

京都の水産



平成25年度京都府「海の子」作品展 京都府知事賞
伊根町立伊根小学校6年生(当時) 大谷康太くん



平成25年度京都府「海の子」作品展 京都府知事賞
宮津市立栗田中学校3年生(当時) 中野誠大くん

京都府水産事務所



京都府の海岸線は約315kmで、日本海の荒波が打ち寄せる岩礁と砂丘が連なる海岸や、海岸線の入り組んだリアス式海岸、波の静かな舞鶴湾や宮津湾、久美浜湾など、多様な環境を有しています。自然が生んだ素晴らしい景観の代表として、変化に富んだ貴重な地形・地質を見ることができる山陰海岸ジオパークや、日本三景の一つとして名高い天橋立があります。

また、人々の暮らしや文化が生んだ伊根の舟屋の軒を連ねる様子は、壮観で日本の原風景的な美しさを感じさせてくれます。



天橋立

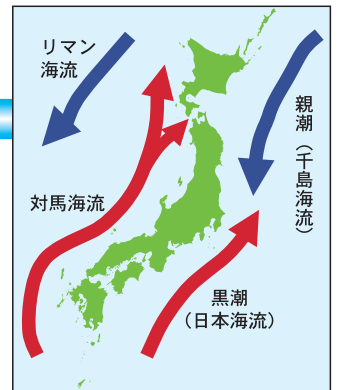


伊根の舟屋

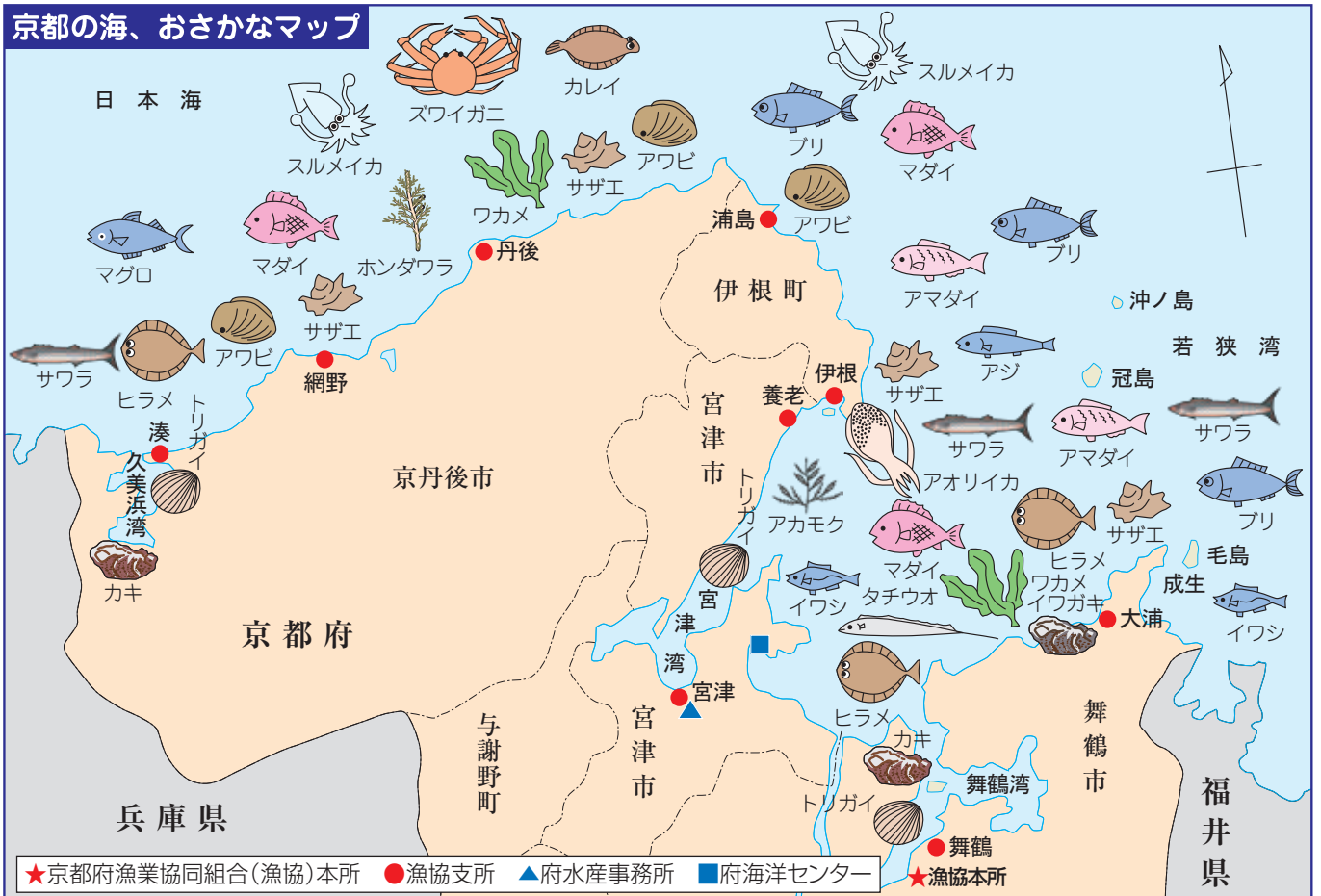
京都府の海には、対馬海流という暖かい海水と日本海固有水という冷たい海水が影響を与えています。

