

4 水産業を支える仕組み

(1) 漁業協同組合

漁業者等を組合員とし、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（詳しくはp.8参照）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。

昨今の漁業は、魚価の低迷、後継者不足、漁獲量の減少など、多くの問題を抱えています。京都府では、漁協の組織力を高めてそれらの諸問題を解決するために、合併により、府内の漁協を一つにまとめる取組が進められてきました。そして平成25年7月1日には、京都府漁業協同組合連合会の業務を包括承継し、新たな京都府漁業協同組合の体制がスタートしました。

(2) 漁港・漁村

漁港は、漁船の停泊地、漁獲物の水揚げ基地として、漁業活動の基盤となる施設であるのみならず、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するなど、多面的な機能を有しています。

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（舞鶴漁港）

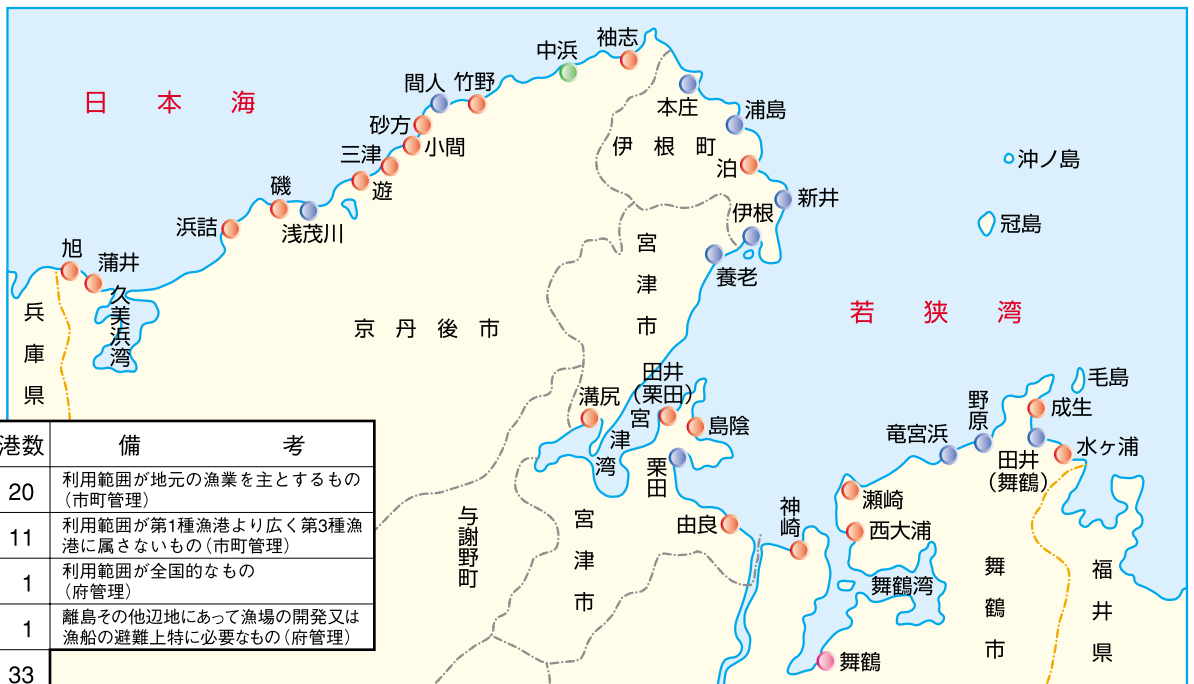


穏やかな風景（間人漁港）



舞鶴市の舞鶴漁港埠頭

京都府には大小あわせて、33の漁港があります。

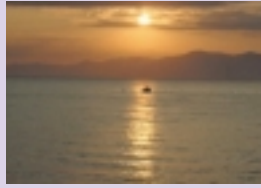


(3) 魚が海から食卓に届くまで (一例)

海

漁はまだ夜も明けやらぬ頃に始まります。

漁師さんの朝は早い！



定置網漁業の操業風景

↓ 水揚げ

各漁港 (京都府内33漁港)

