

京都の水産



京都府の海

京都府の海岸の総延長は約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、各地域でいろいろな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。

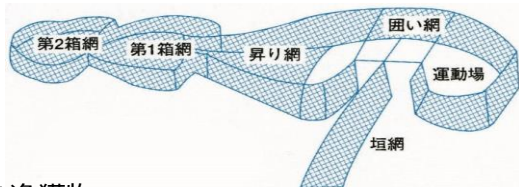


京都府の主な漁業

定置網漁業

沿岸の定まった場所に網を設置し、網に入り込んだ魚をとる、待ち受け型の漁法です。

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む仕組みです。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、魚を船にとりこみます。



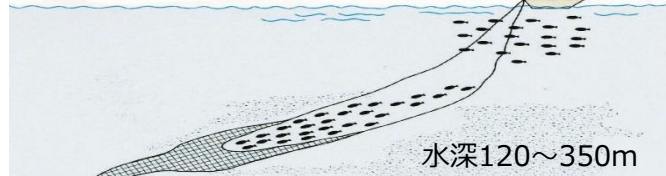
主な漁獲物

イワシ類、サワラ、ブリ、マアジ、ケンサキイカ、アオリイカなど

底びき網漁業

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、半日から3日程度操業します。資源保護のために6～8月は禁漁期間となっています。



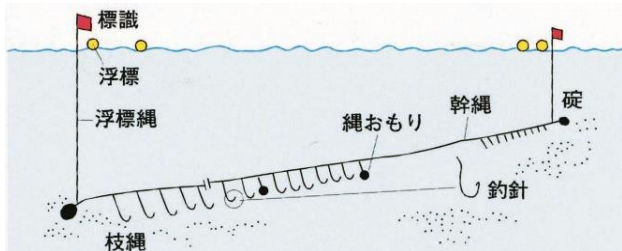
主な漁獲物

ズワイガニ、アカガレイ、ハタハタ、ニギス、ミズダコ、エビ、パイガイなど

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、魚をとる漁法です。

下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

採貝藻漁業

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。



水視漁業



種苗放流

主な漁獲物

アワビ、サザエ、イワガキ、ナマコ、ワカメ、イワノリ、モズク、アカモクなど

アワビやサザエ資源を増やすために、種苗放流などの栽培漁業の取り組みが行われています。

養殖業

魚等の子供(稚魚、稚貝等)を大人(出荷サイズ)になるまで育てます。

「丹後とり貝」は舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾で育てられます。

アカモク養殖は宮津市養老地区、舞鶴市大丹地区で行われています。

伊根湾では魚類養殖が(ブリ、カンパチ、クロマグロなど)盛んです。



養殖トリガイの成長(1年)



アカモクの収穫

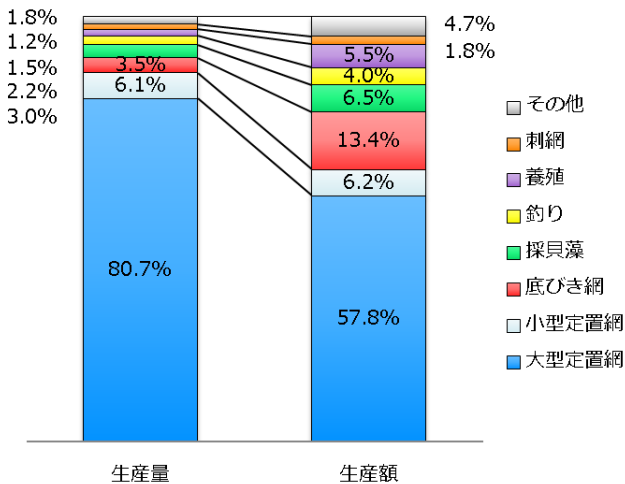


クロマグロの水揚げ

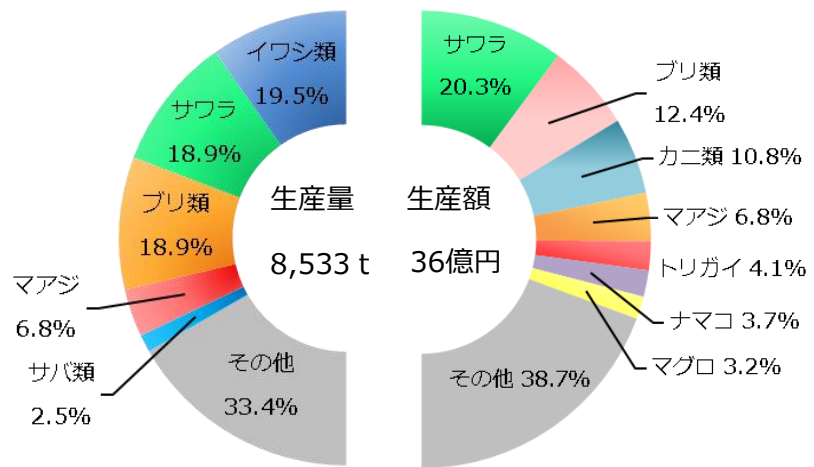
魚 京都府の漁業生産

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いことです。全国でも大型定置網の生産量が80%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 (令和元年・水産事務所調べ)



魚種別生産高 (令和元年・水産事務所調べ)

魚 京都の魚が食卓に届くまで

(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



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、「浜売り」という魚の直売の風習があります

水揚げ

(5) 食卓へ



ぶりしゃぶ



サワラの炙り丼

(4) 加工場、店頭



消費地卸売市場 (京都・大阪・東京など)



