

京都府漁海況情報

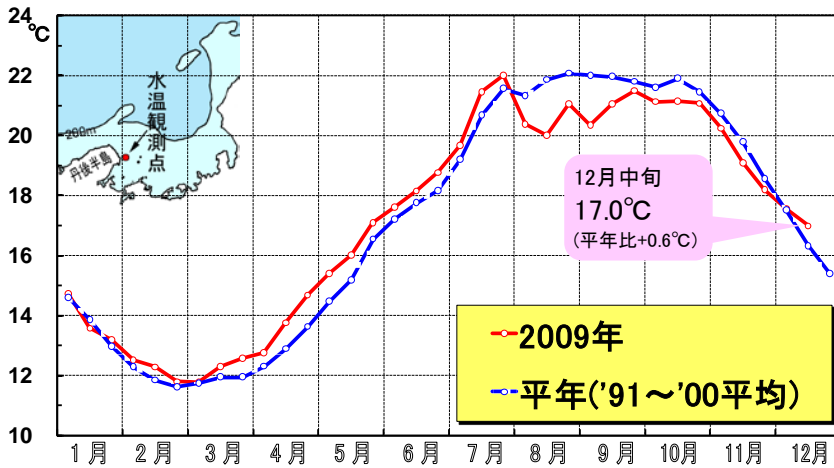
京都府農林水産技術センター海洋センター 海洋調査部
<http://www.pref.kyoto.jp/kaiyo/>
 電話: 0772-25-3078 FAX: 0772-25-1532

海の状況

【現況】

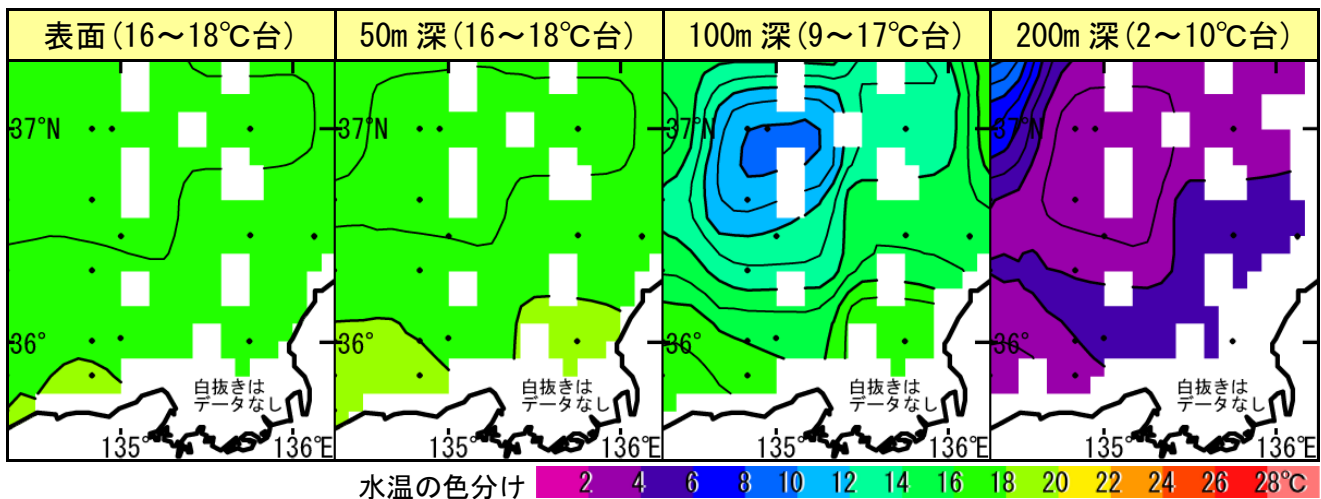
12 月における京都府沿岸の表層水温は、平年並み～やや高めで推移しています。

伊根町新井崎地先の 50m 深水温



京都府周辺の各層水温 (2009 年 12 月上旬)

資料元: (独)日本海区水産研究所



【今後の見込み】

資料元: (独)日本海区水産研究所, 気象庁, 九州大学応用力学研究所

向こう 1 か月程度の予報	
京都府周辺の表層水温	「やや高め」で推移する見込み
対馬暖流の勢力	「平年より強め」で推移する見込み
沖合からの冷水域の張り出し*	「平年並み」で推移する見込み

