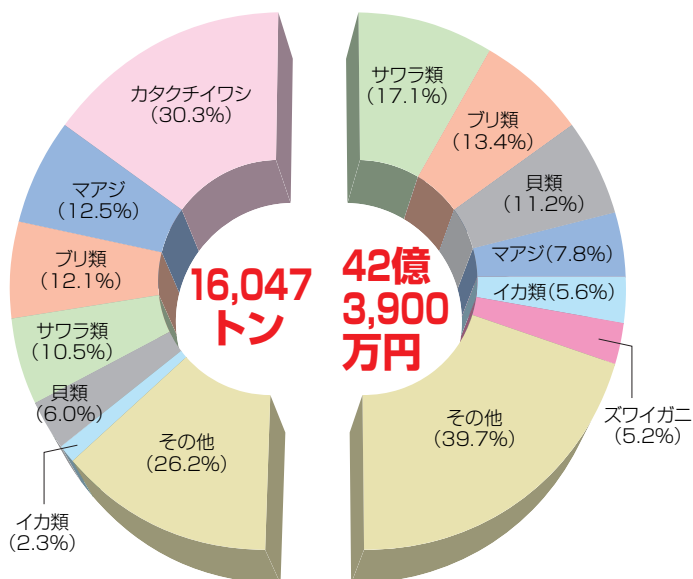
「ブリ」、「マダイ」、「マグロ」、「カキ」、
「アワビ」、「トリガイ」、「イワガキ」、
「真珠」、「クルマエビ」、「ワカメ」など

※上記の魚種名で太字になっているものは「丹後・旬のさかな」(p2)に選定されているものです。

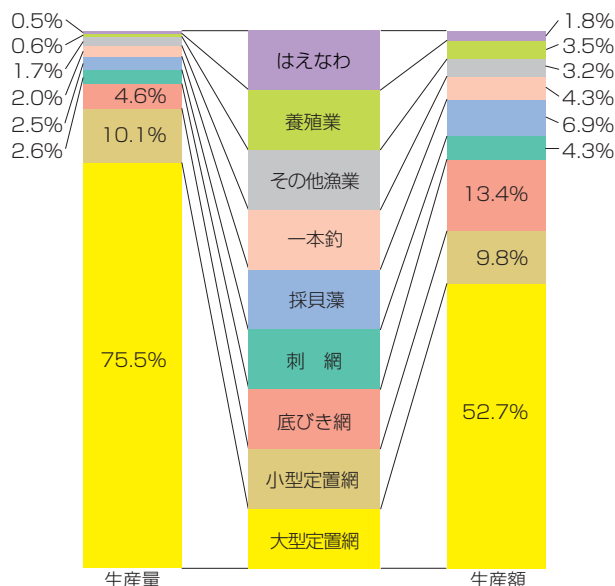
(2) 生産量と生産金額

平成21年の京都府の漁業生産量は16,047トン（前年比120%）であり、内訳は漁獲が15,461トン、養殖が586トンでした。生産金額は42億3,900万円（前年比83%）であり、漁獲が39億6,300万円、養殖が2億7,600万円でした。漁業種類別では、生産量、生産額ともに大型定置網の割合が最も高いのが特徴であり、平成21年にはそれぞれ全体の75.5%、52.7%を占めました。

●魚種別生産高 [農林水産統計]



