

1 京都府の海



京都府の海岸線は約315kmで、日本海の荒波が打ち寄せる岩礁と砂丘が連なる海岸や、海岸線の入り組んだリアス式海岸、波の静かな舞鶴湾や宮津湾、久美浜湾など、多様な環境を有しています。自然が生んだ素晴らしい景観の代表として、変化に富んだ貴重な地形・地質を見ることができる山陰海岸ジオパークや、日本三景の一つとして名高い天橋立があります。

また、人々の暮らしや文化が生んだ伊根の舟屋の軒を連ねる様子は、壮観で日本の原風景的な美しさを感じさせてくれます。



天橋立



伊根の舟屋

2 京都府で獲れる魚

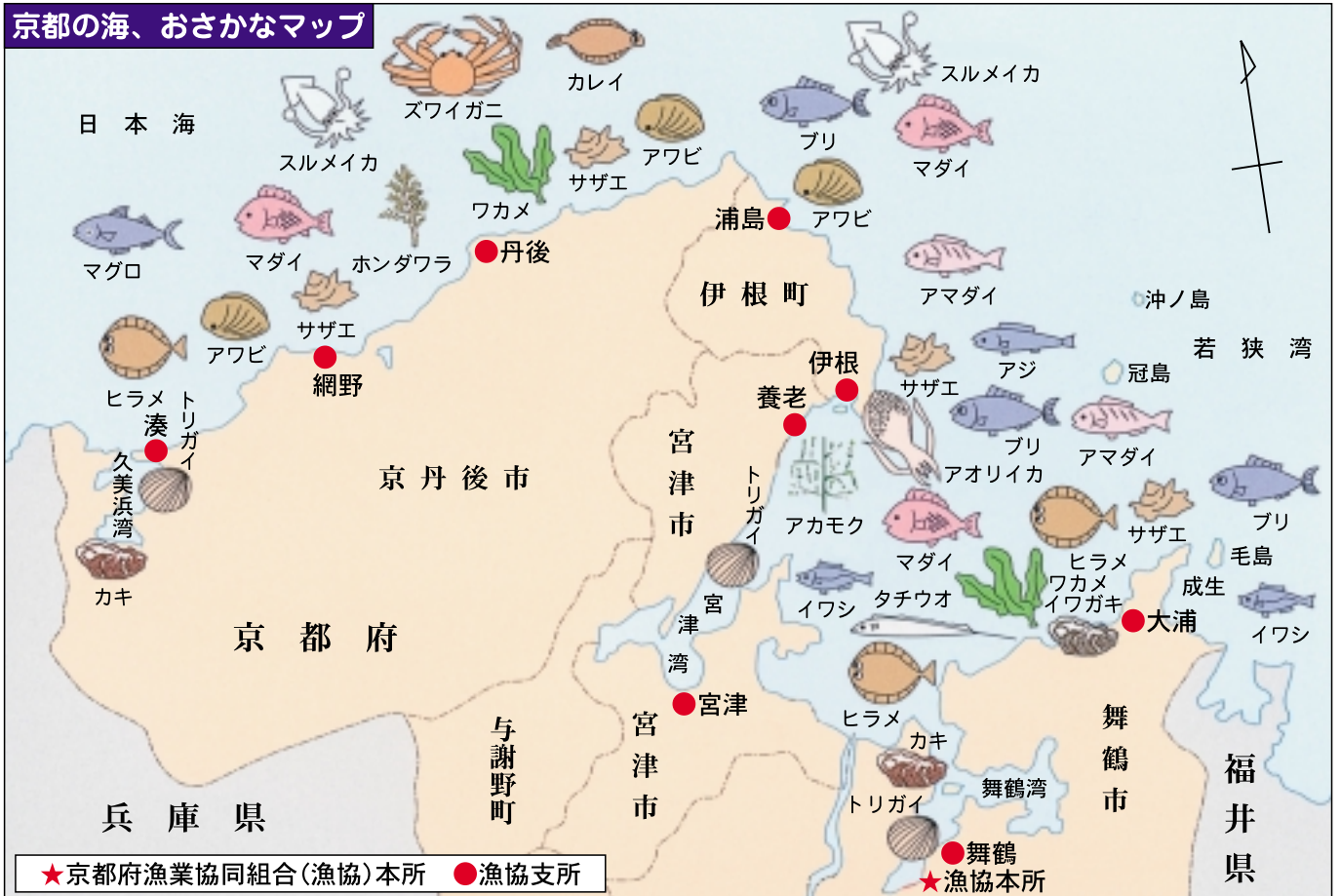
京都府の海には、**対馬海流**という暖かい海水と**日本海固有水**という冷たい海水が影響を与えています。