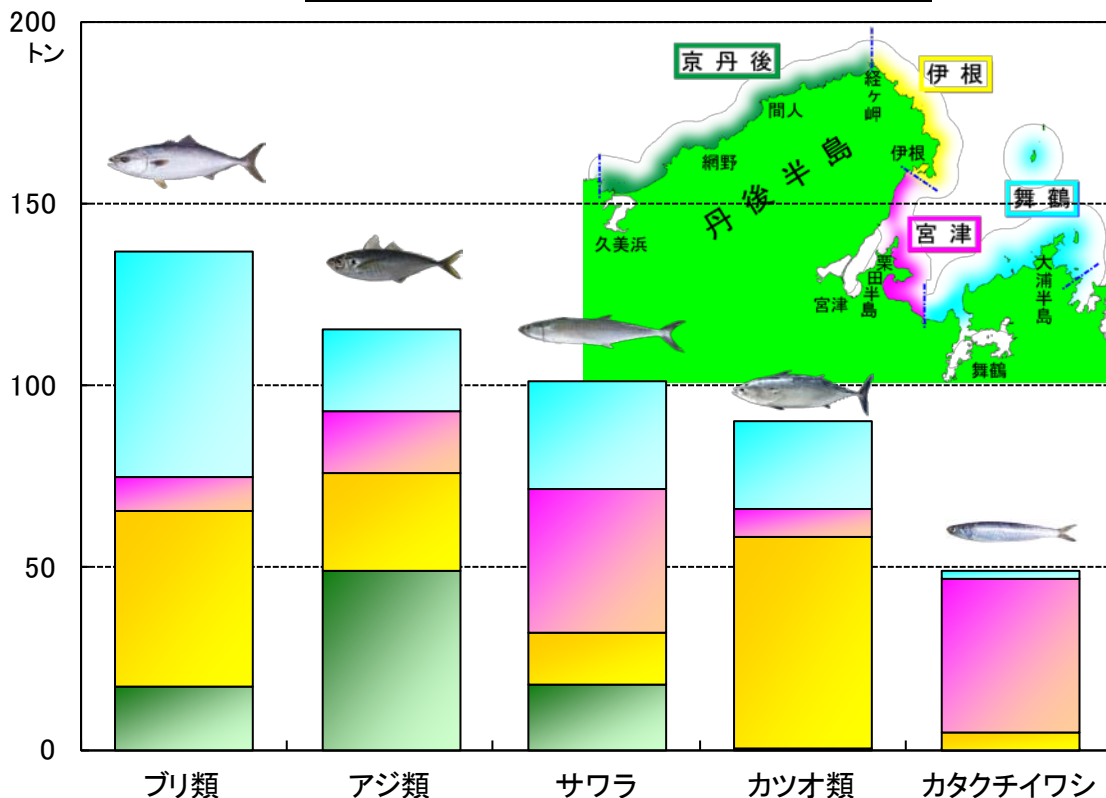
*冷水域の張り出しが強いと、対馬暖流域に生息するブリなどの浮魚類が沿岸に来遊しやすいと考えられています

漁模様 ～2009年11月～

【定置網漁業】

アジ類やサワラ、イカ類などの漁獲が前年および平年を下回り、全体では平年の8割強の水揚げでした。初旬や中旬の荒天による操業機会の減少も影響したとみられます。

2009年11月の地域別漁獲量(上位5魚種)