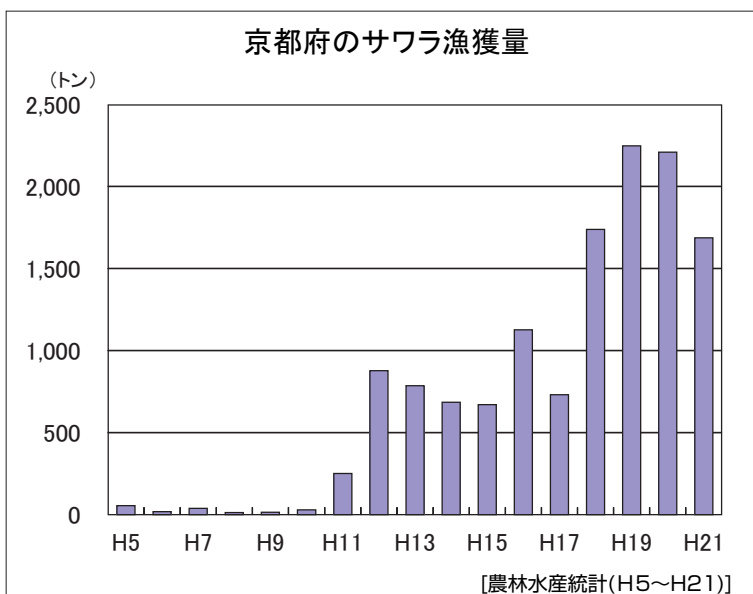
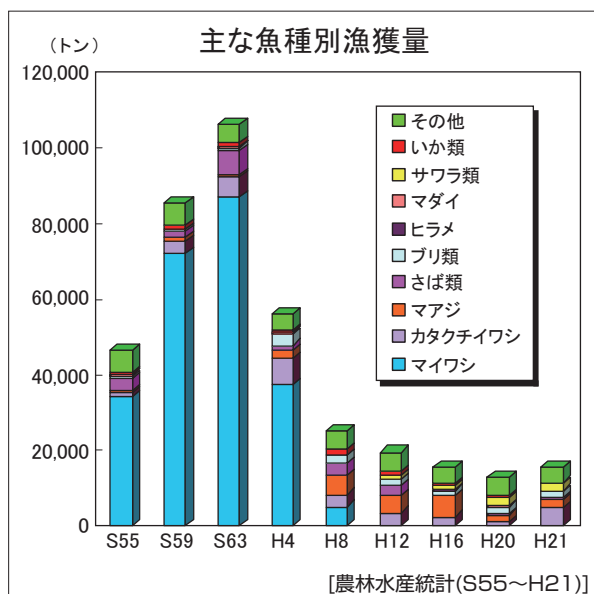
●漁業種類別生産高 [海面漁業生産高資料] (漁連取扱高)



端数処理の関係上、合計が100%にならないことがあります。

(3) 主な魚種別漁獲量

京都府の漁獲量は、マイワシが大量に漁獲された昭和60年代（昭和63年の10万6千トンがピーク）を境に、マイワシ資源の衰退とともに減少し、ここ数年は1万5千トン前後で推移しています。近年の漁獲の特徴として、サワラの漁獲量が増加していることがあります。京都府のサワラ漁獲量は平成10年までは70トン程度でしたが、平成11年から急増し、平成18～21年には1,500トンを超え、平成18～20年には日本一でした。サワラの漁獲量は日本海沿岸各府県で増えており、これは日本海の水温が近年上昇していることにより、サワラの分布や回遊経路が変化したためではないかと考えられています。



(1) 漁業協同組合

漁業協同組合(漁協)は、漁業者の自主的な運営によって漁業の生産性を上げ、漁業者の生活を向上させるための組織です。そのために、漁業権(漁業を営む権利)の管理や、漁業者が獲ってきた漁獲物の販売、漁業者が使う氷や漁業資材などの提供を行っています。現在、京都府には2つの漁協があります。

(p1 「京都の海・おさかなマップ」参照)

(2) 漁業協同組合連合会

京都府漁業協同組合連合会(府漁連)は、府内の漁協などが会員となって組織されている団体で、府内4ヵ所(舞鶴、宮津、間人、網野)に市場を開設し、漁業者が獲った魚を市場に集め、セリにかけて仲買人に売っています。

現在、漁業は漁業者の高齢化や後継者の不足、漁獲量の減少や魚価の低迷など難しい問題を抱えています。そこで、各漁協と府漁連では、これらの問題を解決して漁業をより良くするために、組織力を強化しようと、近い将来、合併して1つの組織にするよう協議が進められています。



舞鶴市場でのセリの様子

(1) 漁港・漁村の役割

漁港は、漁船の停泊地、漁獲物の水揚げ基地としての機能を持ち、漁業活動の基盤となる施設であるとともに、漁村の景観をかたちづくり、漁村を訪れる人々にうるおいとやすらぎも提供しています。そこで、京都府では自然との調和に配慮した漁港整備と漁村づくりを進めています。



漁港整備を進めています(京丹後市丹後町間人地区)

