



京都の水産



令和7年度京都府「海の子」作品展 京都府知事賞
京丹後市立網野中学校 3年 西岡 仁菜さん



監 報 廣 府 都 京
ろ ま ゆ ま

京都府水産事務所

(令和8年3月発行)



令和7年度京都府「海の子」作品展 京都府知事賞
舞鶴市立新舞鶴小学校 3年 山口 真凜さん

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、約500種類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、各地域で様々な漁業が営まれており、季節毎に多様な魚介類が水揚げされています。



京都府の主な漁業

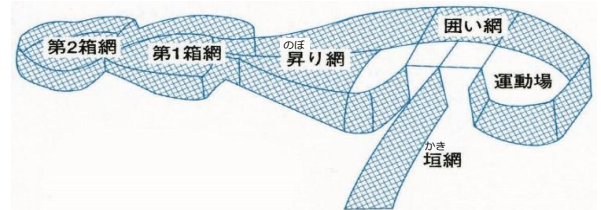
1. 沿岸漁業

定置網漁業

主な漁獲物

イワシ類、ブリ類、サワラ、マアジ、マグロなど

沿岸の定まった場所に網を設置し、網に入り込んだ魚を獲る、待ち受け型の漁法です。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、魚を船に取り込みます。

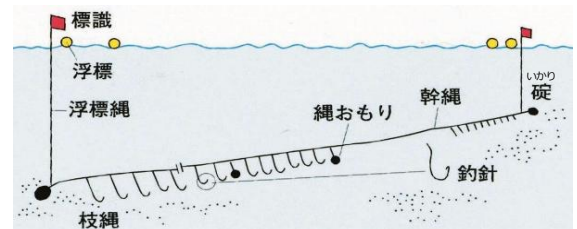


釣り・はえ縄漁業

主な漁獲物

アカアマダイ(ぐじ) マダイ、サワラなど

釣糸と釣針を使い、釣針にエビなどのエサや疑似餌を仕掛け、魚を獲る漁法です。図のはえ縄漁業は、幹となる長い糸(幹縄)に、釣針の付いた多くの短い糸(枝縄)が付けられています。



採介藻漁業

主な漁獲物

アワビ、サザエ、ナマコ ワカメ、イワガキ ウニ類など

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、水産動植物を長い柄の先に付けた鈎で獲る「水視漁法」と素潜りで直接獲る「潜水漁法」が行われています。特に水視漁法には、熟練の技が必要です。



▲ 水視漁法

養殖業

魚や貝、海藻などを、出荷サイズになるまで育てます。

主な養殖物

トリガイ、イワガキ、マガキ、アカモク、クロマグロ、ブリなど



「丹後とり貝」は舞鶴湾、宮津湾、久美浜湾で育てられています。

▲ 育成トリガイの成長(約1年)



アカモク養殖は、主に宮津市養老地区で行われています。



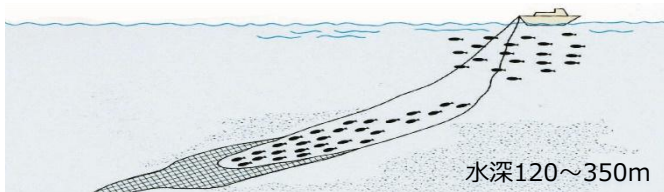
伊根湾ではマグロやブリなどの魚類養殖が行われています。

▲ 水揚げ クロマグロの

京都府の主な漁業

2. 沖合漁業

底びき網漁業



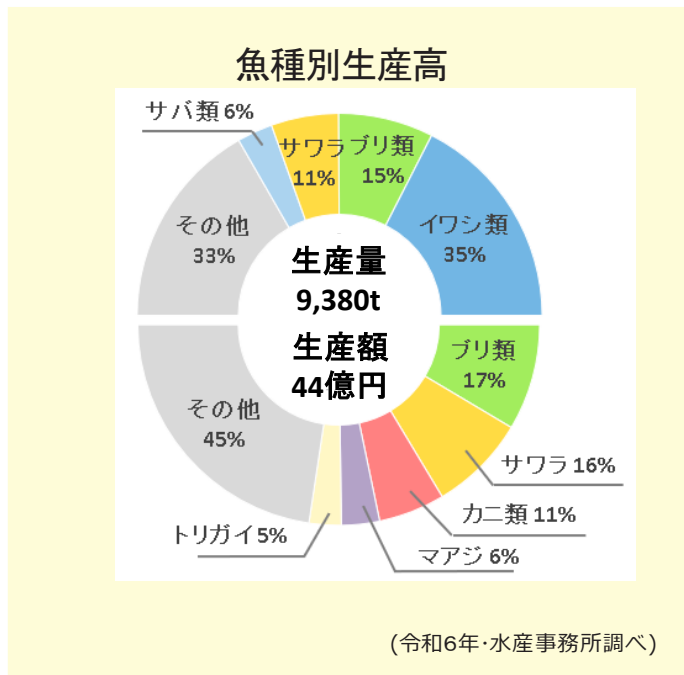
海底までおろした袋状の網を船で引き、魚やカニを獲る漁法です。現在、京都府では9隻が操業しています(舞鶴3隻、間人5隻、網野1隻)。資源保護のため、6~8月は禁漁期間となっています。