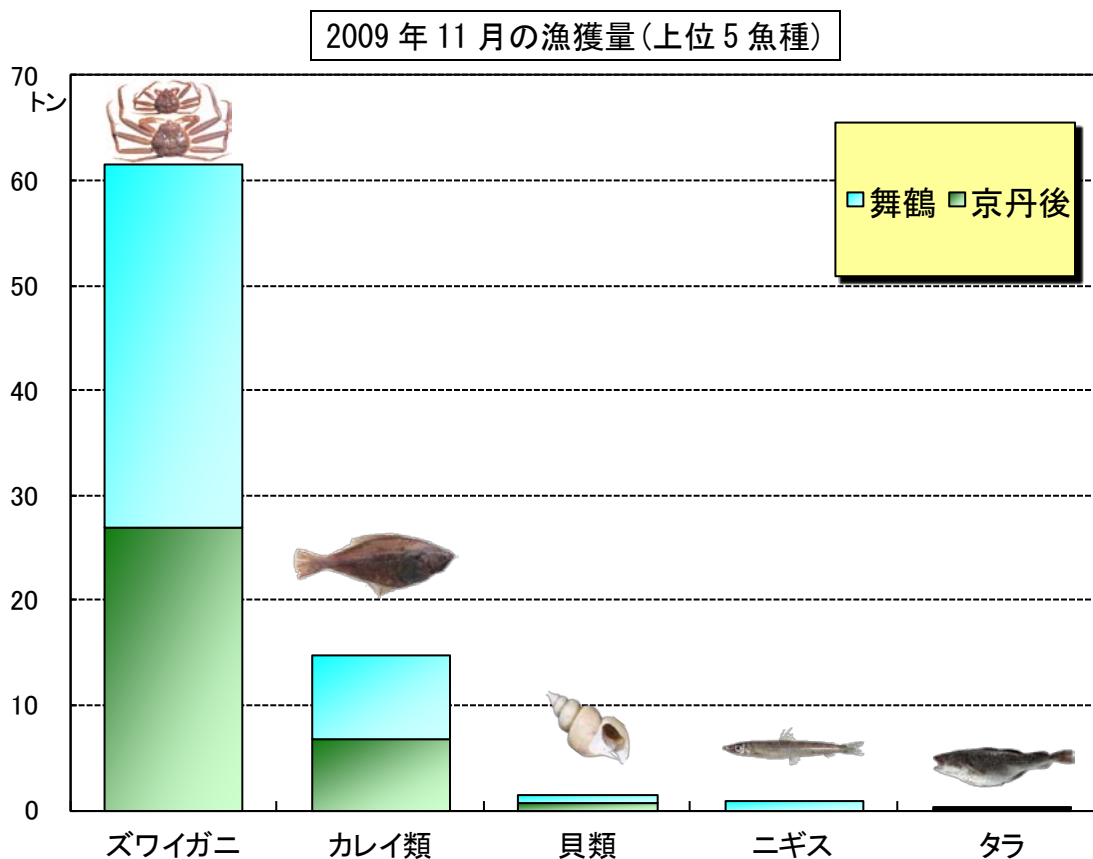


11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計					
魚種	2009年	2008年(前年比)	平年(平年比)	備考	
ブリ類	137.0	226.2 (61%)	115.9 (118%)	<ブリ類> 尾さ長 30cm～40cm 台のつばす銘柄が約 8 割, 70cm～90cm 台のぶり銘柄が約 1 割でした。	
アジ類	115.5	197.0 (59%)	160.7 (72%)		
サワラ	101.4	259.5 (39%)	141.6 (72%)		
カツオ類(そうだがつお)	90.4	20.1 (451%)	65.6 (138%)		
カタクチイワシ(たれ)	49.6	29.4 (168%)	29.6 (168%)		
イカ類	49.5	60.7 (82%)	91.1 (54%)	<サワラ> 尾さ長 35cm～50cm 台のさごし銘柄が 9 割強, それより大きなさわら銘柄が 1 割未満でした。	
カマス類	22.2	22.4 (99%)	23.1 (96%)		
サンマ	15.1	27.8 (54%)	28.0 (54%)	<カタクチイワシ> 体長 3～8cm 台で, 6cm 前後が主体でした。	
スズキ	12.9	13.7 (94%)	6.7 (192%)		
シイラ	10.4	73.4 (14%)	36.5 (28%)		
その他	203.4	146.1 (139%)	237.8 (86%)		
合計	807.4	1076.5 (75%)	936.5 (86%)		