●漁具、漁法に関するもの

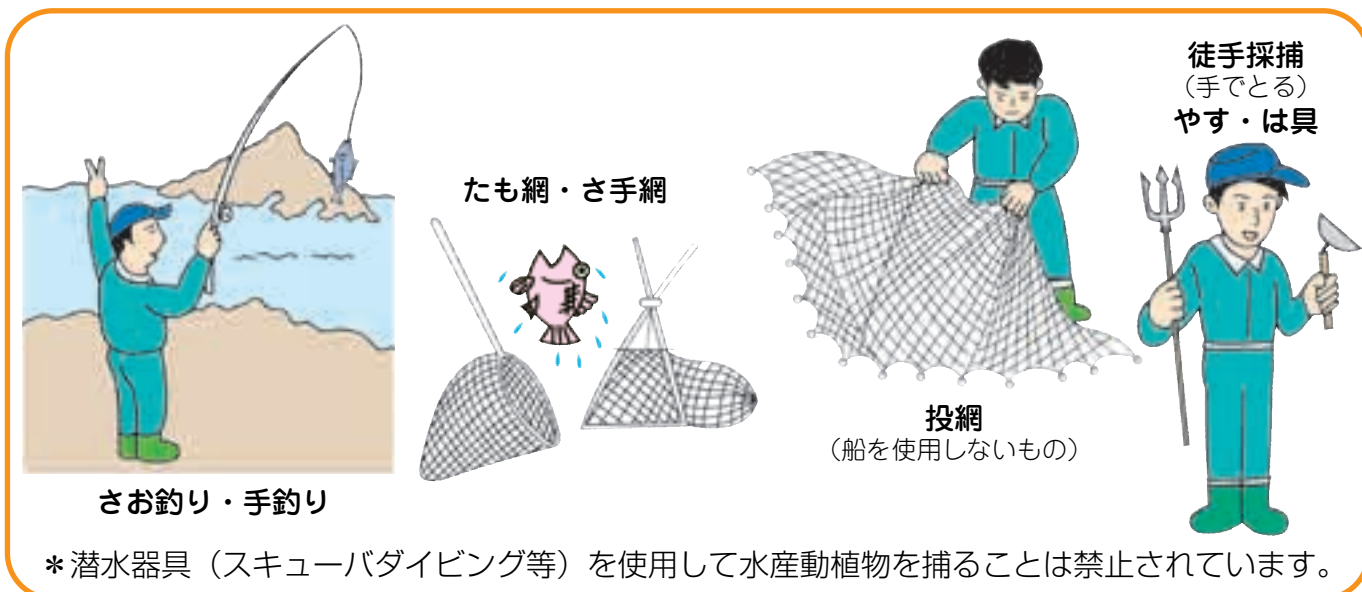
水中に電気を通じてする漁法や発射装置を有する「やす」により水産動植物を捕ることは禁止されています。

●遊漁に関するもの

漁業協同組合員以外の方（遊漁者）が漁業権の対象となっている水産動植物（アワビ、サザエ、アサリ、ワカメなど）をとると漁業権の侵害となる場合があります。

なお、遊漁者が使用できる漁具・漁法は下図のものに限られます。

*マダイ、ヒラメ、アワビ、サザエ等については、漁業者が「資源管理型漁業」(p7)や「つくり育てる漁業」(p9)を実施し、積極的に資源管理を行っていますのでご協力ください。



また、沿岸の一部漁場では、漁業者団体、遊漁船業者団体、プレジャーボート団体の間で「漁場利用協定」がむすばれ、一定のルールが決められています。

京都府では、関係団体等と連携して「漁場利用協定」の啓発指導を行い、漁場をめぐるトラブル防止と漁場利用の円滑化に努めています。

「漁場利用協定」では…

水産資源の持続的な利用と秩序ある漁場利用の確立を目指して、府沿岸の主要7漁場（白石礁や大グリ等）で、遊漁ができる時期・時間や禁止区域などの制限が設けられています。



漁業巡視艇「らくよう」による「漁場利用協定」の啓発指導風景

(2) 資源を守る漁業（資源管理型漁業）

魚や貝、海藻などの天然資源を獲る漁業では、資源に悪影響を及ぼすことなく、将来にわたり漁業を続けていくためには、獲りすぎ（乱獲）にならないように注意しなければなりません。このように資源を適正に管理しながら行われる漁業を資源管理型漁業といいます。

京都府では資源管理型漁業が推進されており、具体的な管理の手法としては次のように漁具、漁法、操業期間や場所、漁獲サイズに制限をかけ、小型のものは逃がすようにしています。