そのため京都府の海では、マグロやブリといった暖水性の魚に加えズワイガニやハタハタといった冷水性の魚など、色々な種類の魚が漁獲されます。

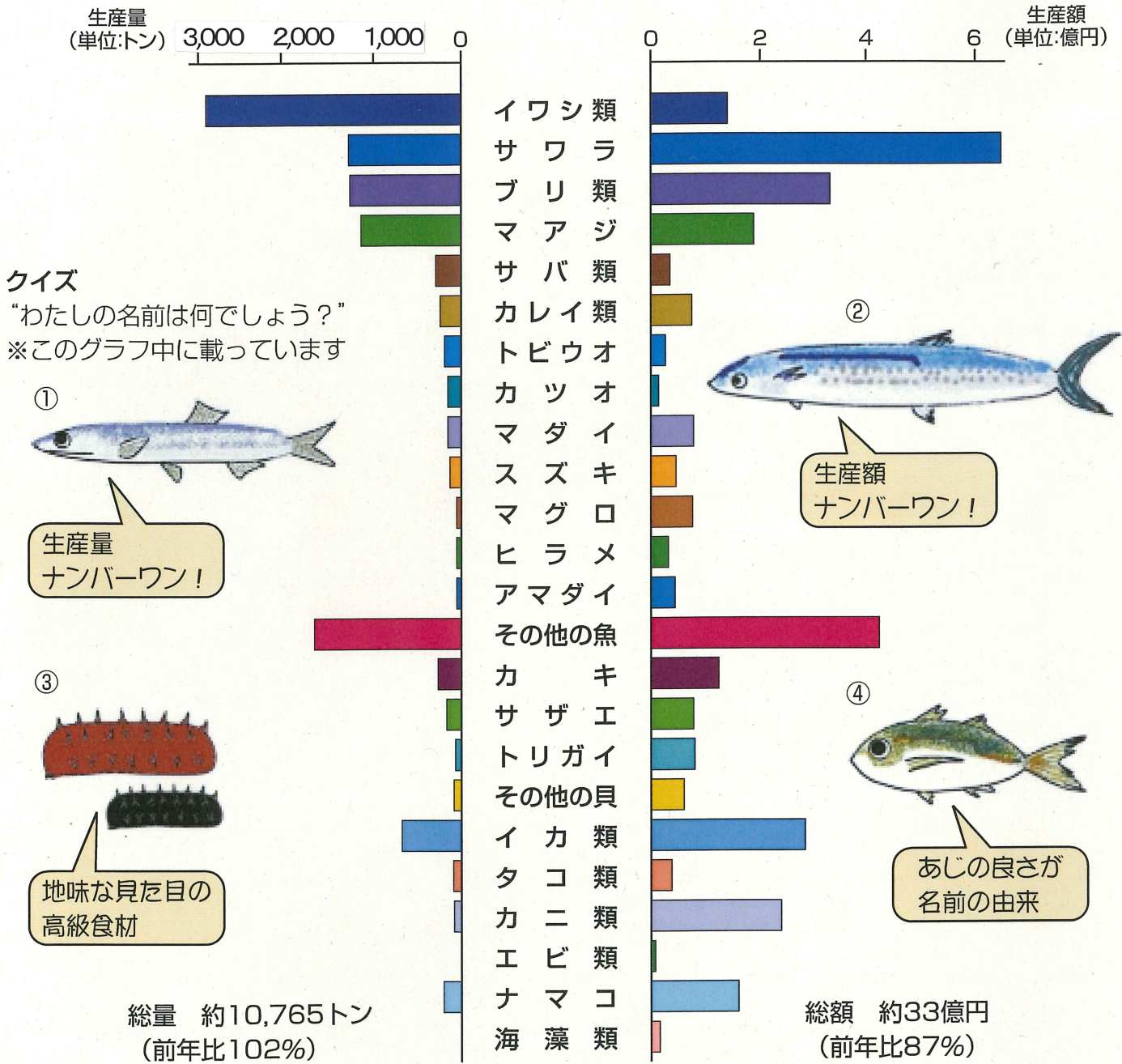
また、起伏に富んだリアス式海岸が良質な魚介類を育み、恵まれた漁場をつくっています。



京都の海、おさかなマップ



●魚種別生産高（平成23年）【水産事務所調べ】

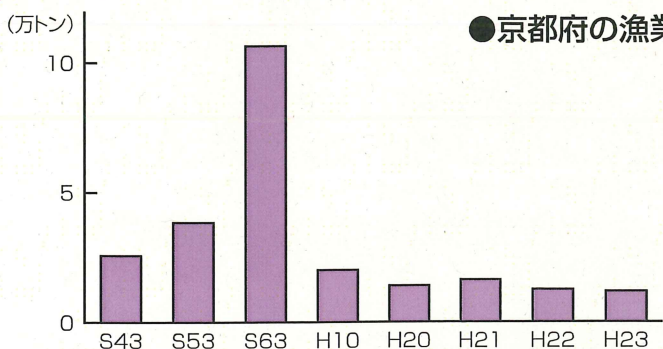


平成23年度農林水産統計によると、京都府の生産量および生産額はどちらも全国の約0.3パーセントを占め、全国順位は39都道府県中、生産量は37位、生産額は38位です。

しかし、京都府で漁獲される魚は種類が豊富で様々な料理に利用できることや、京都府の漁業は「丹後とり貝」や「丹後ぐじ」といったブランド産品をはじめ、全国的にも有名な水産物を生産できるという強みがあります。

【クイズの答え】 ①イワシ ②サワラ ③ウニ ④アジ

●京都府の漁業生産量の推移



昭和43年は2万5千トンだったのが、53年には3万8千トンに増え、63年は京都府の生産量過去最高を記録し、10万6千トンでした。

その後はマイワシ資源の減少などにより、ここ数年は1万2千トン前後で推移しています。

【農林水産統計(S43~H23)】

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。

京都の水産物をとおして季節を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。味は淡白で
煮付けものとして喜ばれる。

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、踊り食いが有名。



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。



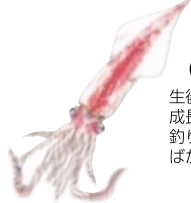
たちうお

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。



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、大きさと、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。



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。



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)

いかの仲間でも最も美味しい。
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。
「笹がれいの一晩干し」は干物の
中でも一級品。



ひらめ

70万尾ほどの稚魚を毎年放流。
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。



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、
ブリしゃぶも人気。



まつばかに (ずわいがに)

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。



「丹後・旬のさかな」イラスト／河原久美子

「丹後・旬のさかな」の
買える場所・おいしい食べ方はこちら
<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400028.html>