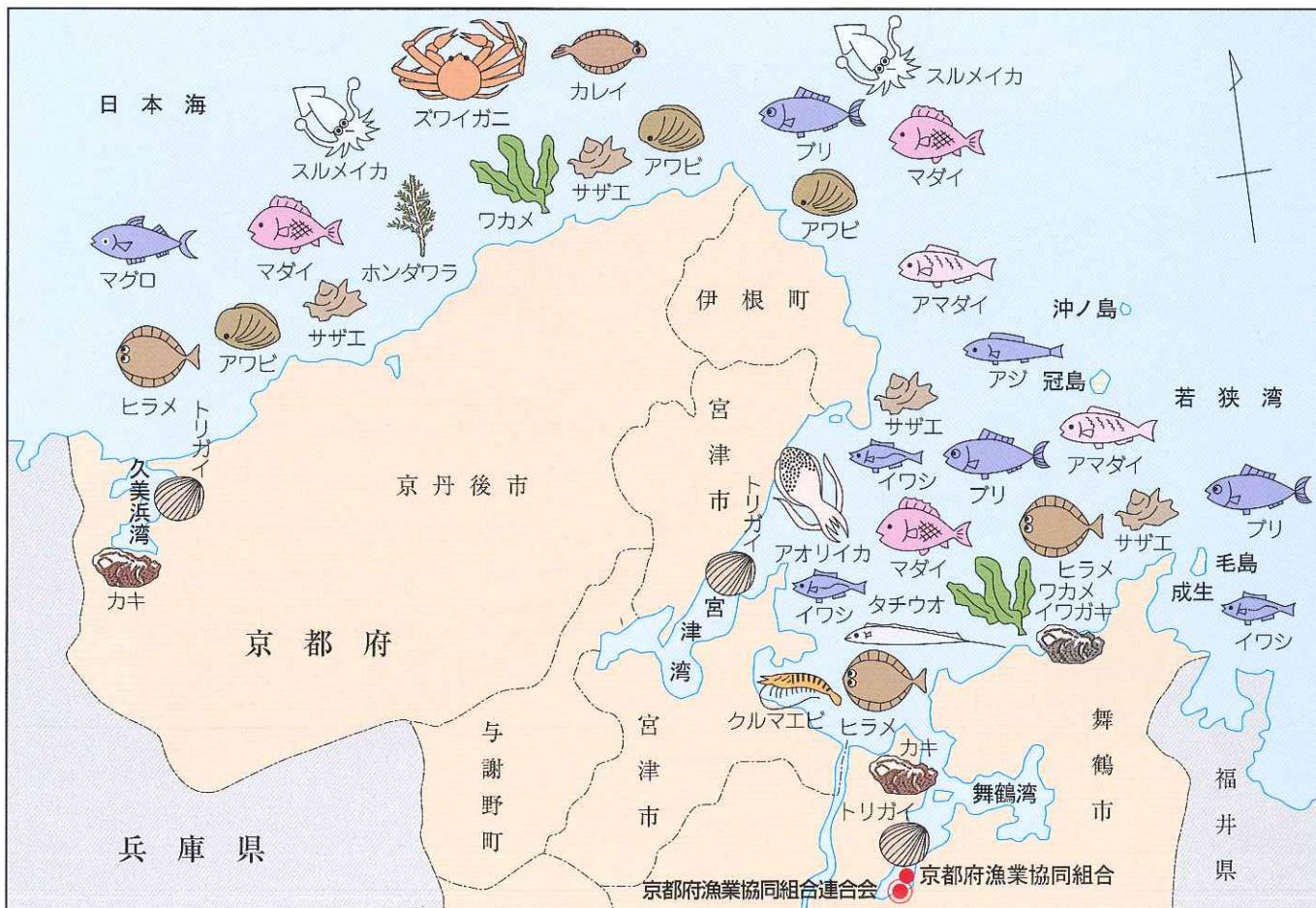


(1) 京都府の海、漁獲される魚

京都府の海岸線は約315kmで、西は兵庫県、東は福井県と接しています。丹後半島北端の経ヶ岬を境にして、東側は若狭湾に含まれ、起伏に富んだリアス式海岸となり、比較的穏やかな海域です。一方、経ヶ岬の西側は日本海の荒波に直面し、岩礁、砂丘域が連なるダイナミックな景観を形成しています。また、舞鶴湾、宮津湾、久美浜湾など年間を通じて穏やかな内湾も見られます。