京都府内の資源管理の主な取組事例

マダイ：小さなマダイ（尾叉長13cm以下）を逃がす。

ヒラメ：小さなヒラメ（全長25cm以下）を逃がす。

ズワイガニ：小さなカニ（甲幅10cm以下）を逃がす。

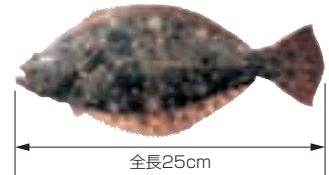
// ： 操業期間を短かくする。

操業できない場所（保護区）や操業しない場所（禁止区域）を作る。

サザエ、アワビ、アサリ：小さな貝は獲らない。

： 操業しない場所（禁止区域）を決める。

： 使わない漁具（禁止漁具）を決める。



他には、1年間に獲っても良い魚の量に制限をかける漁獲可能量制度「TAC制度」と操業日数に制限をかける漁獲努力量制度「TAE制度」があります。

TAC制度では、現在7魚種（マイワシ、マアジ、マサバとゴマサバ、サンマ、スケトウダラ、ズワイガニ、スルメイカ）が対象となっており、京都府の漁業者に対してはそのうちのマイワシ、マアジ、マサバとゴマサバ、ズワイガニ、スルメイカの5魚種については獲っても良い量が、またTAE制度の対象となっているアカガレイについては操業日数が決められています。

このような取組が認められ、平成20年9月に一般社団法人京都府機船底曳網漁業連合会が、ズワイガニとアカガレイ漁業で、アジアで初となる**MSC認証**を取得し、水産資源の管理に優れた漁業として世界に認められました。



“海のエコラベル”
MSCロゴマーク



www.msc.org/jp

間人漁港に水揚げされたズワイガニ

MSC 認証制度とは…

国際的な非営利団体である海洋管理協議会（MSC：Marine Stewardship Council）が運営する水産資源の持続的な利用と環境に配慮した漁業にのみ与えられる認証制度で、世界的にも最も権威があり、認証取得にあたっては厳しい審査が行われます。

認証が与えられた漁業で生産された製品には、海のエコラベルであるMSCロゴマークをつけて消費者の皆さんに届けることが可能となります。

(3) つくり育てる漁業（栽培漁業）

海には魚や貝、海藻を増やす力（生産力）があります。京都府ではこの海を生産力を最大限に利用するため、漁業者と一緒に、魚や貝類の子供（稚魚、稚貝）を放流して育てる栽培漁業や、魚や貝類の生活場所を確保するための場所づくり（漁場造成）を積極的に行っています。

クロアワビやサザエについては、種苗放流の手引きに基づいた効果的・効率的な放流が行われており、放流効果も現れてきています。府では、漁場管理体制の確立と併せて、磯根資源の栽培漁業を積極的に推進していくこととしています。



漁業者による放流効果調査（アワビ）

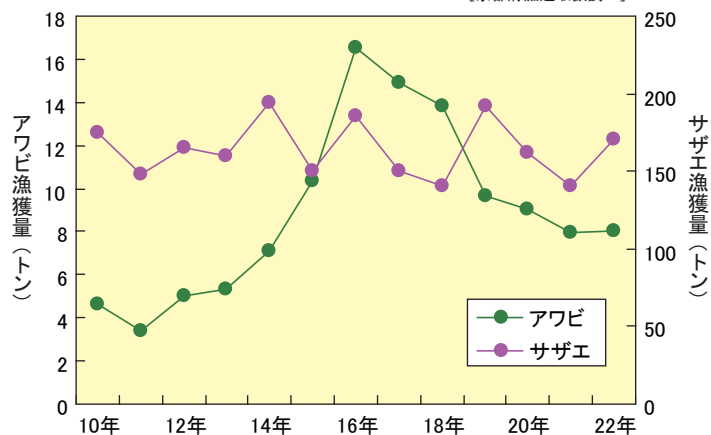
平成21年度放流実績

[栽培漁業種苗生産、入手・放流実績]

魚種	平均サイズ(mm)	数(千尾)
マダイ	55	532
ヒラメ	100	168
クロダイ	57	86
アカアマダイ	53	70
クロアワビ	32	121
サザエ	19	201
クルマエビ	33	1,011

京都府内のアワビ・サザエ漁獲量

[京都府漁連取扱調べ]