漁から帰ってくると獲ってきた水産物の選別を鮮度が落ちないように素早く行います。

特に大型定置網等では、多くの人手と選別機械も必要な大仕事になります。



↓ 選別出荷

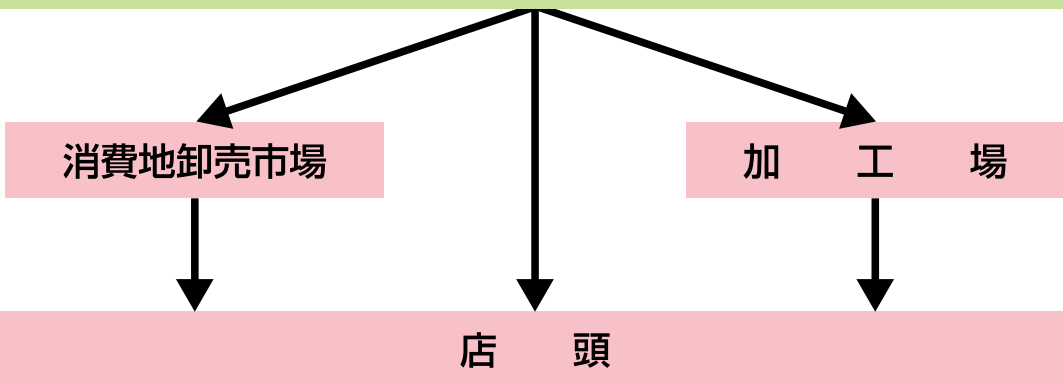
産地卸売市場 (舞鶴、宮津、間人、網野)

卸売市場では仲買人と呼ばれる人達が出荷されてきた魚を評価して値をつけ、最も高い値をつけた人が買い取ります。これをセリと呼びます。

京都府内にある4ヶ所の市場(舞鶴、宮津、間人、網野)は京都府漁業協同組合が開設しています。



宮津市場でのセリ



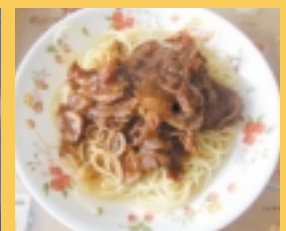
アカモクの卵かけごはん



サザエのつぼ焼き



海鮮野菜どんぶり



しんこいかのトマトパスタ

(4) 漁業の決まり

漁業を営む権利として**漁業権**が設定されています。また、京都府として漁業調整規則を設け、**漁期**や**漁獲サイズ**の制限などのルールを定めています。

漁業者の方々は、**漁期**や**漁獲サイズ**のほか、**漁具**、**漁法**、**場所**など様々な決まりを守りながら漁業を行い、限りある資源を有効に活用して生計を立てています。

漁具、漁法の制限

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採捕することは禁止されています(漁業調整規則第38条)。

遊漁の制限


漁業者以外の方がレクリエーションとして魚などを採捕する「**遊漁**」においても、漁業権や漁業調整規則によるルールを守らなければなりません。

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)を採捕すると**漁業権の侵害として罪に問われる**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。

遊漁者が使用できる漁具・漁法


さお釣り
・手釣り




たも網・さ手網



徒手採捕
(手でとる)、
やす・は具



投網 (船を使用しないもの)



※**潜水器具**(スキューバダイビング等)を使用して水産動植物を採捕することは**禁止**されています。

また、沿岸の一部漁場では**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、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**」が結ばれています。具体的には、府沿岸の主要9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

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。



京都府の海の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。

(5) 資源を守る

資源管理型漁業

多くの漁業は天然資源の水産物を獲りますが、その資源は無限ではありません。将来にわたって漁業を続けていくためには、それらの水産物が子孫を残し、その子孫が親となり、また子孫を残す……という循環を絶やさないよう、私たち人間が考えなければなりません。

そこで京都府では、**資源を持続的に利用できるよう適正な管理のもとに漁業を行う「資源管理型漁業」を推奨**し漁業者の自主的な取り組みを支えています。

京都府内の資源管理の主な取組事例

マダイ：尾叉長**13cm以下**を逃がす。

ヒラメ：全長**25cm以下**を逃がす。

ズワイガニ：甲幅**9cm以下**の雄は採捕禁止（省令違反）。

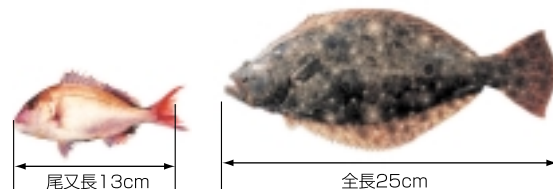
操業期間を短くする。

操業できない場所（保護区）や操業しない場所（禁止区域）を設定する（法令違反）。

水ガニ（雄ガニのうち、甲羅の柔らかいもの）を漁獲しない。

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）や使わない漁具（禁止漁具）、禁漁期間を決める。



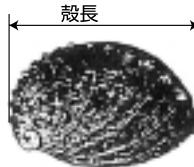
サザエ



殻蓋長

殻蓋長**2cm以下**は採捕禁止
（漁業調整規則）

アワビ



殻長

殻長**10cm以下**、
9月1日～11月30日は採捕禁止
（漁業調整規則）

上記に加え、漁業種類別の取組として、定置網では**年間7日**以上、釣り・延縄漁業では**月2回**以上、底びき網では**月6日**以上（4、5月中）の計画的休漁日を設けています。

