



ブリしゃぶ



丹後ぐじー夜干し

京都の水産



ズワイガニの甲羅焼きとカニしゃぶ



丹後とり貝の刺身



定置網漁業



底びき網漁業



はえ縄漁業



丹後とり貝養殖

1. 京都府の海

京都府の海岸は総延長約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海岸、波の穏や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。

京都府の海は、対馬暖流という表層の暖かい水と日本海固有水という低層の冷たい水の影響を受け、四季折々、様々な魚介類が水揚げされています。また、起伏に富んだリアス海岸が形成する岩礁域は、良質な魚介類を育む恵まれた漁場となっています。



2. 京都府の主な漁業

◆京都府で営まれている漁業

定置網漁業

- 大型定置網
- 小型定置網

沿岸に設置した網に魚を誘い込み、魚を獲る漁法です。
主な漁獲物はイワシ類、サワラ、マアジ、ブリ、マダイ、ケンサキイカ、アオリイカなど

底びき網漁業

- 沖合底びき網
- 小型底びき網

海底(水深120~350m)まで下した袋状の網を船で引き、海底付近の魚を獲る漁法です。
主な漁獲物はハタハタ、ニギス、アカガレイ、ささがれい(ヤナムシガレイ)、ズワイガニなど

釣り・はえなわ漁業

- はえなわ
- 一本釣り
- ひきなわ
- イカ釣り

糸に結んだ針にエサをつけ、エサを食べて口に針先がかかった魚を獲る漁法です。
主な漁獲物はぐじ(アカアマダイ)、マダイ、ヒラメ、メバル、アオリイカ、ケンサキイカなど

採貝藻漁業

- 水視
- 潜水
- アサリ掘り

磯場で「かぎ」や「かま」といわれる道具を使い、貝類や海藻を獲る漁法です。
主な漁獲物はアワビ、サザエ、イワガキ、ワカメ、モズクなど

養殖業

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のことです。
舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾ではトリガイの稚貝が約1年間育てられ、「丹後とり貝」として出荷されています。また、伊根湾では短期養殖(蓄養)によりクロマグロが生産されています。
主な対象種はブリ、マダイ、マグロ、トリガイ、マガキ、イワガキ、アワビ、ワカメなど

養殖トリガイ (左)開始サイズ/(右)収穫サイズ
養殖マグロの取り上げ

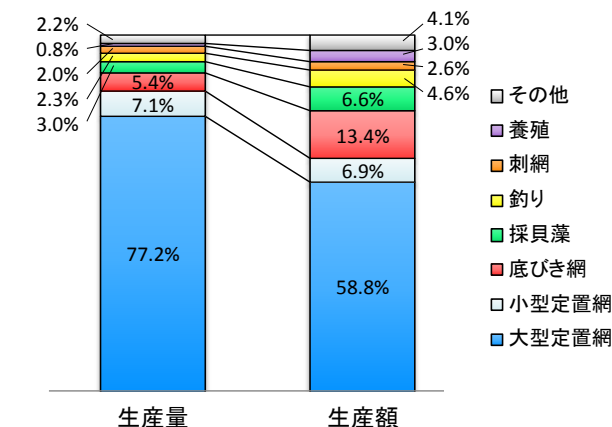
その他の漁業

刺し網(主な漁獲物:魚、カニ類など)、桁びき網(主な漁獲物:トリガイ、ナマコなど)、かごなわ(主な漁獲物:魚、カニ類、タコ類など)

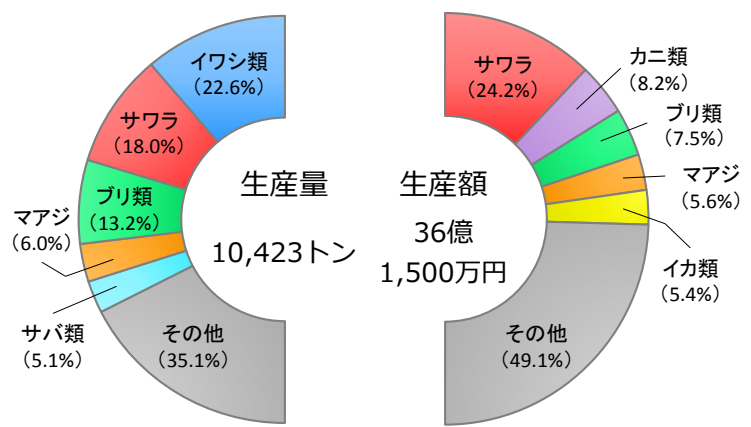
◆京都府の漁業生産

京都府では、生産量、生産額ともに大型定置網の比率が高く、過半数を占めています。全国でも、大型定置網の漁獲量が70%以上を占める都道府県は京都府だけです。

近年の特徴として、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11年から急増し、平成18年~20年は日本一になりました。現在でも生産量、生産額ともに上位を占め、京都府の漁業において非常に重要な魚種となっています。



漁業種類別生産高(平成26年・海洋センター調べ)



魚種別生産高(平成26年・海洋センター調べ)