平年は過去 10 年平均

【底曳網漁業】

ズワイガニは前年の1.3倍および平年の8割強で、全体では平年の8割の水揚げでした。



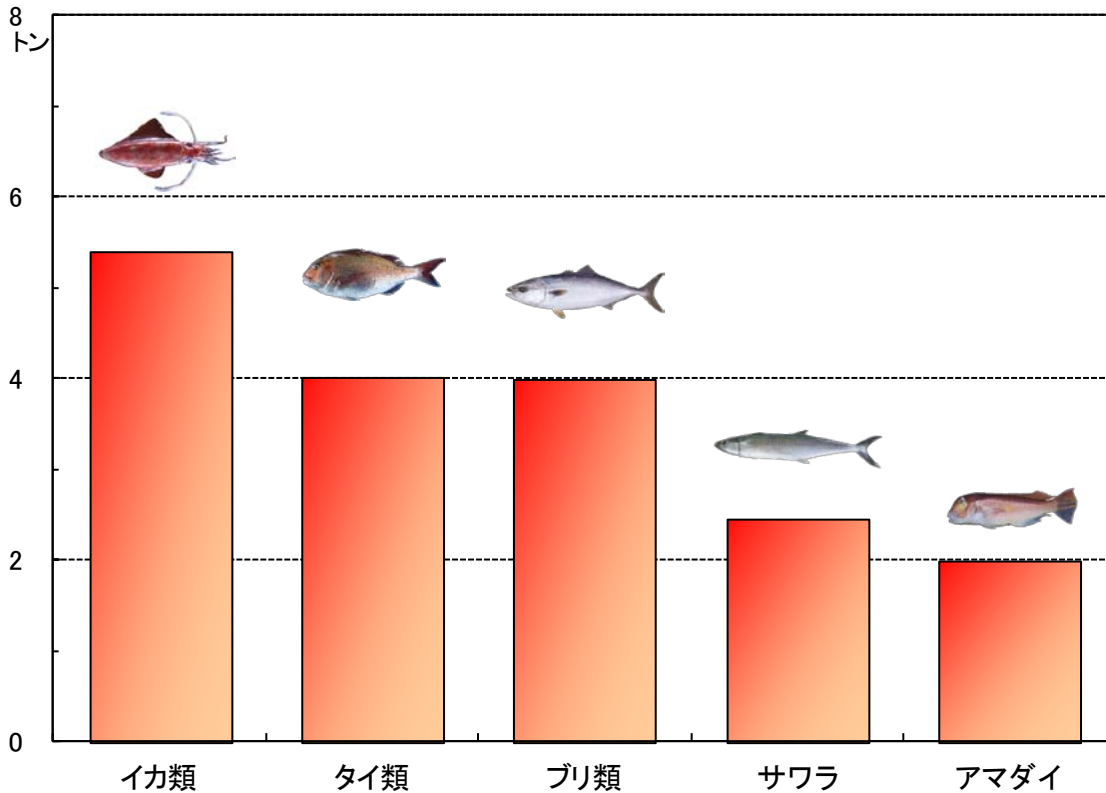
11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計				
魚種	2009年	2008年(前年比)	平年(平年比)	備考
ズワイガニ	61.7	44.7 (138%)	72.6 (85%)	＜ズワイガニ＞ オス(松葉がに)は 24.6トン、メス(せこがに)は 37.1トンでした。
カレイ類	14.9	21.9 (68%)	17.7 (84%)	
貝類	1.5	2.0 (74%)	2.0 (77%)	＜カレイ類＞ アカガレイ(まがれい)が 12.5トン、ヒレグロ(黒がれい)が 2.0トンで、ほかソウハチ(えてがれい)やヤナギムシガレイ(ささがれい)、ムシガレイ(みずがれい)が若干量でした。
ニギス	1.0	-	1.3 (77%)	
タラ	0.5	0.4 (132%)	0.1 (641%)	
タコ類	0.2	0.2 (120%)	0.5 (37%)	
エビ類	0.1	0.3 (54%)	0.3 (46%)	
その他	0.6	0.5 (134%)	3.3 (19%)	
総計	80.6	70.0 (115%)	97.8 (82%)	

平年は過去10年平均

【釣り・はえなわ漁業】

イカの釣獲が少なく、全体で平年の約6割の水揚げでした。

2009年11月の漁獲量(上位5魚種)



