

京都の水産

定置網漁業



底びき網漁業



「京鯖」と刺身



ズワイガニと甲羅焼き, カニしゃぶ

養殖業 (丹後とり貝)



はえ縄漁業



「丹後とり貝」と炙り



「丹後ぐじ」と刺身

京都府の海

全国的にはあまり知られていませんが、京都府も海に面しています。海岸の総延長は約315kmあり、起伏に富んだリアス海岸や波の穏やかな内湾、沖合の天然魚礁など、多様な環境を有しています。

京都府の海には、対馬暖流（表層の暖かい水）と日本海固有水（深層の冷たい水）の影響を受け、500種類程の魚介類が生息しています。

恵まれた地形や海流等の影響を受け、各地域の特性に応じた漁業が営まれており、四季折々、多彩な魚介類が水揚げされています。

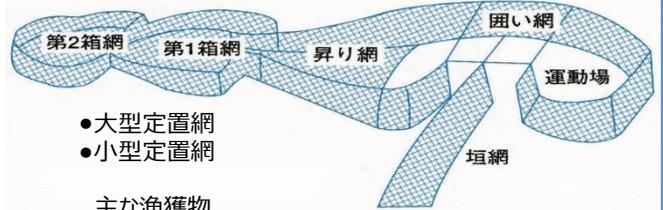


京都府の主な漁業

定置網漁業

沿岸の定まった場所にあらかじめ網を設置し、入り込んだ魚をとる、待ちうけ型の漁法です。魚は垣網に沿って囲い網に誘導され、運動場を回遊するうちに昇り網から奥の箱網へと入り込み、出られなくなる仕組みです。

夜明け前に出港し、数隻の船で協力しながら箱網を引きあげ（網起こしといいます。）、魚を船にとりこみます。

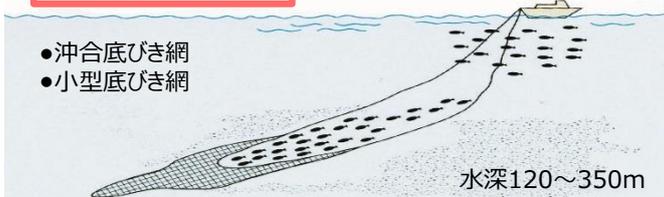


- 大型定置網
- 小型定置網

主な漁獲物
イワシ類、サワラ、ブリ、マアジ、ケンサキカ、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



主な漁獲物
ズワイガニ、アカガレイ、ハタハタ、ニギス、ミズダコ、エビ、バイガイなど

海底までおろした袋状の網を船で引き、海底付近にいる魚やカニをとる漁法です。

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その日の午後、長いときは翌々日の朝に帰港します。

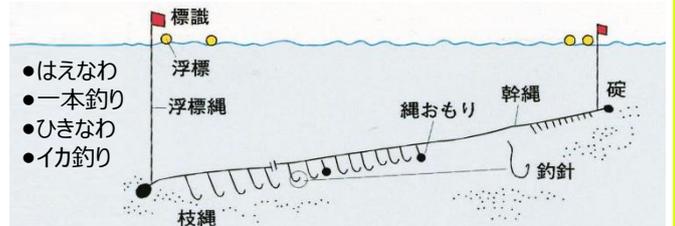
資源保護のために6~8月は禁漁期間となっています。

釣り・はえなわ漁業

釣糸と釣針を使い、釣針にエサや疑似餌を仕掛け、それらに食いついた魚をとる漁法です。

右図のはえなわ漁業は、幹となる長い糸（幹縄）に、釣針の付いた多数の短い糸（枝縄）がつけられています。

主な漁獲物
アカアマダイ（ぐじ）、マダイ、ブリ、サワラ、マグロ、メバル、スルメイカなど



- はえなわ
- 一本釣り
- ひきなわ
- イカ釣り

採貝藻漁業

- 水視
- 潜水
- アサリ掘り



沿岸の浅い漁場で行います。船上から箱メガネで海底をのぞき、長い柄の先に付けた鉤（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。