京都の海には九州南方沖で黒潮から枝分かれし日本海に入る対馬暖流と日本海固有水という冷たい海水の両方が影響を与えています。また、沿岸域には丹後半島あるいは丹波山地の緑豊かな山々に源を発する河川から栄養豊かな水が流れ込み、砂泥域ではアマモ類、岩礁域ではホンダワラ類やクロメなどによる藻場が形成されています。

このような海流、海水、地形の特性を備えた京都府の海では、地域の特性に応じた多様な漁業が営まれ、四季折々、様々な魚介類が水揚げされています。例えば、対馬暖流に沿って日本海を回遊するブリ、マグロ、サワラなど暖海性の魚の他に、日本海固有水に生息するズワイガニ、ハタハタなど冷水性の魚介類が漁獲されます。また、内湾域ではトリガイ、マガキなどの貝類養殖が盛んに行われています。さらに、沿岸の岩礁域ではワカメなどの海藻類やアワビ、サザエなどの貝類が漁獲されています。



京都の海、おさかなマップ

(2) 丹後・旬のさかな

京都府では豊富な水産物の中から京都を代表し、かつ四季を感じさせるもの20種類を平成9年に府民からの公募をもとに選定し、「丹後・旬のさかな」としました。四季感を京都の水産物をとおして感じてもらえれば幸いです。

春

さより

丹後に春がきたことを告げる魚。透き通るほどの身の美しさと淡泊な味が魅力。



めばる

春の磯釣りの人気魚。味は淡泊で煮付けものとして言われる。



わかめ

単年生で水深1~2mあたりに繁茂。健康食で若さのシンボル。



いさざ

(しろうお)

成長しても5cm余りのハゼ科の魚。赤い斑点が美しく、躍り食いが有名。



まだい

色、姿、味ともに魚の王様。5cmほどの子鯛が3年で30cm以上になる。



たちうお

全身銀白色でまさしく「太刀」のよう。家庭では塩焼きに、とれたてなら薄造りがおすすめ。



とびうお

浜では「かくとび」と小ぶりの「まるとび」を分けている。「とびうおのダンゴ汁」は旅の宿で人気。



しろいか (けんさきいか)

生後1年で30~40cmに成長して一生を終える。釣りの人気魚で、釣ったばかりの刺身を楽しむ。

さざえ

屋間は動かず、日没後に海藻を食べ回る。特産「丹後のさざえ」は身の柔らかさが自慢。

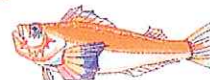


とりがい

丹後の内海で育ち、大きさ、味ともに日本一。和食だけでなく洋食の食材としても好適。

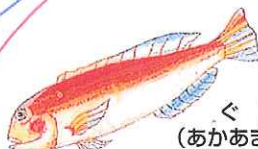


秋



はたはた

水深200mあたりに大きな群れをつくる。身離れの良い脂ののった大物が魅力。



ぐじ (あかあまだい)

角張った頭が印象的。崩れやすい白身を塩で締める。京料理の定番。



おきぎす(にぎす)

大きいもので20数cm。高級魚ではないが、家庭料理の人気者。



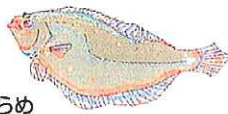
あきいか (あおりいか)

いかの仲間でもっとも美味しい。晩秋の潮風で干した一夜干しは絶品。



ささがれい (やなぎむしがれい)

体が透き通り橙色の卵巣が美しい。「笹がれいの一夜干し」は干物の中でも一級品。



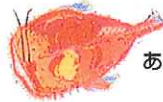
ひらめ

春の産卵をひかえたひらめが最も美味しい。



かき

丹後の養殖かきは品質の良さが定評。グリコーゲンなどのエキスが増す冬が食べ時。



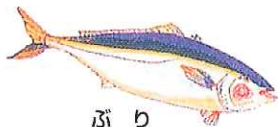
あんこう

大きな口と姿、顔立ちが特徴。冬の丹後といえば「あんこう鍋」が欠かせない。



まつばがに(すわいがに)

