

# 京都の水産

定置網漁業



底びき網漁業



「京鱒」と塩焼き



ズワイガニと甲羅焼き, カニしゃぶ

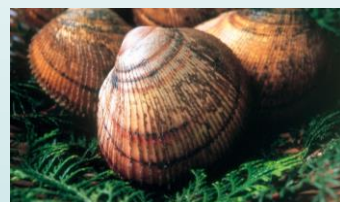
はえ縄漁業



丹後とり貝養殖



丹後ぐじと一夜干し



丹後とり貝と刺身

京都府水産事務所

# 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、起伏に富んだリアス海岸、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深層の冷たい水の影響を受け、多彩な魚介類が生息しています。こうした地形や海流等の影響を受け、各地域の特性に応じた多様な漁業が営まれており、四季折々、多種の魚介類が水揚げされています。



# 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

あらかじめ沿岸に設置した網に魚を誘い込むことで魚を獲る漁法です。  
主な漁獲物はサワラ、マアジ、ブリ、イワシ類、カマス、ケンサキイカ、ヤリイカなど

### 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。  
主な漁獲物はアカガレイ、ニギス、ハタハタ、ズワイガニ、エビ、バイガイなど

### 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、ナマコ、ワカメ、イワナリ、モズク、アカモクなど

### 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、ブリ、メバル、スルメイカ、ケンサキイカなど

### 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。  
主な対象種はブリ、マダイ、クロマグロ、トリガイ、マガキ、イワガキ、アワビ、ワカメなど  
トリガイは舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾で育てられ、「丹後とり貝」として出荷されています。伊根湾では短期養殖(蓄養)によるクロマグロの生産やサーモンの養殖も行われています。また、宮津市養老地区では、特産化に向けアカモクの養殖試験も行われています。

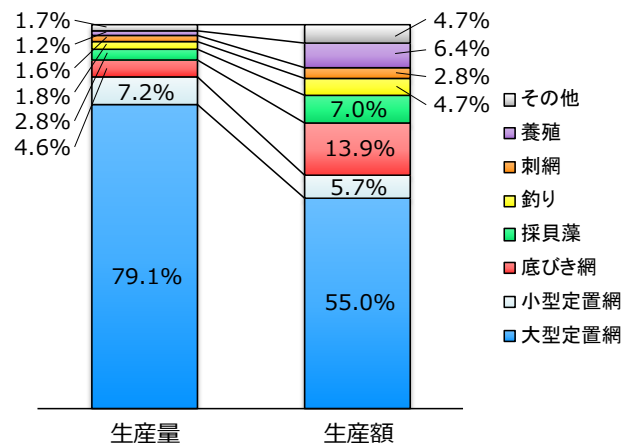
### その他の漁業

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)

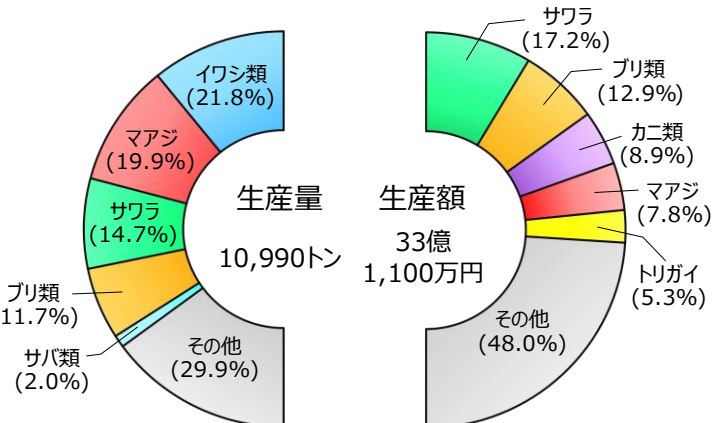
## ◆京都府の漁業生産

京都府の漁業は生産量、生産額ともに大型定置網の比率が高く、過半数を占めていることが特徴です。全国でも大型定置網の生産量が70%以上を占める都道府県は京都府だけです。

近年の漁獲の特徴として、サワラの漁獲量の増加があります。京都府では平成11年から漁獲量が急増し、これまでに4回漁獲量で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ており、サワラは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27年・水産事務所調べ)



魚種別生産高 (平成27年・水産事務所調べ)