主な漁獲物 アワビ、サザエ、イワガキ、ナマコ、ワカメ、イワリ、モズク、アカモクなど

養殖業



養殖トリガイの成長（約1年）
（左）開始サイズ / （右）収穫サイズ



養殖マグロの
取り上げ

魚や貝の子供（稚魚、稚貝）を大人（出荷サイズ）になるまで育てます。

主な対象種 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、アカモクなど

「丹後とり貝」は、舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾で育てられています。トリガイやカキなどの二枚貝は、海水中のプランクトン等を食べて成長するので、餌を与える必要がなく、環境負荷が比較的小さい養殖方法です。

伊根湾では、ブリなどの養殖のほか、短期養殖（蓄養）によるクロマグロなどの養殖が行われ、宮津市養老地区では、特産化に向けアカモクの養殖試験が行われています。

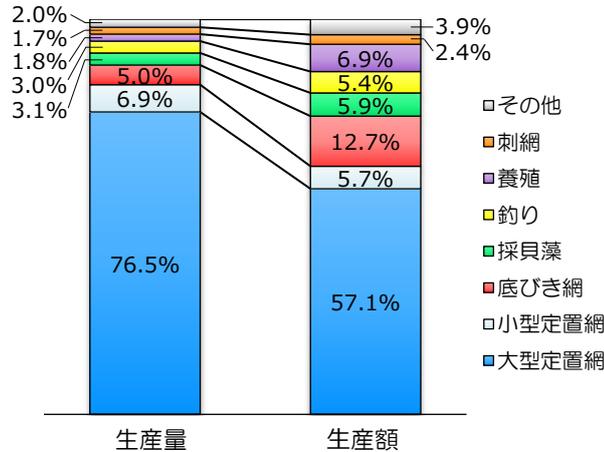
その他の漁業

けた網（主な漁獲物：トリガイ、ナマコなど）、刺網（主な漁獲物：魚、カニ、サザエなど）、かごなわ（主な漁獲物：魚、カニ、タコなど）

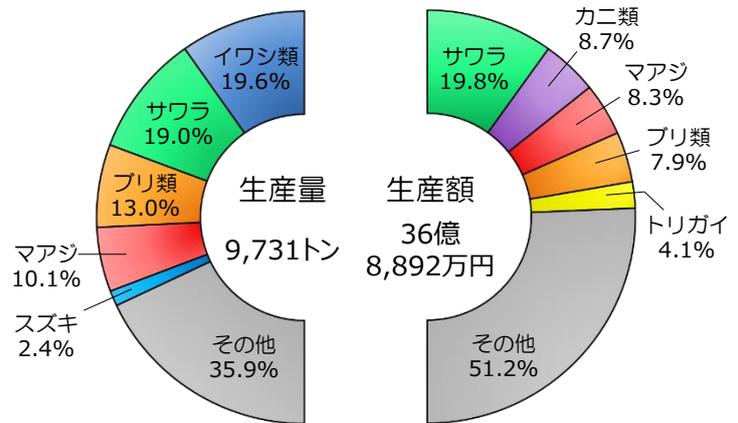
◆京都府の漁業生産

京都府の漁業の特徴は、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。

近年の漁獲の傾向として、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28年・水産事務所調べ)



魚種別生産高 (平成28年・水産事務所調べ)

◆京都府の主な漁獲物

季節	魚種	特徴
春	マダイ	色、姿、味ともに魚の王様。春先のもを桜鯛と呼ぶ。
	メバル	春の磯釣りで人気の魚。味は淡白で煮付けに最適。
夏	トビウオ	名前の通り海面を飛び魚。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品。甘みの強さが特徴。
	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。
秋	アカアマダイ (くじ)	高級京料理の定番。「丹後くじ」としてブランド化。
	サワラ	小さいときは「さごし」と呼ばれる。京都は漁獲量日本一に4度輝いた。
	ニギス	浅海の白キスとは別物。つみれ汁におすすめ。
冬	ブリ	丹後沖は日本有数のブリ漁場。養殖物も高品質と好評。
	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。
	マガキ	栄養成分が増す冬が旬。かきは「海のミルク」とも呼ばれる。

◆京都府のさかなが美味しい理由

漁場・漁獲・流通の3拍子が揃っているから、美味しく高品質なさかなが提供できるのです！

- 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箇所の市場でセリにかけられ、迅速に消費者の元へ届けられます。