11月漁獲量(トン) 京都府漁連集計						
魚種	2009年	2008年(前年比)		平年(平年比)		備考
イカ類	5.4	6.2	(88%)	18.0	(30%)	<イカ類> ソデイカ(たるいか)が4.7トン、アオリイカ(秋いか)が0.4トン、ケンサキイカ(白いか)が0.2トンなどでした。
タイ類	4.0	2.1	(194%)	2.9	(136%)	
ブリ類	4.0	2.2	(184%)	2.9	(139%)	
サワラ	2.4	1.3	(189%)	1.5	(167%)	
アマダイ(ぐじ)	2.0	3.5	(57%)	3.8	(52%)	
アジ類	0.9	0.7	(125%)	1.3	(71%)	
メバル類(もいお)	0.4	0.4	(89%)	0.4	(99%)	
スズキ	0.3	0.2	(163%)	0.2	(143%)	
カマス類	0.2	-	-	0.2	(129%)	
タチウオ	0.1	0.1	(77%)	0.5	(20%)	
その他	3.3	4.9	(67%)	5.2	(63%)	
合計	23.0	21.6	(107%)	36.9	(62%)	

平年は過去10年平均

【トピック ～珍しい魚～】

近年の海の温暖化の影響からか、丹後の海ではあまりなじみのない魚を目にする機会が増えています。おいしい魚もありますが、なかには食べない方がよさそうな魚もいるので気を付けてください。下の写真は、近年丹後の海でみられた珍しい魚の一例です。

<p style="text-align: center;">イセゴイ</p>  <p>体長：約 50cm 分布：南日本など暖かい外洋域 特徴：鱗が大きく、背びれの末端が糸状に長くのびています。南方域では食用にしているそうです。</p>	<p style="text-align: center;">オキナヒメジ</p>  <p>体長：約 35cm 分布：南日本など暖海域 特徴：尾部に黒点があるヒメジの仲間です。煮つけにしておいしいそうです。</p>	<p style="text-align: center;">カライワシ</p>  <p>体長：約 60cm 分布：南日本など暖海域 特徴：細長い体型。身が柔らかくて小骨も多いので、食の評価は低いようです。</p>
<p style="text-align: center;">クラゲウオ</p>  <p>体長：約 25cm 分布：南日本など暖海域 特徴：名が示すように、幼魚はクラゲについて泳ぐそうです。食味は不明です。</p>	<p style="text-align: center;">クロアジモドキ</p>  <p>体長：約 60cm 分布：南日本など暖海域 特徴：高級魚のマナガツオのようですが、体表面が褐色で、尾部にアジのぜいごのような隆起があります。美味だそうです。</p>	<p style="text-align: center;">ソウシハギ  有毒魚</p>  <p>体長：約 50cm 分布：南日本など暖海域 特徴：尾びれの長いウマヅラハギのような体形です。内臓は、猛毒のパリトキシンを含むといわれているので食べないで下さい。</p>
<p style="text-align: center;">ミナミイケガツオ</p>  <p>体長：約 50cm 分布：南日本など暖海域 特徴：体の側面には黒い斑点が1列に並んでいます。食用になりますが、その評価はいまいちのようです。</p>	<p style="text-align: center;">ヤセエビス</p>  <p>体長：約 30cm 分布：南日本など暖海域 特徴：赤い体表面は、硬くて大きなうろこで覆われています。南日本の地域では食用にしているようです。</p>	<p style="text-align: center;">カナフグ  有毒魚</p>  <p>体長：約 90cm 分布：南日本など暖海域 特徴：背中が暗褐色で、体の側面に黄褐色の帯がある大型のフグです。日本近海のもの、肝臓にフグ毒があるといわれています。</p>
<p style="text-align: center;">クサビフグ</p>  <p>体長：約 50cm 分布：世界中の暖海域 特徴：フグという名がついていますが、マンボウの仲間です。肉質は筋っぽいそうです。</p>	<p style="text-align: center;">クマサカフグ</p>  <p>体長：約 45cm 分布：南日本など暖海域 特徴：腹こは鋭いとげがたくさんあります。毒性はよく分かっていませんが、食べない方が無難と思われれます。</p>	<p style="text-align: center;">センニンフグ  有毒魚</p>  <p>体長：約 100cm 分布：南日本など暖海域 特徴：見た目がシロサバフグ(さんきゅう)のようですが、海域によっては肉に毒があるといわれており、食べない方が無難です。</p>

あまりなじみのない魚を発見されたら、学術上貴重な場合がありますのでご連絡ください。ひょっとすると、新種の第一発見者になるかもしれません。