(4) 海と渚を守る取組

京都府の沿岸地域では、美しい海岸線を守るため、漁業者や一般市民などによる海浜清掃活動が各地で実施されています。

また、漁村では、生活排水により海が汚れないように排水処理施設を作るなど環境整備が進められています。



漁業者による舞鶴湾清掃風景



地元中学生による海岸清掃活動（舞鶴市）



漁業集落排水処理施設（伊根町）

(5) 特色ある養殖

京都府ではブリやマダイなどの魚類養殖の他に、全国的に珍しい魚介類の養殖が行われています。

舞鶴湾、栗田湾などではトリガイの養殖が行われており、京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝が漁業者により約1年間育てられ、丹後とり貝として出荷されています。大規模なトリガイの養殖に成功しているのは全国でも京都府だけです。養殖される貝類は天然貝と同じように海中のプランクトンなどを食べて成長するので、餌を与える必要は無く、環境負荷の比較的小さい養殖と言えます。

また、伊根湾ではクロマグロの養殖が行われています。稚魚から育てるのではなく、近海で獲れた大型魚を生け簀に収容して、約半年間育てる短期養殖です。

養殖トリガイ
(左)開始サイズ
(右)収穫サイズ



トリガイ養殖の状況確認、指導風景（舞鶴湾）



養殖マグロの取り上げ（伊根町）

京都府内で養殖の行われている場所（カ所）

[区画漁業権免許数]

	大浦半島	舞鶴湾	栗田湾	宮津湾	伊根湾	久美浜湾
魚類（ハマチ、マダイ、マグロ等）	1	1	1		5	2
貝類（トリガイ）		23	1	2	1	1
貝類（カキ・イワガキ）						5
藻類（ワカメ）	3	3				
藻類（ノリ）				2		
その他（真珠）		1				

6 これからの漁業・漁村

平成13年6月に水産基本法が制定され、日本の水産業が食糧供給産業として位置づけられました。この法律の基本的な考え方は、国民に水産物を安定的に供給し、水産業を健全に発展させることにより、国民の生活をより良いものとし、国民の経済をより豊かにすることにあります。

京都府でも水産物の安定供給と水産業の発展を目指し、様々な取組を行っています。

(1) 担い手の確保・育成

近年、漁業者の減少や高齢化に加え、漁村人口の減少が進んでおり、漁業の担い手の確保、育成が大きな課題となっています。

京都府では府立海洋高校が府内の漁協や漁業士の協力を得て漁業体験学習を実施しており、卒業生が大型定置網などの従業員として就業しています。

また、小中学生等に京都の漁業を知ってもらうため、府や漁業士等による水産教室が開催されています。



漁業士による水産教室の様子



普及指導員による水産教室

(2) 水産物のブランド化・特産品づくり

漁獲量の減少と魚価の低迷が続く中、漁業者を中心に漁協、漁連、加工・流通関係者が一体となって、府内水産物のブランド化が図られています。

具体的には、より高品質で、安全・安心な水産物を生産販売していくために、漁獲物の鮮度保持や厳格な選別などについて各種取組が進められています。



(上)「丹後とり貝」

(左)「丹後の海育成
岩がき」

(右)「京・丹後のぐじ」

また、加工品開発や食用海藻の利用などによる地元特産品づくりの取組も積極的に行われています。



湯がきアカモク



丹後のサワラ クリームコロッケ



サワラ ハーブ干し



丹後のサワラ スティック揚げ

(3) 安全・安心な水産物の供給

きれいな京都の海で漁獲された新鮮な魚介類を安全、安心に消費者の皆さんに届けるため、府漁連や漁協などで、鮮度保持や海水殺菌処理のための施設整備を進めています。また、水揚げされた水産物の安全性について、府漁連や保健所などにより定期的に検査が行われています。