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ひりつ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。

日本海らいめうに來遊するサワラが増えたことにより、京都府では平成11年からサワラさわらの生産量が急増し、これまでに6回生産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、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。近年はブリぶりの來遊も増加傾向にあり、更なる漁獲が期待されます。



京都産の魚が食卓に届くまで

1 海



漁業者は夜明け前に港を出て、朝日とともに操業します(定置網)

水揚げ

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。

丹後地域では、「浜売り」という魚の直売の風習があります。



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(買受人)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。舞鶴市場では、令和6年より電子入札システムの活用も始まっています。

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



5 食卓へ



ぶりしゃぶ

サワラ丼

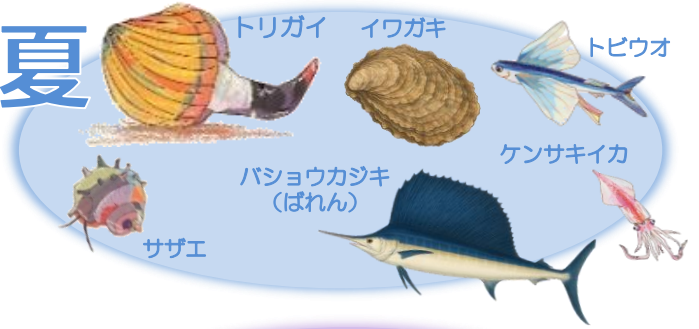


京都府で獲れる主な魚介類

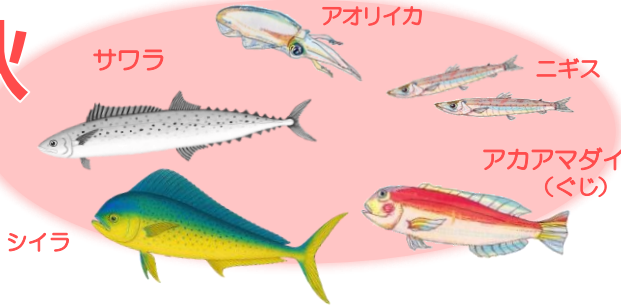
春



夏



秋



冬



ブランド化の推進…高品質な水産物をつくり、漁業収入を増やす

(公社) 京のふるさと産品協会 さんびんきょうかい



丹後ぐじ



京都府で育成されたトリガイのうち、殻の形がきれいで100g以上のもの。他にはない大きさにくわえ、独特の甘みと食感が魅力。

京料理に欠かせない、上品な白身魚のアカアマダイ。美しい見た目と鮮度を保つため、厳格な取り扱いと選別を行っています。

京鯖

都まぐろ



主に定置網で漁獲された1.5kg以上のサワラ。3kg以上かつ脂質含有量が一定の基準を満たしたものは「特選京鯖」として扱われます。

府沿岸で漁獲された、8kg以上30kg未満の活け小型クロマグロ。さっぱりとした脂と赤身両方の味わいが魅力。

丹後の海 育成岩がき



殻付きで300g以上の育成イワガキ。身入りの良さが自慢。

京都のずわいがに



京都府では間人ガニや舞鶴かにといった有名ブランドガニが水揚げされます。

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、漁協並びに加工・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（登録商標）は認証の印！

京都の農林水産物の中でも、特に優れた品質のものが、京のブランド産品に認証されます。

京マークは、その認証を受けたことを表す目印です。



資源管理の実施

…限りある資源を大切に

近年、日本全体で漁獲量の減少傾向があり、京都府においても、環境の変化や過去の過剰な漁獲による各水産資源の減少が懸念されています。

そこで京都府では、「京都府資源管理方針」を策定するなどし、水産資源の管理に取り組んでいるところです。



令和6年に一般社団法人セイラースフォーザシー日本支局との包括連携協定締結式



ブルーシーフードガイド



京都府では、ズワイガニ保護区の設置や、ナマコの漁獲制限を行うことで、水産資源の管理を行っています。

海業の推進

…水産資源を幅広く有効活用し、漁業・漁村を活性化

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、レクリエーションなど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、商工観光業者などと連携し、漁業体験に取り組んでいます。



青の洞窟（京丹後市）



定置網体験



※アワビ・ナマコの採捕は禁止されています。ご注意ください。



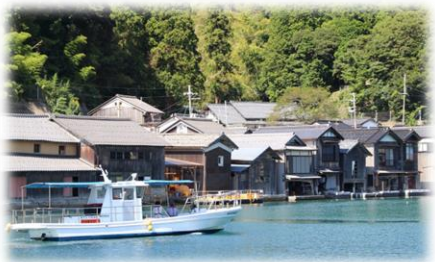
一日漁師体験



子ども漁業体験

◇漁村景観や水産物の利用

近年、漁村の景観そのものが観光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めぐる取り組みなどが活発に行われています。