そのため京都府の海では、マグロやブリといった暖水性の魚に加えズワイガニやハタハタといった冷水性の魚など、色々な種類の魚が漁獲されます。

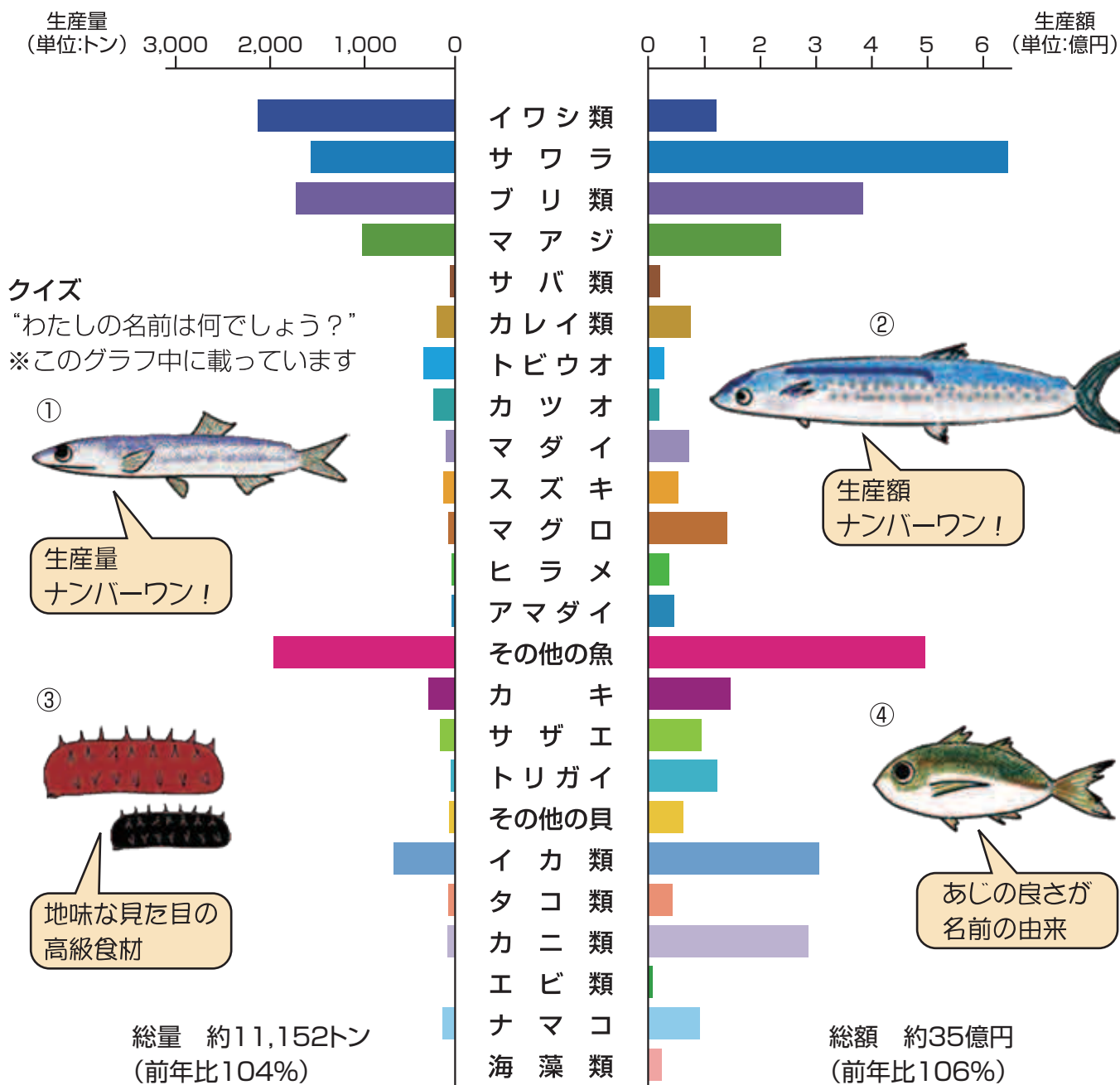
また、起伏に富んだリアス式海岸が良質な魚介類を育み、恵まれた漁場をつくっています。