TAC（漁獲可能量）制度

1年間に獲ってよい漁獲量を定めたもの。京都府ではマイワシ、マアジ、マサバ・ゴマサバ、ズワイガニが対象種（平成25年現在）。

TAE（漁獲努力量）制度

漁業種類、海域、期間を定め、その範囲内に漁獲努力量（隻数等）を収めるもの。京都府ではアカガレイを対象として操業隻数・日数を制限。

MSC認証

海洋管理協議会（Marine Stewardship Council）により、「**水産資源の持続的な利用と環境に配慮している**」と判断された漁業にのみ与えられる認証で、取得には厳しい審査を通過しなければなりません。

平成20年9月にアジアで初めて、京都府の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取得しました。また、平成22年には地球環境大賞の「第20回記念特別大賞」を受賞しました。

このように社会から評価されることは喜ばしいことですが、**資源管理に真摯に取り組む漁業で漁獲された水産物を消費者の皆さまが選び、そしておいしく食べてくださることこそが、一番の評価**なのです。



MSCエコラベルを付けたズワイガニ(左)、アカガレイ(右)

(6) つくり育てる漁業

人の手で育てた魚や貝類の子供（＝種苗）を海に放流し（種苗放流）、その後大人になるまで海に育ててもらって漁獲することを「栽培漁業」といいます。京都府内で放流する主な種苗は、京都府栽培漁業センターが生産しています。

平成23年度府内放流実績

[栽培漁業・海面養殖用種苗の生産・入手・放流実績(全国)]

魚種	平均サイズ(mm)	数(千尾)
マダイ	53	584
ヒラメ	102	43
クロダイ	56	131
アカアマダイ	64	28
クロアワビ	33	160
サザエ	21	195
クルマエビ	39	385

(公財) 京都府水産振興事業団 京都府栽培漁業センター

- 【主な業務内容】
- 有用水産魚介類の種苗生産。
 - 種苗量産技術の改良。
 - 栽培漁業技術の研修及び普及啓発。

〒626-0052 宮津市字小田宿野

☎0772-25-0429

ホームページ

<http://www1.ocn.ne.jp/~k-suisan/kyosaise.html>



マダイの種苗放流風景

魚や貝類の棲み場づくり（**漁場造成**）も行っています。



母藻を袋に入れて…… →



その袋を1本の縄にいくつも括りつけて海に流します。袋の中の藻から藻の種（卵）が落ちて成長し、魚や貝類の棲み場をつくります。

(7) 担い手の育成

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の漁業体験学習に府内の漁協や漁業士（地域漁業振興の中心的役割を担う人）等が協力しており、卒業生が大型定置網などの従業員として漁業に就いています。

また、小中学生に京都の漁業についてもっと知ってもらうために、府職員（普及指導員）や漁業士等による水産教室を開催しています。



漁業士による海洋高校生の水視漁業体験学習



普及指導員による水産教室

(8) 調査・研究

漁業を効率的に営んでいくには、漁獲技術、資源管理、海の環境状態の把握など、多くの要素を総合的に考えることが求められます。

そのような漁業に必要な調査・研究を行うための府の機関が海洋センターです。

京都府農林水産技術センター・海洋センター

【主な業務内容】

- 水産資源を持続的に漁獲するための資源管理手法の開発。
- 種苗生産や養殖技術の開発。
- ブランド水産物の育成と生産拡大のための研究。



調査風景(ズワイガニの甲幅測定)



海洋調査船 平安丸(183t)

沿岸・沖合での海洋調査、資源調査などに活躍

〒626-0052 宮津市字小田宿野

☎0772-25-0129 ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/kaiyo/>

5 おいしい魚を皆さまに

(1) 安全・安心

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まに届けるため、漁協では鮮度保持や衛生管理のための海水殺菌処理装置など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、漁協や保健所などにより定期的に検査が行われています。



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)

(2) ブランド化・特産品づくり

漁獲量の減少や魚価の低迷が続く中、丹後の優れた水産物の消費拡大を目指し、漁業者を中心に漁協、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、「丹後とり貝」と「丹後ぐじ」が京のブランド産品に登録されています。



丹後の海育成岩がき



丹後とり貝



丹後ぐじ

←京マークは登録商標です→

ブランド化のほかにも、より高品質で、安全・安心な水産物を生産販売してくために、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。

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



塩蔵ワカメ



ホンダワラのバゲットとラスク



ホンダワラアイス

(3) あふれる魅力をPR

丹後の海の魅力を広く知っていただくために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しています。また、京都府では府内水産物の消費拡大や地産地消の推進、水産物を通じた都市住民との交流に取り組んでいます。これらは「海の京都」構想や「丹後・食の王国」構想など、京都府全体の取組の一つにも位置づけられ、進められています。



地産地消フェスティバル
(宮津市)



丹後農山漁村女性のつどいで魚食普及
(京丹後市)



地元水産物を用いた調理実習
(舞鶴市)



うみやーもん祭りでの地元水産加工品の販売
(伊根町)



ふるさと海づくり大会
(京丹後市)