姿、味の良さから冬の味覚の王様。大きさ、漁場、漁期を決め保護されている。



ぶり

成長につれ呼び名が変わる出世魚。刺身、照り焼きに加えプリしゃぶも人気。

「丹後・旬のさかな」イラスト/河原久美子

夏

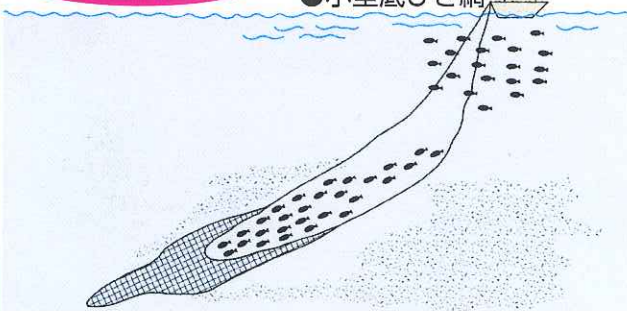
冬

(1) 京都府で営まれている漁業

沖合漁業

底びき網漁業

- 沖合底びき網
- 小型底びき網

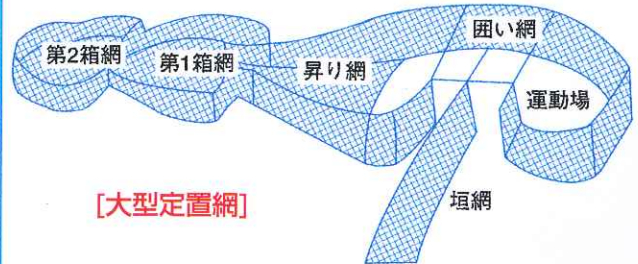


一般に手ぐり網と呼ばれ、袋状の網で水深120~350mの海底に住む「ハタハタ」、「ニギス」、「ササガレイ(ヤナギムシガレイ)」、「ズワイガニ」、「アンコウ」、「マガレイ(アカガレイ)」、「アマエビ(ホッコクアカエビ)」などをとります。

沿岸漁業

定置網漁業

- 大型定置網
- 小型定置網

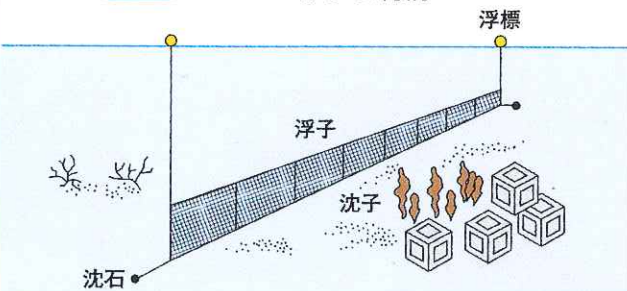


[大型定置網]

沿岸の魚の通り道に網を設置・固定して「マダイ」、「ブリ」、「シロイカ(ケンサキイカ)」、「アキイカ(アオリイカ)」、「イワシ」などを網の中に誘い込んでとります。

刺網漁業

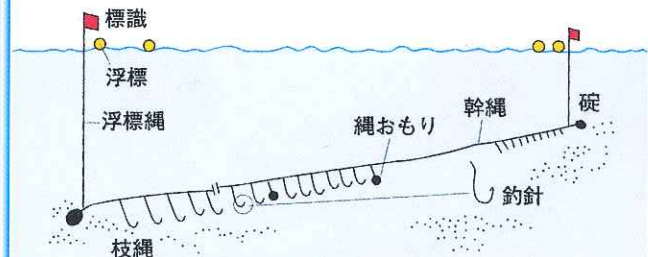
- 固定式刺網
- まき刺網



網の目に刺したり、からませたりして「ヒラメ」、「カレイ」、「ハマチ」、「クルマエビ」、「ガザミ」などをとります。なお、網は定置網とは異なり、そのつど漁場に設置されます。

釣り漁業

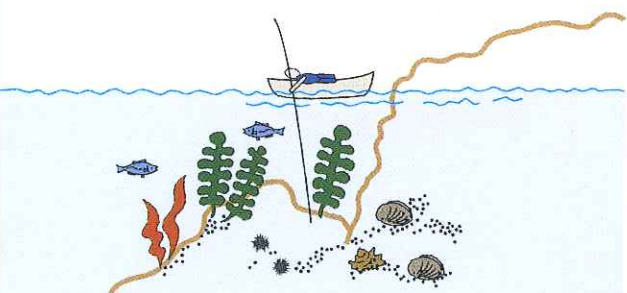
- 一本釣り
- はえなわ
- ひきなわ
- イカ釣り



一本釣り、はえなわ(上図)、ひきなわなどの種類があり、天然礁や人工礁を活用して「メバル」、「タチウオ」、「グジ(アカアマダイ)」、「アキイカ(アオリイカ)」、「シロイカ(ケンサキイカ)」、「ヒラメ」、「マダイ」などを釣りあげます。

採貝藻漁業

- 水視
- アサリ掘り
- 潜水



沿岸の浅い磯場でかぎやかまなどを使って「サザエ」、「アワビ」、「イワガキ」、「ワカメ」、「モズク」などをとります。

その他の漁業

底びき網漁業(けたびき網)
「ナマコ」、「トリガイ」
ひき網漁業(地びき網、船びき網)
「シラス」、「サヨリ」
かごなわ
「カニ類」、「バイ貝(エッチュウバイ)」
岩ノリつみなど