京都の海、おさかなマップ



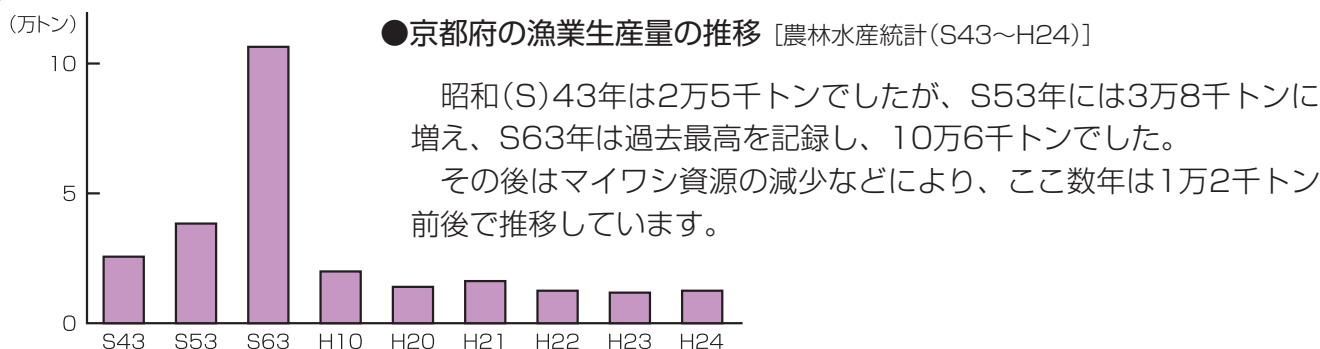
●魚種別生産高(平成24年) [水産事務所調べ]



平成24年農林水産統計によると、京都府の生産量および生産額はどちらも全国の0.3%前後を占め、全国順位は39都道府県中、生産量は37位、生産額は34位です。

しかし、京都府で漁獲される魚は種類が豊富で、様々な料理に利用できることや、京都府の漁業は「丹後とり貝」や「丹後ぐじ」といったブランド産品をはじめ、全国的にも有名な水産物を生産できるという強みがあります。

[クイズの答え] ①イワシ②サワラ③アジ④ササギ



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。

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。

とびうお

浜では「かくとび」と小びりの
「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。

さざえ

屋間は動かず、日没
後に海藻を食べ回る。
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。

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)

いかの仲間でもっとも美味しい。
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。
「笹がれいの一夜干し」は干物
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。

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。

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。

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

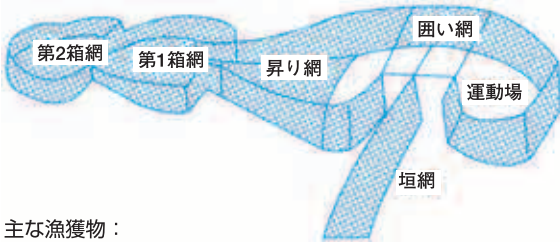
「丹後・旬のさかな」の
買える場所・おいしい食べ方はこちら
<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400028.html>

夏

冬

定置網漁業

- 大型定置網
- 小型定置網



主な漁獲物：
イワシ、マダイ、ブリ、サワラ、ケンサキイカ、
あきいか(アオリイカ)

