

## 用語一覧

p 1

### ・漁業技術

→ 魚が良く獲れる場所の見分け方、網（釣り針）の設置の仕方、魚の引き上げ方、ロープの扱い方、網のつくろい方など漁業を行うのに必要な技術。

### ・ブランド水産物

→ 他府県産に対して独自性、優位性のあるものや市場で高い評価を得ている水産物で、丹後産水産物全体のイメージアップや付加価値の向上のため重点的にPRを進めるもの

例）社団法人京のふるさと産品価格流通安定協会から「京のブランド産品」として認証されたものなど

### ・つくり育てる漁業

→ 魚介類をただ獲るだけでなく、人為的に増やしながらかつ獲ろうとする方法のこと。卵や幼魚から飼育を始め、商品サイズまで育てる養殖と途中で海に放す（放流する）栽培漁業の他、魚介類が育つすみかを作ることにも含まれる。

（海づくり協会HP 参照）

### ・6次産業化

→ 農林漁業者（1次産業）が食品加工（2次産業）と流通販売（3次産業）にも業務展開し、多角化された経営体のこと（1次+2次+3次=6次産業）。

水産分野においては漁獲物を市場に出荷するだけでなく、加工や消費者への販売までを漁業者自らがを行い、利益を上げる手法のこと。

### ・付加価値

→ 漁獲した魚介類をそのまま販売するのではなく、三枚におろしたり、刺身にすることにより、まるごとの姿で販売するよりも価格があがるように、本来の姿に手を加えることにより、上昇する価値。

開きや、塩干等、一般的に付加価値がつくと商品の価格は上がるが、消費者にとっては料理の手間が省け利用しやすくなる。

また、鮮度を保ったり、大きさを揃えたり、利用者が望む処理を行うことにより付加価値は向上する。

### ・漁商工連携

→ 農林漁業者と商工業者が連携し、それぞれの有する経営資源を活用して、新商品や新サービスの開発に取り組む手法のことを農商工連携と言うが、ここでは特に漁業に着目していることから、漁商工連携とした。

#### ・未利用資源

→ 有効的に活用されていない資源のこと。

ここでは、漁獲量がわずかであったり、大きさが不揃いであったりして一般市場に出回りにくいもの、地域性によってあまり利用されないもの及び大量漁獲されたために市場価値が低く食用として利用されないもの等を示す。

#### ・漁業経営体

→ 販売を目的として水産動植物の採捕又は養殖の事業を営んだ世帯及び事業所のこと。（京都府漁業の動き）

#### ・丹後食の王国

→ 丹後地域の持つ良質で豊かな地域資源である「食」をテーマに、丹後地域一帯に「食」関連の産業が連なって立地する一大回廊の構築を目指し、京都府が進めている丹後広域振興局管内の構想。

P 2

#### ・種苗

→ 放流や養殖を行う時に使用する魚や貝や海藻の子供のこと。

#### ・天然採苗

→ 養殖などに利用するため、自然下に存在する種苗を採ること

#### ・丹後とり貝

→ 京都府が生産した種苗を用いて、京都府の海で育成（養殖）されたトリガイの内、殻付全重量が100g以上のもの。平成20年に「京のブランド産品」として認証され、翌21年には地域団体商標を取得している。

#### ・育成岩がき

→ 京都府の海で育成（養殖）されたイワガキのこと  
近い将来に京のブランド産品として認証されることを目指している。

#### ・無給餌養殖

→ 人為的に餌を与えることなく、水中のプランクトンや栄養塩を利用して貝類や海藻などを成長させる養殖のこと。

餌を与えないので残餌等により水質を悪化させる可能性が低く、餌を与える魚類養殖等に比べて、環境に優しい養殖と言える。

#### ・多獲性魚

→ 群れて泳ぐ習性があることにより、一度に大量に漁獲される魚種のこと。代表

的なものにイワシ、アジ、サバ、サンマなどがある。

・過去に受賞実績のある優良加工品

→ 旧蒲入漁協の「イカ煮くん」、「イカ酢くん」、「アジッ子」(国土庁長官賞)、旧本庄浦漁協「はぎの浜漬」(農林水産省食品流通局長賞)、湊漁協の「かき三昧」(農林水産大臣賞)等

・潜水漁業

→ 採貝、採藻など、素潜り、スキューバ潜水、ヘルメット潜水などにより潜水して行う漁法を潜水漁法といい、本プランでの潜水漁業は素潜り漁法により行う漁業のこと。

(水産基盤整備事業用語辞典：(社)全国沿岸漁業振興開発協会 参照)

・急潮

→ 定置網などの沿岸海域に施設された漁具の破損や流失を引き起こす恐れのある突発的な強い流れのことで、その流速は1ノット以上(1ノットは秒速約50cm)と言われている。

京都府沿岸域での発生原因の多くは、台風や発達した低気圧の通過によるもので、京都府農林水産技術センター海洋センターでは、気象や海況から急潮の発生を予測し、急潮が発生する可能性がある場合は急潮情報を発信して沿海の漁業者等に注意喚起をおこなっている。

(季報第85号；京都府立海洋センター 参照)

P 3

・実践研修

→ 専用の漁場を設定するなどして、養殖や操業等を実際に漁業現場で体験しながら行う研修のこと

・実践漁場

→ 研修用として設定された養殖筏や漁業区域のこと

・遊漁

→ 水産物を採捕する行為のうち、営利や調査・研究を目的としない、レクリエーションとして行う釣りや潮干狩りのこと。(広辞苑：第5版 参照)

・海業

→ 漁業や遊漁をはじめ、海や漁村の資源を活かした観光、スポーツ、教育、文化事業などを包括した産業の総称。

ただし、1ページに示す海業利用者数は、水産事務所が沿海市町へのアンケート結果を集計したもので漁業や遊漁船業は対象外としている。

#### ・蓄養

- 漁獲した魚介類を出荷までの一定期間飼育すること。  
養殖が小型魚に餌を与えて大きく成長させることを目的としているのに対し、蓄養は出荷日の調整などのために一時的に飼育するもので成長を目的としていない。

#### ・お魚スター

- ブランド水産物であるか否かにとらわれず、消費者や飲食店に対して、丹後水産物の魅力をPRするのに効果的な品種のこと

P 4

#### ・藻場

- 海底にホンダワラ類・アマモ類などの海藻（草）が繁茂しているところ。魚介類が集まる。  
(広辞苑：第5版 参照)

#### ・MSC認証

- 水産資源を持続的に利用し、環境に配慮した漁業に対して与えられる認証で、認証には国際NPO法人「海洋管理協議会」（本部：ロンドン）が定めた「持続可能な漁業のための原則と基準」に基づき厳しい審査が行われる。  
認証漁業で水揚げされた水産物には、海のエコラベルと言われるMSCロゴマークを付して流通販売することができ、消費者は購入を通してエコ漁業の支援ができる。  
京都府底曳網連合会は、ズワイガニ漁業及びアカガレイ漁業で平成20年9月にアジア初となるMSC認証を取得した。

#### ・食の海援隊

- 京都市・京都市中央卸売市場協会が作った京都市に在住もしくは通勤・通学する方々で構成された、食材の産地を訪ねたり食に関する知識を養うことなどを目的とした組織である「食の海援隊・陸援隊」の一部。

#### ・体験漁業

- 一時的な体験として漁業者とともに漁業現場に参加すること。代表的なものに定置網体験、地びき網体験、刺し網体験等がある。  
また、漁業に用いる網を作ったり、つくろったりすることを含む場合もある。漁業体験ともいう。