養殖業

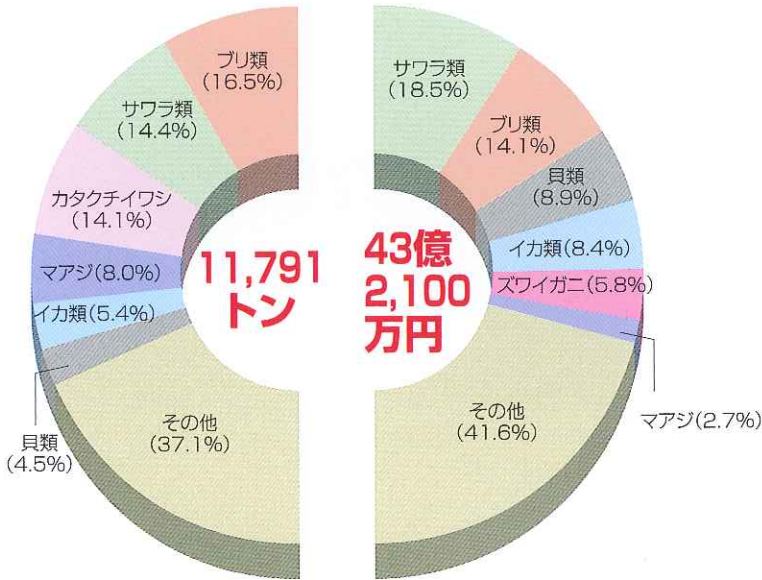
「ブリ」、「マダイ」、「マグロ」、「カキ」、
「アワビ」、「トリガイ」、「イワガキ」、
「真珠」、「クルマエビ」、「ワカメ」など

※上記の魚種名で太字になっているものは「丹後・旬のさかな」(p2)に選定されているものです。

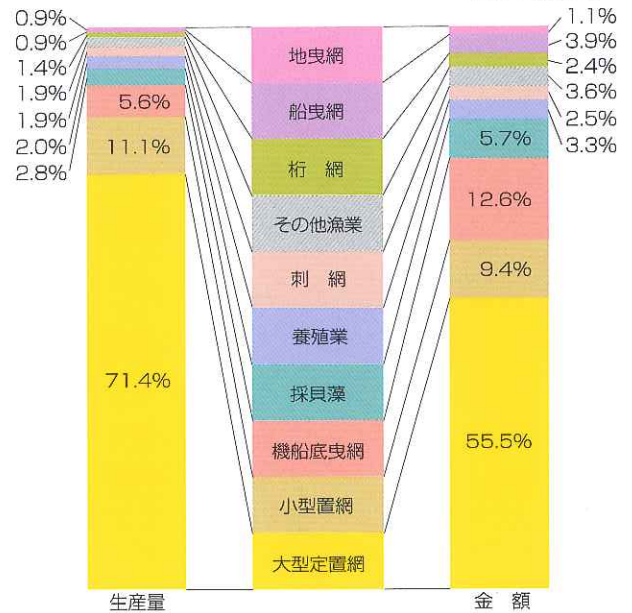
(2) 生産量と生産金額

平成22年の京都府の漁業者生産量は、11,791トン(前年比73%)で、内訳は漁獲が11,053トン、養殖が738トンでした。生産金額は、43億2,100万円(前年比98%)であり、漁獲が35億9,200万円と養殖生産額が7億2,900万円でした。漁業種別では、生産量、生産金額ともに大型定置網の割合が最も高く、平成22年には生産量の71%、金額の55%を占めました。

●魚種別生産高 [農林水産統計]



●漁業種別生産高 [海面漁業生産高資料]
(漁連取扱高)



端数処理の関係上、合計が100%にならないことがあります。

(3) 主な魚種別漁獲量

京都府の漁獲量は、マイワシが大量に漁獲された昭和60年代(昭和63年の10万6千トンがピーク)を境に、マイワシ資源の衰退とともに減少し、ここ数年は1万5千トン前後で推移しています。近年の漁獲の特徴として、サワラの漁獲量が増加していることがあります。京都府のサワラ漁獲量は平成11年から急増し、平成18年~22年は1,500トンを超え、平成18年~20年は日本一でした。

京都府以外の日本海沿岸各県でも増加しており、これは日本海の水温が近年上昇していることによって、サワラの分布や回遊経路が変化したためではないかと考えられています。