加工場



店頭

出荷

(3) 産地卸売市場 (舞鶴・宮津・間人・網野)



▲間人地方卸売市場 (高度衛生管理型の最新施設)

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、最も高値をつけた人が買い取ります。これを「セリ」と呼びます。

魚 水産業を支えるしくみ

◆漁業協同組合

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。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、漁業権の管理 (漁場を利用するにあたってのトラブル防止) 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。



水産物のブランド化の推進

丹後とり貝



京都府沿岸で育成されたトリガイのうち、形がきれいで100g以上のもの。他にはない大きさと独特の甘みと食感が魅力。

丹後ぐじ



京料理に欠かせない上品な味の魚。美しい見た目と鮮度を損なわないよう、厳格な取り扱い、選別を行っています。

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。

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。



京鯖



定置網で獲れた1.5kg以上のサワラ。丁寧に扱い魚体に傷をつけないようし、品質と鮮度を保ちます。旬時期の刺身は脂がとろけるようで絶品。3kg以上は「特選 京鯖」として扱います。

丹後の海育成岩がき



殻付きで300g以上の育成イワガキ。天然のものより育成条件の良い環境で育つので、殻の中に身がぎっしり詰まっています。

活メ京のあかがれい



活かしたまま港に持ち帰り活メすることで、消費者が刺身で食べられる鮮度を実現しています。

ブランド化の他にも、より高品質で安全・安心な魚介類を供給するために、漁獲物の鮮度保持や厳格な選別などの取組が進められています。

海業(うみぎょう)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



▲一日漁師体験(素潜り)

◆漁村景観や水産物の利用

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、漁港から見える風景を楽しみながらの食事や、漁船に乗って海辺を遊覧す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)



▲かき小屋(舞鶴市)



▲シーカヤック体験(京丹後市)

自然災害への対策

◆漁港の整備

漁港は、漁船の停泊を行う所で、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。京都府では、随時老朽化した漁港施設の修繕、近年の気候変動に対応した施設の新設、改装等を行い、自然災害に強い漁港づくりを行っています。将来的には耐震化・耐津波化も検討しています。



整備前(～H22)



整備後(H29～)

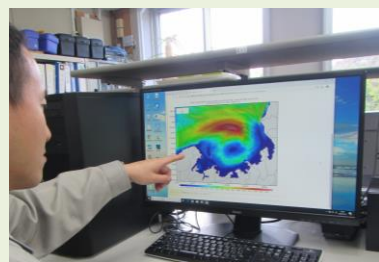
事例紹介：舞鶴漁港

地盤が低く、大型台風等によって頻りに高潮被害を受けていた舞鶴漁港ですが、道路や用地のかさ上げ、排水路の整備などによって漁船の安全係留、浸水防止などが実現しました。

◆急潮予測

台風や低気圧の接近により、海の中にも異変が起きます。大雨や強風などの影響を受け、急な海水の流れが起こることがあり、これを「急潮(きゅうちょう)」と呼んでいます。

この急潮によって、海に設置している定置網が破れたり、流されてしまったりします。京都府では、網をあらかじめ揚げるなどの対策をとることができるよう、急潮を事前に予測し、定置網漁業者に対して情報を発信しています。



▲急潮シュミレーション

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、鵜飼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。

◆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、ダムなどが設けられている川では、海からアユなどがそ上できないため、内水面の漁業協同組合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。



▲稚魚放流

◆遊漁のきまり

漁協組合員以外の人々が、漁協がある川で魚を捕る(遊漁)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。

◆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、海からそ上する天然のアユや、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、魚がそ上しやすい魚道を作ったり、そ上でき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。



◀魚道の設置



オイカワの産卵場所づくり▶

魚 「海の民学舎」による担い手育成の推進

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年度から京都府漁業者育成校「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、漁業の知識や技術の習得に加え、各漁村の特徴等を学び、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。令和3年4月までに18名が修了し、内14名が漁業者として現場で活躍しています。



◀学舎6期生

1年目

漁業や水産研究のエキスパートによる講義・実習により漁業の基礎的な知識と技術を習得します。研修中は、月額12.5万円の支援を受けられます。



▲漁業研修（トリガイ養殖実習）

2年目

漁村に定住しながら、現地研修先で漁業の実地研修を継続し、漁業技術の向上に努めます。研修中は、研修先の漁業経営体から給与が支払われます。



▲漁業実地研修（定置網）

修了生の様子

府内各地の浜で漁業者として尽力されています。



▶就業
定置網漁業への



▶就業
底びき網漁業への

魚 これからの漁業・漁村

京都府の漁業・漁村では、水産資源の減少による漁獲量の低迷、漁業者の高齢化と担い手不足などに対応するため、次のような取組みが積極的に進められています。

◆担い手と経営体の育成

- ・「海の民学舎」での人材育成
- ・若手漁業者向けの、経営力や漁業技術を磨く研修の実施



漁業者を対象に、経営に必要な簿記などの能力を習得する講座を開催しています。

◆持続的・計画的な生産

- ・資源管理の推進（獲りすぎない漁業）、先端技術の導入
- ・漁場を有効活用し、養殖生産を拡大



資源管理の結果、宮津湾は大きなナマコがたくさん住む豊かな海になりました。

◆漁獲物の付加価値向上


- ・漁獲物の高品質化（活〆、血抜きなど）
- ・漁村での他産業との連携や新ビジネス創出



曳縄で漁獲されたサワラに活〆と血抜き処理を行い、高品質化を図っています。

持続的 & 収益性が高い漁業へ！

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

(令和3年3月)