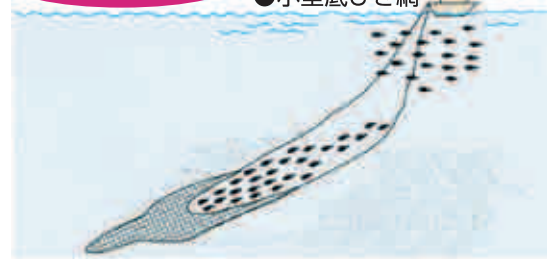
定まった場所にあらかじめ網を設置・固定して回遊魚などを漁獲します。魚は垣網に沿って囲い網に誘導され、昇り網→第1箱網→第2箱網へと入り込み、出られなくなるという仕組みです。

夜明け頃に出港し、数隻の船で協力しながら箱網を引きあげ(網起こし)、魚を船に取りあげます。その後、網を元の形になるよう海に戻します。

大型定置網は水深27m以上、小型定置網は水深27m未満に設置しているものを指します。

底びき網漁業

- 沖合底びき網
- 小型底びき網



主な漁獲物：
ハタハタ、ニギス、ささがれい(ヤナギムシガレイ)、
ズワイガニ、アカガレイ

袋状の網を海底(水深120~350m)まで下ろして船で引っ張り、海底付近にいる魚を獲る漁法です。

沖合底びき網は15トン以上、小型底びき網は15トン未満の漁船を使用します。

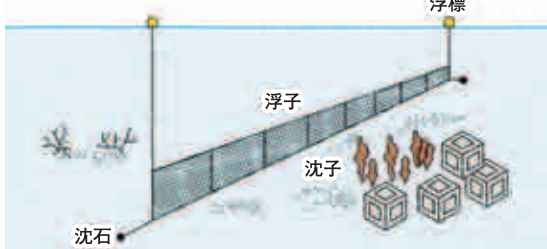
現在、京都府では11隻が操業しています(舞鶴5隻、間人5隻、網野1隻)。

おおよそ午前0~3時に出港し、操業時間が短いときは同日午後、長いときは翌々日の朝に帰港します。

資源保護のために6~8月は禁漁期間となっています。

刺網漁業

- 固定式刺網
- まき刺網



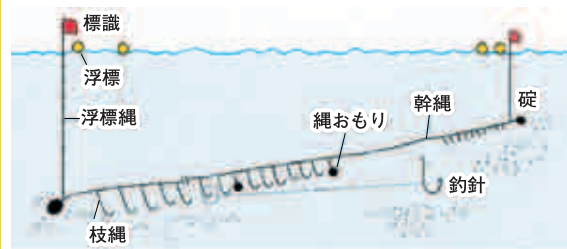
主な漁獲物：
ヒラメ、カレイ、ハマチ、ガザミ

魚の通り道を遮るように網を張り、網目に刺さったり絡まった魚を漁獲します。

漁獲対象とする魚種に合わせて網目や設置場所(水深)を変えて網を仕掛けることができます。

釣り漁業

- 一本釣り
- はえなわ
- ひきなわ
- イカ釣り



主な漁獲物：
メバル、タチウオ、くじ(アカアマダイ)、あきいか(アオリイカ)、ケンサキイカ、ヒラメ、マダイ

糸と釣り針を使い、針先にエサをつけ、それを食べて口に針がかかった魚を漁獲します。

はえなわ(上図)は幹となる長い糸(幹縄)に多数の短い糸(枝縄)がついており、その先端に針が取り付けられています。

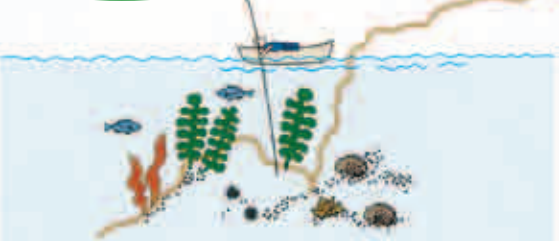
沿岸の浅い磯場で行います。

船上から箱メガネで海底をのぞき、竿先(さおさき)に付けた鈎(かぎ)でサザエなどを採捕する方法を「水視(すいし)」といいます(左図)。海底をのぞきながら片手にヤスなどを持ち、もう一方の手に櫂(かい)を持って船を操るといった高度な技術が必要とされます。