漁船で伊根湾をめぐる海上タクシー（伊根町）

漁港めし（伊根町）



かき小屋（舞鶴市）

自然災害への備えと対策

漁港整備で漁村を守る

漁港は漁船の停泊を行う場所で、安全で新鮮な漁獲物を供給する漁業活動の基盤となっている施設です

京都府では、古くなった施設を直したり、変化する気候に対応した施設をつくることにより、災害に強い漁港整備を行っています。現在は耐震・耐津波対策を行う計画も進めています。



改修箇所

老朽化した防波堤を改修した中浜漁港



整備前



整備後



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。
 漁業者がと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（漁業者が漁場を利用するときの
 ルールづくりやトラブル防止、密漁等遊漁者の漁業関係法令違反の
 未然防止及び啓発活動）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、現在は海の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、沿海に9つの支所があります。



京都府の河川での漁業

内水面漁業

京都の河川では、アユやアマゴ、テナガエビな
 などを対象に漁業が行われています。

こうした川の幸は、京料理に利用される他、地
 域によっては古くから重要なタンパク源とされて
 おり、京都の食文化に密接にかかわってきました。

また、河川はレクリエーションや憩いの場とな
 るなどの多面的な機能を有しており、豊かで潤い
 のある府民の生活に貢献しています。



◇河川の漁業協同組合（漁協）の活動

河川は海と比べてはるかに水量が少なく、ダムなど
 により魚の移動が妨げられていることもあるため、
 資源が枯渇しやすいという特徴があります。

京都府内には15の河川の漁業協同組合（漁協）があ
 り、河川の資源を活用する一方で、稚魚の放流、魚
 の産卵場づくり、魚を食べる鳥（カワウ）による食
 害防止、魚の移動を促進するための魚道づくりなど、
 河川の資源を増やす・守る取組を行っています。



▲フナ放流の様子（宇治川）

▲鴨川納涼の様子（賀茂川）

◇河川がもつ魅力の普及

漁協や、漁協が参加する団体では、魚の放流や漁業（釣り・投網）の体験イベント、食味イベントなど、多くの方に河川を
 より身近に感じていただくための取組を行っています。



▲放流体験（宇治川）



▲釣具レンタル&釣り体験
 （木津川）



▲鮎のルアー釣り体験会（賀茂川）



▲鮎ルアーPR動画

◇遊漁のきまり

漁協が漁場管理している河川で、魚を獲る（遊漁をする）ときは、遊漁料として増殖及び漁場
 環境維持にかかる費用などの一部を負担することとされています。また、魚が減りすぎないよ
 う、獲ってもよい時期や大きさが魚種ごとに決められているなど、様々なルールがあります。



◀川のルール
 （遊漁規則）一覧



京都府では、将来の漁業や漁村を支える人材を育成するため、漁業団体や市町と協働して、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、令和6年度で開設10年を迎えました。
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。



海の民学舎HP▲



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、国の助成事業が受けられる場合があります。



漁獲物の選別



実習先でのロープ作業



講義の様子

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（底びき網漁業）

修了生の進路

府内各地の浜で漁業者として活躍されています！
【雇用型】大型定置網、底びき網の漁業会社へ就業
【独立型】トリガイ等の貝類養殖、小型定置網、釣り・はえ縄、採介藻などの漁業

これからの漁業と漁村

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 先端技術の導入
- ・漁場を有効活用し、養殖の生産量を拡大



大阪・関西万博にて、一般社団法人セイラズフォーザシー日本支局と京都の漁業での先進的な資源管理の取組や今後の持続可能な漁業についてセッションを行いました。

漁獲物の付加価値向上

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



ひき縄で漁獲されたサワラに活めと血抜き処理を行い、高品質化を図っています。

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、上記のような取り組みが積極的に進められています。

京都府海洋調査船

ちょうさ

「平安丸」

へいあんまる



総トン数：191トン
 全長：43.14m
 全幅：7.50m
 全深：3.20m
 竣工：令和5年1月20日



◀スワイガニの資源量調査の様子

水産資源や海洋環境等を迅速かつ効率的に調査し、その結果を京都府漁業の発展、振興に活かすことを目的として業務を行っています。

京都府漁業巡視艇

じゅんしてい

「らくよう」



総トン数：60トン
 全長：28.60m
 全幅：5.50m
 全深：2.70m
 竣工：平成27年2月26日



◀密漁防止啓発動画



◀巡視・指導の様子

京都府海域での密漁（違法操業や違法採捕）の未然防止のため、巡視や指導及び違反発生時の取締りを行っています。漁業秩序の維持と水産資源の保護を通じて、漁業者の生産活動を守り、持続可能な漁業の実現に取り組んでいます。

京都府水産課Instagramアカウント「京の海と川」の紹介

しょうかい

京都府水産課では、Instagramアカウント「京の海と川」で府内水産業について情報発信を行っています。水産関連のイベント情報や漁模様、漁港の様子など、幅広く投稿していますので、ぜひ御覧ください。



@KYOUMIKAWA2025

本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 宮津市宇小田宿野1029-3

☎0772-25-3031