このような、安全、安心を重視した取組は今後ますます重要になるものと思われま



衛生管理の充実（四方を壁等で囲う等）を図った
水産物荷さばき施設（宮津市）



殺菌海水流動水を使った出荷作業（伊根町）

(4) 海業の推進

海業とは「海や漁村を舞台にした文化、教育、スポーツ、レクリエーション等に関連した事業の全てを含めた新しい産業、経済活動」のことです。

京都府では、都市部の人たちに漁業や漁村について理解してもらい、また、漁業や漁村を活性化していくため、海業を積極的に推進しています。

体験漁業

海業の代表的なものとしては、体験漁業があります。京都府内では、主に漁協や漁民会社など漁業者の団体が、商工観光業者等と連携しながら体験漁業に取り組んでいます。



定置網漁業の
操業風景の見学（養老）

主な体験漁業の内容と実施地区

体験の内容	実施地区（窓口となる漁業協同組合）
定置網体験 （又は見学）	宮津市大島（京都府漁業協同組合養老支所：☎0772-28-0326）
	舞鶴市野原（京都府漁業協同組合大浦支所：☎0773-67-0706）
	京丹後市久美浜町（湊漁業協同組合：☎0772-83-0006）
地びき網	舞鶴市小橋（京都府漁業協同組合大浦支所：☎0773-67-0706）
	宮津市（宮津湾内）（京都府漁業協同組合宮津支所：☎0772-22-2668）
	宮津市大島（京都府漁業協同組合養老支所：☎0772-28-0326）
	京丹後市丹後町（京都府漁業協同組合丹後支所：☎0772-75-0135）
釣り	京丹後市久美浜町（湊漁業協同組合：☎0772-83-0006）
干物づくり体験	舞鶴市野原（京都府漁業協同組合大浦支所：☎0773-67-0706）

漁村景観 の利用

近年、漁村の景観はそれ自体が一つの資源として見なされるようになってきました。

この漁村の景観を見てもらいながら食事を提供する取組や、漁船を利用して自然景観を楽しんでもらう取組が行われています。



←伊根湾を巡る
海上タクシー（伊根）

漁港の景色を楽しみながらの
食事“漁港めし”（蒲入）→



(5) 水産物の魅力発信

イベント等を活用して、漁業者が「丹後・旬のさかな」や加工品などのおいしさや魅力を積極的にPRするとともに、関係者で連携して府内産水産物の消費拡大や地産地消の推進を図る取組が進められています。また、水産物を通じた都市住民や消費者との交流も始められています。



まいづる魚まつり(舞鶴水産流通協同組合主催)の様子



丹後産水産物地産地消勉強会の開催



地元産水産物を使用した給食を食べる児童

(6) 新しい漁業

漁獲量の減少や魚価の低迷等で、漁業収入の増大が十分に望めない中、小規模で短時間の軽作業ででき、漁家の副業として有効なアワビ養殖（簡易陸上養殖法）を推進しています。



アワビ種苗の搬入（京丹後市丹後町）



養殖用のアワビ種苗

水産に活躍する京都府の船



漁業巡視艇

らくよう (50t)

京都府内の漁業秩序が保たれるように、日夜、沿岸・沖合の巡視に活躍しています。

府立海洋高校実習船

かいよう

(19t)

海洋高校生の海洋実習や、海洋センターが行う栽培漁業の調査などに活躍しています。



海洋調査船 平安丸 (183t)



京都府沿岸・沖合で行われる海洋調査、資源調査などに活躍しています。

府立海洋高校実習船

みずなぎ

(185t)

海洋高校生の航海実習、底びき網漁業実習などに活躍しています。



関係機関の役割

京都府農林水産部水産課

☎602-8570 京都市上京区下立売通り
☎075-414-4992

京都府の水産業を振興するため、各種事業の企画、調整を行っています。

京都府水産事務所

☎626-0041 宮津市宇鶴賀
☎0772-22-3288

京都府の水産業を振興するため、漁場造成、漁港など漁業施設の整備、漁業秩序の維持確立、漁協指導、水産業改良普及活動などを行っています。

京都府農林水産技術センター・海洋センター

☎626-0052 宮津市宇小田宿野
☎0772-25-0129

海のしくみと海の資源について科学的な解明を行い、海を漁業の安定持続的生産の場として活用できるよう、調査研究を行っています。

京都府栽培漁業センター

☎626-0052 宮津市宇小田宿野
☎0772-25-0429

京都府の栽培漁業推進の中核として、(財)京都府水産振興事業団が管理、運営している施設で、マダイ、ヒラメ、クロダイ、アワビ、サザエの種苗生産を行っています。

京都府立海洋高等学校

☎626-0052 宮津市宇上司
☎0772-25-0331

明治32年5月に開所された京都府水産講習所を源としています。歴史は移り変わってきましたが、その時代の水産界を担い支える人材の育成をめざしています。

京都海区漁業調整委員会

(京都府水産事務所内)

10名の委員で構成された行政委員会です。漁場生産力の発展と漁業の民主化のため諸課題に取り組んでいます。

このパンフレットについてのお問い合わせは下記にお寄せください。

京都府水産事務所 海のにぎわい課 ☎0772-22-7067
E-mail suisanjimusho@pref.kyoto.lg.jp