「潜水」は素潜りともいい、非常に体力が必要な漁業で、京都府では若い漁業者主体に営まれています。

採貝藻漁業

- 水視
- アサリ掘り
- 潜水



主な漁獲物：
サザエ、アワビ、イワガキ、ワカメ、モズク

養殖業

養殖トリガイ
(左) 開始サイズ
(右) 収穫サイズ



養殖トリガイの出荷前規格検査
(京丹後市)

養殖マグロの取り上げ
(伊根町)

主な対象種：

ブリ、マダイ、マグロ、カキ、アワビ、トリガイ、
イワガキ、ワカメ

魚や貝類の子供(稚魚、稚貝)を大人(出荷サイズ)になるまで育てる漁業を「養殖業」といいます。

京都府では全国的にも珍しい魚介類の養殖が行われています。

舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾では府海洋センターで生産されたトリガイの稚貝が、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。

トリガイやイワガキなどの二枚貝は海水中のプランクトンなどを食べて成長するので、餌を与える必要がなく、環境負荷の比較的小さい養殖方法です。

また、伊根湾ではクロマグロの養殖が行われています。近海で獲った天然の大型魚を生けすに収容し、約半年間育てる「短期養殖(蓄養)」という方法です。

その他の漁業

桁びき網漁業：底びき網漁業の一つですが、網の口に「桁」という枠のついた網を使います。主な漁獲物はナマコ、トリガイ。

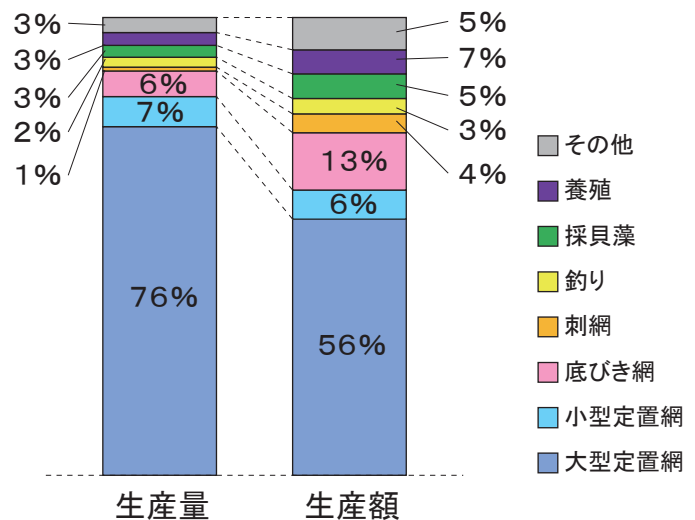
●漁業種類別生産高(平成24年) [水産事務所調べ]

生産量、生産額ともに大型定置網が最も多く、大中型まき網漁業がなくなった平成14年以降、この傾向が続いています。

全国の漁業種類別漁獲量をもても、大型定置網が70%以上を占める都道府県は京都府だけです。

定置網ではイワシ類などの比較的安い魚が多いため、生産額に占める割合は生産量の割合よりも低くなっています。

一方、底びき網では、生産額に占める割合は生産量の割合の倍以上です。これは、単価の高いズワイガニなどが多く漁獲されるためです。



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.7参照)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、府内で一つの漁協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ま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)