3. 京都府の主な漁獲物

春	マダイ  色、姿、味ともに魚の王様 春先のものを桜鯛と呼ぶ	メバル  春の磯釣りで人気の魚 味は淡泊で煮付けに最適	サヨリ  透き通るほどの身の美しさと 淡泊な味が魅力	アカガレイ  丹後では「まがれい」とも呼ばれる 漁場が近く、鮮度が良いのが特徴	ワカメ  健康食で若さのシンボル 生殖機能部位のメカブも人気
	夏	トビウオ  名前の通り海面を飛ぶ魚 100m以上滑空することもある	ケンサキイカ  イカの中で最も高級で、 釣りの対象としても人気	トリガイ  丹後で養殖された「丹後とり貝」は 味、大きさともに日本一	イワガキ  内湾で育成される岩がきは 天然ものより身が大きい
秋		ぐじ(アカアマダイ)  角張った頭が印象的 「丹後ぐじ」としてブランド化	サワラ  近年の漁獲量が増加し、 漁獲量全国上位を維持している	オキギス  白キスとは別物 家庭料理によく用いられる	ササガレイ  体が透き通り橙色の卵巣が美しい 一夜干しは一級品
	冬	ブリ  丹後沖は有数のブリ漁場 高品質の養殖物も好評	アンコウ  大きな口の顔立ちが特徴的 丹後の冬の味覚に欠かせない	ズワイガニ  丹後の冬の味覚の王様 日帰り操業なので高品質	カキ  グリコーゲンなどの 栄養成分が増す冬が食べ時

◆京都府のさかなが美味しいのは

漁場・漁獲・流通の3拍子が揃っているため、美味しく高品質な京都府のさかなが提供できます。

- 漁場** 自然豊かな丹後の山々から栄養豊富な水が海へと流れ込み、京都府の水産物をはぐくんでいます。
- 漁獲** 漁獲後すぐに氷を使用し、出来る限り早く漁港に持ち帰るなど、鮮度保持に努めています。
- 流通** 京都府の魚は漁協が運営する4箇所の市場に持ち込まれセリにかけられます。

4. 水産物のブランド化等の推進

◆ブランド化の取組

京都府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、府内産水産物のブランド化が図られています。現在「丹後とり貝」と「丹後ぐじ」が京のブランド産品に認証され、底びき網で漁獲されたアカガレイがMSC認証を取得しています。



丹後とり貝



丹後ぐじ



活アカガレイ



育成岩がき

京マークは登録商標です。京都の農林水産物の中でも特に優れた品質のものに与えられます。MSCのラベルは水産資源や海洋環境を守って獲られた水産物に与えられます。

◆水産物の利用促進の取組

京都府の水産物のおいしさや魅力を広く知っていただくとともに、水産物の消費拡大や地産地消の推進を図るための取組が漁業関係者により積極的に行われています。



多くの来場者で賑わう久美浜カキ・魚まつり

丹後王国「食のみやこ」お魚まつり

流通業者等を対象にした活アカガレイ試食会

5. 海業の推進

漁業や漁村の活性化を図るため、「海業」を推進しています。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。

◆体験漁業

漁協や水産会社などの漁業者団体が、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。定置網体験、地びき網体験、素潜りでのサザエ採捕体験などの取組が京都府内各地で行われています。



定置網漁業の操業体験
(宮津市)



素潜り漁の体験ができる一日漁業体験
(京丹後市)



保育園児による
地びき網漁業体験(舞鶴市)

◆漁村景観の利用

漁村の風景を楽しみながらの食事や、漁船に乗って自然の景観や漁村の風景を見てまわる取組も活発に行われています。



漁船で伊根湾を巡る
海上タクシー(伊根町)



漁村の景色を楽しみながら
食事ができる「漁港めし」(伊根町)

◆主な体験漁業等の内容と実施地区

体験の分類	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)	舞鶴市野原	京都府漁業協同組合大浦支所 : 電話 0773-67-0706
	宮津市大島	〃 養老支所 : 電話 0772-28-0326
	京丹後市久美浜町	〃 湊支所 : 電話 0772-83-0006
地びき網	舞鶴市小橋	〃 大浦支所 : 電話 0773-67-0706
	舞鶴市神崎	〃 舞鶴支所 : 電話 0773-75-0531
	宮津市(田井、江尻)	〃 宮津支所 : 電話 0772-22-2668
	宮津市大島	〃 養老支所 : 電話 0772-28-0326
	京丹後市丹後町	京丹後市観光協会丹後町支部 : 電話 0772-75-0437
釣り	京丹後市久美浜町	京都府漁業協同組合湊支所 : 電話 0772-83-0006
船釣り遊漁	舞鶴市～京丹後市	京都釣船業協同組合 : 電話 090-4561-4408
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 : 電話 0773-67-0706

6. 担い手育成の推進

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、漁業関係団体や市町と共同して、将来の漁業や漁村を支える人材を育成するため、平成27年度から「海の民学舎」を運営しています。新しく漁業就業を希望する方を対象に、府内各地の漁業者や水産研究のエキスパート等による講義・実習により、基礎から応用までの漁業の知識と技術を習得し、魅力ある京都の海で一人前の漁師になることを目指す講座を実施しています。



左: 定置網漁業研修

右: 採貝藻漁業研修
(水視)



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 海のにぎわい企画課

〒626-0052 宮津市字小田宿野1029-3

☎0772-25-3031