◆水産業を支えるしくみ

◆漁業協同組合

漁業者等を組合員とし、漁業者が営む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、漁業権の管理や、漁業者が獲ってきた水産物の販売、漁業者が使う氷や漁網などの漁業資材の提供等を行い、漁業者を支えています。

京都府では、漁協合併が段階的に進められ、現在は1漁協体制となっています。京都府漁業協同組合 (JF京都) は、舞鶴市に本所を置き、9つの支所が設置されています。



魚の水産物のブランド化

◆ブランド化の推進

京都府の優れた水産物を広くPRするため、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ています。



丹後とり貝



丹後ぐじ

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。



活〆京のあかがれい



丹後の海育成岩がき



京鱈

ブランド化の他にも、より高品質で安全・安心な水産物を生産販売するために、漁獲物の鮮度保持や厳格な選別などの各種取組が進められています。

◆魚が食卓にとどくまで(一例)

(1) 海



漁師さんは夜明け前に港を出て、朝日とともに操業します(定置網)

(2) 漁港



▲ 定置網の選別作業
鮮度が落ちないように、帰港直後から素早く選別します

丹後では、定置網の水揚げ選別時に「浜売り」という魚の直売の風習があります。



▲ 魚を選んで、会計に並び人々

水揚げ

(5) 家庭の食卓やレストランへ



かきグラタン

サワラの炙り丼

(4) 加工場、店頭など



消費地卸売市場
(京都・大阪・東京など)



加工場



店頭

選別 ▼ 出荷

(3) 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、出荷された魚を評価して値をつけ、最も高値を付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ヶ所の市場は、京都府漁業協同組合が開設しています。

「丹後とり貝」のフルコース

◆漁港と漁村

漁港は、漁船の停泊や、新鮮で安全な漁獲物を供給する漁業活動の基盤施設です。さらに、漁村特有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を提供するなど、多面的な機能も有しています。京都府では、自然との調和や安全に配慮した漁港整備と漁村づくりを進めています。



整備前(高潮被害)



整備後



魚 京都府の河川での漁業

京都府内の河川でも、昔から、アユやアマゴなどを釣ったり食べたりして楽しむなど、生活に密着した営みとして漁業が行われています。京料理に不可欠な食材としてこれらの魚が活用されたり、鶉飼(うかい)によるアユ漁が行われるなど、京都の長い歴史の中で、文化とも密接に関連し、京都を訪れる観光客にとっても大きな魅力となっています。

(1) 川の漁業と漁協

川は海と比べ一般に魚の数が少ないため、捕り続けると魚がいなくなるおそれが強いことに加え、ダムや堰(せき)が設けられている川では、海からアユなどが遡上(そじょう)できないため、漁業協同組合(漁協)が稚魚を放流しています。京都府ではほとんどの川に漁協があり、放流の他、水辺に降りる道を管理したり、カワウという水鳥やブラックバスなどの外来魚に食べられないよう魚を守るなど、川で漁業ができる環境を整える上で大きな役割を果たしています。



稚魚の放流

(2) 遊漁のきまり

これらの活動は、漁協の組合員によって担われていますので、組合員以外の方が、漁協がある川で魚を捕る(遊漁といいます。)ときは、遊漁料として費用を負担することになっています。

魚が減りすぎないように、捕ることができる時期や大きさが魚の種類によって決められているなど、いろいろなルールがあります。

また、コイが感染するコイヘルペスウイルス病が広がることを防ぐため、捕ったコイを他の川や池に放流したり、捨てたりしないでください。

(3) 天然の魚を増やす取り組み

京都府では、漁協と協力し、稚魚放流の費用をなるべく節約しながらよく釣れる環境づくりをすすめるため、海から遡上する天然のアユや、自然に川で産まれる魚を増やす取り組みを進めています。

漁協の皆さんが中心になって、魚が上れない堰に簡易な魚道(魚の通り道)を作ったり、上れない魚をくみ上げて堰の上流に放流したり、魚の産卵場所を整えたりする取り組みが行われています。



▲ 簡易な魚道(鴨川)と設置作業の様子

オイカワの産卵場所づくり ▶



魚 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。



◆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遊覧する取組も活発に行われています。



魚 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み、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。



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先

 **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

(平成30年3月)