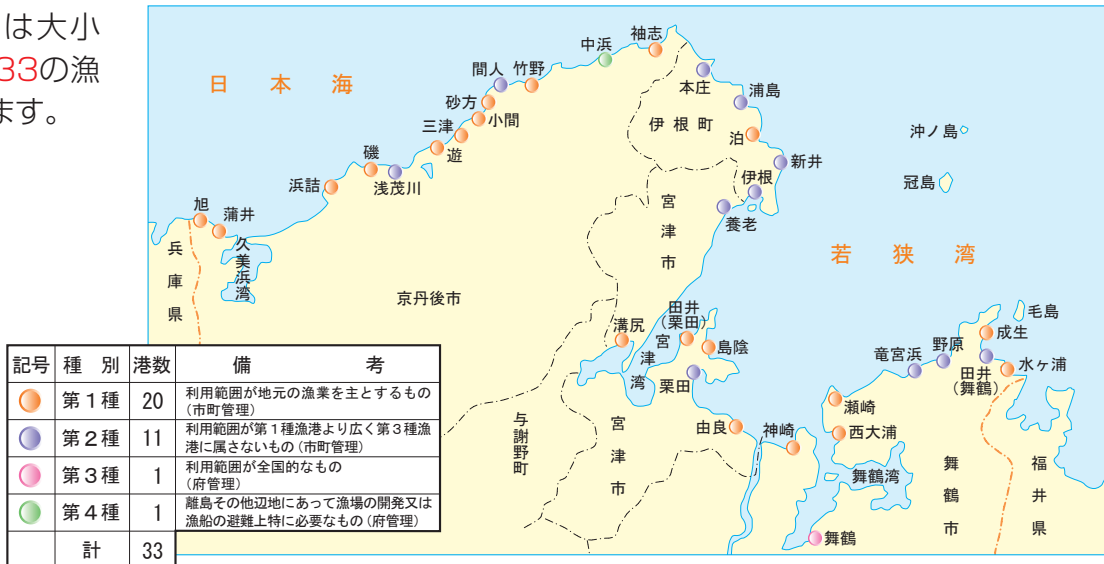


穏やかな港内(間人漁港)

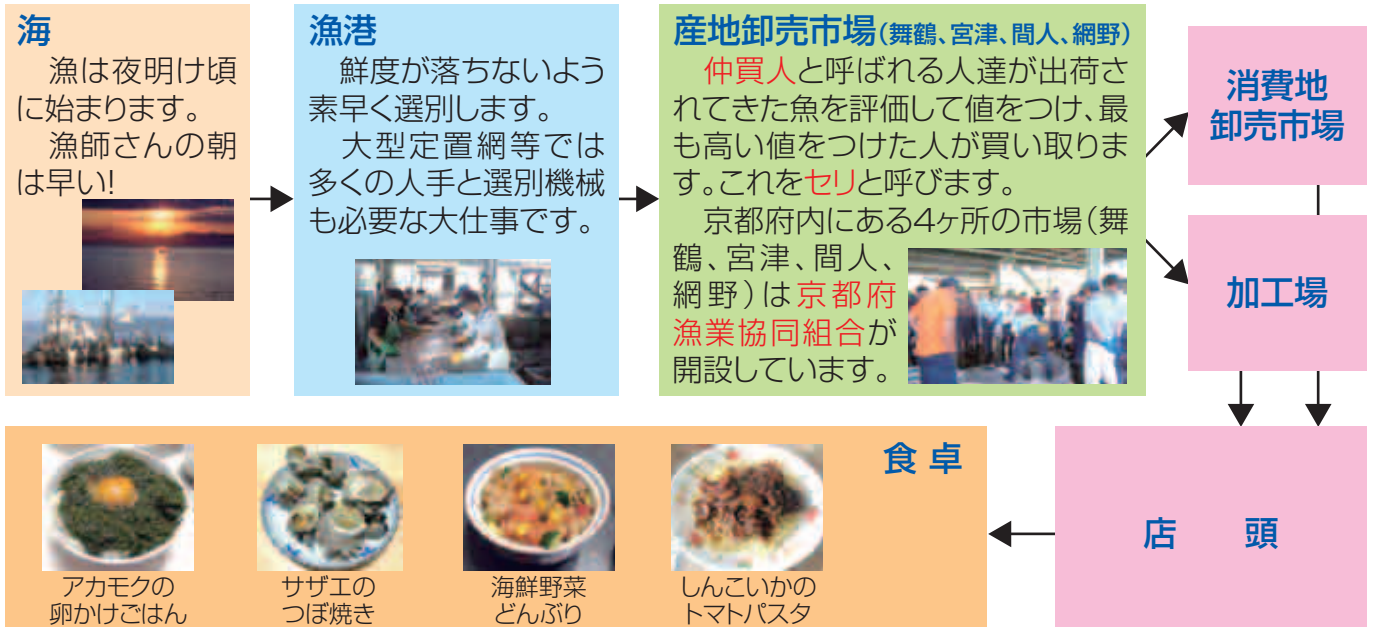


舞鶴市の舞鶴漁港埠頭

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)



(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**電流を通じて**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・は貝



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。



漁業巡視艇 らくよう (50t)
(京都府水産事務所)