### 3. 京都府の主な漁獲物

春 夏 秋 冬	<b>マダイ</b> 色、姿、味ともに魚の王様 春先のものを桜鯛と呼ぶ	<b>メバル</b> 春の磯釣りで人気の魚 味は淡白で煮付けに最適	<b>サヨリ</b> 透き通るほどの身の美しさと 淡白な味が魅力	<b>アカガレイ</b> 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	<b>ワカメ</b> 健康食で若さのシンボル 生殖機能部位のメカブも人気
	<b>トビウオ</b> 名前の通り海面を飛ぶ魚 100m以上滑空することもある	<b>ケンサキイカ</b> イカの中で最も高級で、 釣りの対象としても人気	<b>トリガイ</b> 丹後で養殖された「丹後とり貝」は 味、大きさとともに日本一	<b>イワガキ</b> 内湾で育成される岩がきは 天然ものより身が大きい	<b>サザエ</b> 丹後のサザエは 身の柔らかさが自慢
	<b>ぐじ (アカアマダイ)</b> 角張った頭が印象的 「丹後ぐじ」としてブランド化	<b>サワラ</b> 近年の漁獲量が増加し、 「京鯖」として特産化	<b>ニギス</b> 白キスとは別物 家庭料理によく用いられる	<b>ヤナギムシガレイ</b> 体が透き通り橙色の卵巣が美しい 一夜干しは一級品	<b>アオリイカ</b> イカの仲間でも最も美味しい 丹後では「あきいか」と呼ばれる
	<b>ブリ</b> 丹後沖は有数のブリ漁場 高品質の養殖物も好評	<b>アンコウ</b> 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	<b>ズワイガニ</b> 丹後の冬の味覚の王様 日帰り操業なので高品質	<b>カキ</b> グリコゲンなどの 栄養成分が増す冬が食べ時	<b>アカモク</b> ホンダワラ科の海藻 シャキシャキ感とトロコが特徴

#### ◆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、京都府の水産物を育てています。

##### 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

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、迅速に消費者の元へ届けられます。

### 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



活メ京のあかがれい



丹後の海育成岩がき / 京鯖



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



観光協会等を対象にした伊根サーモン求評会



## 5. 海業の推進

京都府では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経済活動のことです。

### ◆漁業体験

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漁業体験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府内各地で行われています。



大型定置網漁業体験  
(宮津市)



保育園児による  
地びき網漁業体験 (舞鶴市)



素潜り魚の体験ができる一日漁師体験  
(京丹後市)

### ◆漁村景観の利用

近年、漁村の景観そのものが一つの資源として注目されており、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)



漁港の景色を楽しみながら  
食事ができる「漁港めし」 (伊根町)

### ◆主な海業の内容と実施地区

体験の内容	実施地区 (窓口および連絡先)		体験の内容	実施地区 (窓口および連絡先)	
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 : 0773-67-0706	素潜り魚体験	舞鶴市野原	京都府漁業協同組合大浦支所 : 0773-67-0706
	宮津市栗田	宮津支所 : 0772-22-2668		京丹後市網野町	網野支所 : 0772-72-0408
	宮津市大島	養老支所 : 0772-28-0326	漁船遊覧	伊根町伊根	伊根町観光協会 : 0772-32-0277
	京丹後市丹後町	丹後支所 : 0772-75-0135		京丹後市丹後町	京丹後龍宮プロジェクト : 0772-75-2639
	京丹後市網野町	網野支所 : 0772-72-0408		京丹後市網野町	京丹後市観光協会網野町支部 : 0772-72-0900
	京丹後市久美浜町	湊支所 : 0772-83-0006	食事提供	舞鶴市舞鶴	京都府漁業協同組合舞鶴支所 : 0773-75-0531
地びき網体験	舞鶴市小橋	大浦支所 : 0773-67-0706		伊根町蒲入	蒲入水産株式会社 : 0772-33-0266
	舞鶴市神崎	舞鶴支所 : 0773-75-0531		京丹後市久美浜町	小天橋観光協会 : 0772-83-0149
	宮津市 (田井、江尻)	宮津支所 : 0772-22-2668		京丹後市久美浜町	風蘭の館 : 0772-83-1033
	宮津市大島	養老支所 : 0772-28-0326	釣り	京丹後市久美浜町	京都府漁業協同組合湊支所 : 0772-83-0006
	京丹後市丹後町	京丹後市観光協会丹後町支部 : 0772-75-0437	干物づくり体験	舞鶴市野原	大浦支所 : 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: トリガイ養殖研修

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 宮津市宇小田宿野1029-3 ☎0772-25-3031

(平成29年3月)