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。

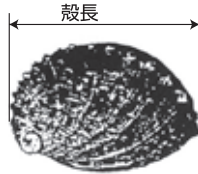
操業しない場所(禁止区域)や使わない漁具(禁止漁具)、禁漁期間を決める。

サザエ

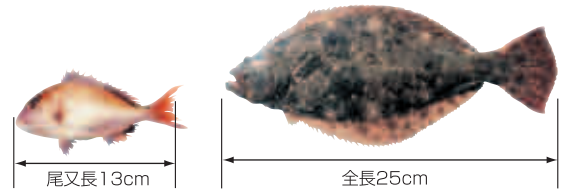


殻蓋長**2cm以下**は採捕禁止
(漁業調整規則)

アワビ



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、定置網漁業では**年間7日**以上、釣り・延縄漁業では**月2日**以上、底びき網漁業では**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26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。



MSCエコラベル(左)とMSCエコラベルを付けたアカガレイ(右)

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、**資源管理に努めている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。**

(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24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	57	588
ヒラメ	108	47
クロダイ	55	90
アカアマダイ	63	18
クロアワビ	32	176
サザエ	19	242
クルマエビ	33	350

(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>

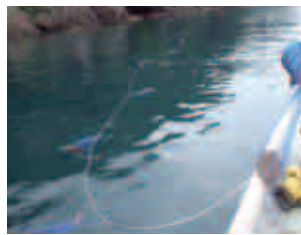
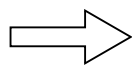


マダイの種苗放流風景

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）が落ちて生長し、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、漁協では衛生管理や鮮度保持のための施設整備等を進めています。

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。



衛生管理のための殺菌装置を備えた水槽



鮮度保持のための殺菌海水流動氷を使っでの出荷作業

(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。



丹後とり貝

丹後ぐじ



丹後の海育成岩がき

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

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、漁業者等が魚のおいしさや魅力を積極的にPRしています。

また、府内水産物の消費拡大や地産地消の推進等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、京都府全体の取組として進められています。



丹後とり貝の試食会



丹後あじわいの郷マルシェ



府内水産物消費拡大イベント

6 海を身近に

普段海と関わりの少ない方々などに海に親しんでもらうことにより、漁業や漁村の活性化を図るため、京都府では海業を推進しています。

海業の代表的なものとして、**体験漁業**があります。京都府内では、主に漁協や水産会社などの漁業者の団体が、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。

沿岸部では船釣りなどの遊漁も盛んに行われており、事業者は安全で楽しい遊漁が提供できるよう努めています。



大型定置網の漁業体験



遊漁船業者のための安全講習会

主な体験漁業等の内容と実施地区

体験の内容	実施地区	窓口となる京都府漁業協同組合の支所等および連絡先
定置網体験 (または見学)	宮津市大島	養老支所：☎0772-28-0326
	舞鶴市野原	大浦支所：☎0773-67-0706
	京丹後市久美浜町	湊支所：☎0772-83-0006
地びき網	舞鶴市小橋	大浦支所：☎0773-67-0706
	宮津市(田井、江尻)	宮津支所：☎0772-22-2668
	宮津市大島	養老支所：☎0772-28-0326
	京丹後市丹後町	京丹後市観光協会丹後町支部：☎0772-75-0437
釣り	京丹後市久美浜町	湊支所：☎0772-83-0006
干物づくり体験	舞鶴市野原	大浦支所：☎0773-67-0706
船釣り遊漁	舞鶴市～京丹後市	京都釣船業協同組合：☎090-4561-4408

また、近年**漁村の景観**や**周辺の自然自体**が一つの資源として見直されるようになってきました。漁村の景観を楽しみながらの食事や、自然の景観を船に乗って見てまわる取組が活発になっています。



←伊根湾を
巡る海上
タクシー



漁港の景色を楽しみ
ながら食事ができる
「漁港めし」(蒲入)



※海業：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。

京都府の沿岸地域では、漁場環境を改善するため、漁業者による海底清掃や地元小中学生による海浜清掃が行われています。

また、藻場の保全や修復のために、ウニの除去や母藻の設置などの取組が地元漁業者らによって積極的に進められています。さらに、海洋センターと府立海洋高校が連携して、阿蘇海のアマモ場の復活を目指した取組も行っています。



地元中学生による海浜清掃



高校生と小学生のアマモ移植作業

7 京都府の河川と漁業

河川や池などの淡水域における漁業を内水面漁業といいます。京都府では16の漁業協同組合（漁協）が内水面漁業を行っています（平成26年7月現在）。

(1) 京都府の河川

京都府の河川は、大阪湾に流入する淀川水系と日本海へ流入する由良川水系との2大水系に分かれています。これら両水系の上流にはマス類、中流にはアユ、下流にはコイ、ウナギなどが生息しています。その中でも桂川の献上アユ、鴨川の鷺知らず（オイカワ）など、京都府の河川で獲れる魚は昔から人々に親しまれています。また、アユやマス類などの養殖業も行われています。



京都府の主な河川

京都府内のほとんどの河川には漁業権が設定されており、漁業者（漁協組合員）以外が魚などを獲ることは禁止されています。また、漁業者も、採捕の禁止されている期間や区域を守り、体長の制限、漁具漁法の制限・禁止、さらには外来魚の放流禁止といった規則に従う必要があります。

「遊漁承認証」を購入すれば一般の方も魚などを採捕できます（※遊漁で使用できる漁具・漁法は漁業協同組合によって異なります）。特に夏には、遊漁者が河川でアユ釣りを楽しむ姿をよくみかけます。



内水面漁業の様子



川に入りアユ釣りを楽しむ姿

(2) 魚を守る取組

魚道の設置

アユなど海から川をそ上してくる魚が自然にそ上できるように、堰（せき）などに魚の通り道（魚道）を設置する活動が、漁業者と一般市民等によって行われています。



魚道を設置する様子



堰に設置された魚道（京都市鴨川）

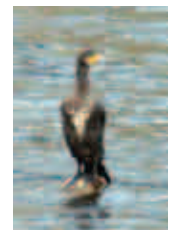
カワウの食害対策

近年、カワウなど魚を食べる鳥の生息数が増加しています。

漁場環境を保全するため、漁業者等によるカワウの生息数の調査や、河川にテグスを張ってカワウが入りにくくするなどの対策がとられています。



テグスを張った河川



カワウ

外来魚対策

ブラックバスなどの**外来魚**（元々日本にいなかった海外の魚）は、他の魚を大量に食べるため、**在来種**（元々日本にすんでいた生物）の数が減る恐れがあります。そのため、これらの外来魚が駆除されています。



外来魚の駆除作業



駆除された外来魚

コイヘルペスウイルス病のまん延防止

コイヘルペスウイルス病は、マゴイとニシキゴイだけに感染する死亡率が高い病気です。感染魚との接触や飼育水を介して病気が広がるため、**コイを川へ捨てたり、川で捕まえたコイを他の河川や池に移動させたりする行為は禁止**されています。

もし、コイの大量死を確認された場合は、最寄りの広域振興局農林商工部もしくは水産課まで連絡をお願いします。

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

<http://www.pref.kyoto.jp/soshiki/118/index.html>

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 宮津市字鶴賀
☎0772-22-3288

<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/>

京都府の水産業を振興するため、漁港・漁場や漁業施設の整備、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。

京都府立海洋高等学校

〒626-0074 宮津市字上司
☎0772-25-0331

<http://www.kyoto-be.ne.jp/kaiyou-hs/>

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。



海洋高校生とのウニ除去活動(舞鶴市)

実習船 かいよう(19t)



実習船 みずなぎ(285t)

**京都海区漁業調整委員会**

(京都府水産事務所内)

<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400025.html>

10名の委員で構成された行政委員会です。漁業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。

京都府内水面漁場管理委員会

(京都府水産課内)

<http://www.pref.kyoto.jp/naisuimen/index.html>

10名の委員で構成された行政委員会です。内水面(河川・湖沼)における水産動植物の採捕及び増殖に関する事項を処理しています。

最後に

京都の水産業は、多くの人、ものによって支えられていることをおわかりいただけましたでしょうか。水産業に関わる方々は、消費者の皆さまに安全でおいしい魚をいつまでも食べ続けていただけるよう様々な取組を行っています。

これからも、消費者の皆さまに京都の魚や海を身近に感じていただければ幸いです。

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

電話番号0772-22-7067

E-mail suisanjimusho@pref.kyoto.lg.jp