

京都の水産

定置網漁業



底びき網漁業



養殖業（丹後とり貝）



はえ縄漁業



京都府の海

全国的にはあまり知られていませんが、京都府も海に面しています。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、500種類程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、各地域の特性に応じた漁業が営まれており、四季折々、多彩な魚介類が水揚げされています。



京都府の主な漁業

定置網漁業

沿岸の定まった場所にあらかじめ網を設置し、入り込んだ魚をとる、待ちうけ型の漁法です。魚は垣網に沿って囲い網に誘導され、運動場を回遊するうちに昇り網から奥の箱網へと入り込み、出られなくなる仕組みです。

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（網起こしといいます。）、魚を船にとりこみます。

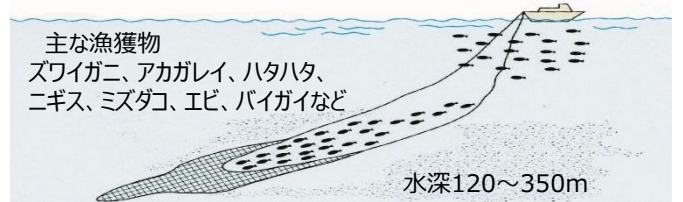


主な漁獲物
イワシ類、サワラ、ブリ、マアジ、ケンサキイカ、アオリイカなど

底びき網漁業

海底までおろした袋状の網を船で引き、海底付近にいる魚やカニをとる漁法です。現在、京都府では11隻が操業しています（舞鶴5隻、間人5隻、網野1隻）。

おおよそ午前0～3時に出港し、操業時間が短いときはその日の午後、長いときは翌々日の朝に帰港します。資源保護のために6～8月は禁漁期間となっています。



養殖業

魚等の子供（稚魚、稚貝等）を大人（出荷サイズ）になるまで育てます。

▼養殖トリガイの成長（約1年）



「丹後とり貝」は舞鶴湾、栗田湾、宮津湾、久美浜湾で育てられています。

宮津市養老での養殖アカモク収穫（H30～本格出荷）



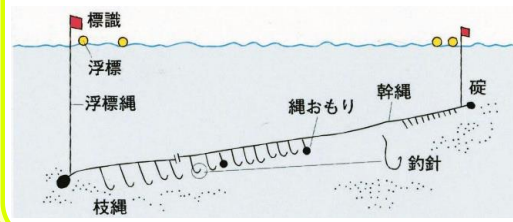
伊根湾では、ブリなどの養殖のほか、クロマグロの短期養殖（蓄養）が行われています。



釣り・はえなわ漁業

釣糸と釣針を使い、釣針にエサや疑似餌を仕掛け、それに食いついた魚をとる漁法です。

下図のはえなわ漁業は、幹となる長い糸（幹縄）に、釣針の付いた多数の短い糸（枝縄）がつけられています。



主な漁獲物
アカアマダイ(ぐじ)、マダイ、ブリ、サワラ、マグロ、メバル、スルメイカなど

採貝藻漁業

沿岸の浅い漁場で行います。

左の写真のように、船上から箱メガネで海底をのぞき、長い柄の先に付けた鉤（かぎ）でサザエなどを採捕する方法を「水視（すいし）」といいます。

主な漁獲物 アワビ、サザエ、イワガキ、ナマコ、ワカメ、イワリ、モズク、アカモクなど



アワビやサザエの資源を増やすために、種苗を放流したり、害敵を駆除するなどの栽培漁業の取り組みが行われています。

◀サザエの種苗放流

京都府の主な漁獲物

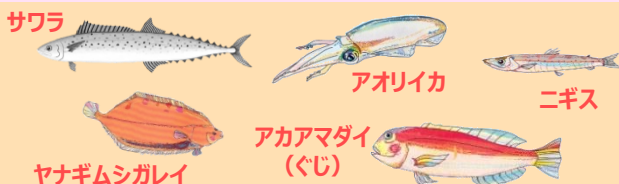
春



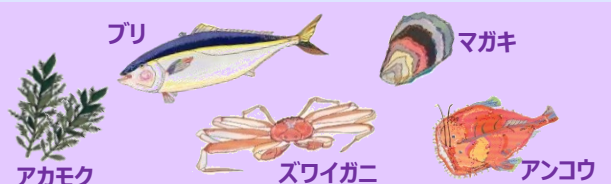
夏



秋



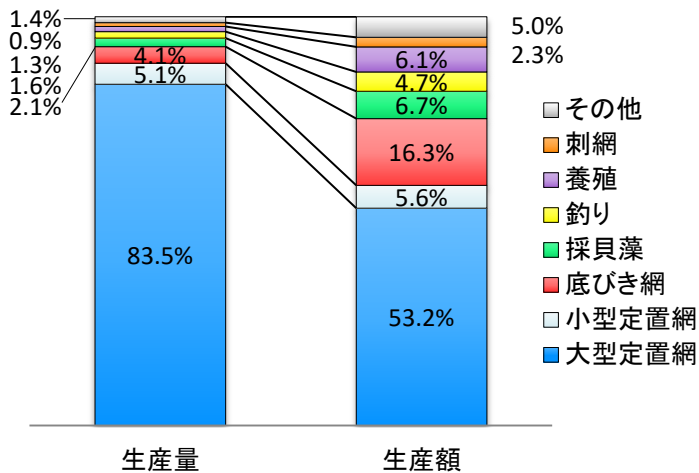
冬



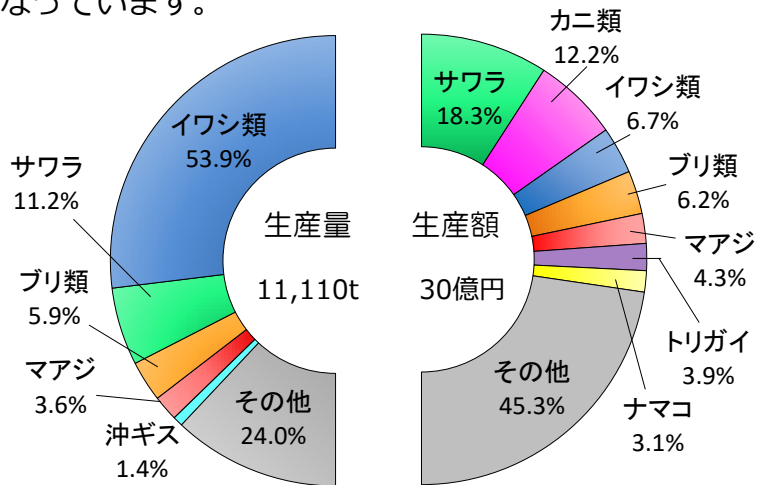
魚 京都府の漁業生産

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。

近年の漁獲の傾向として、サワラの漁獲量の増加があります。京都府では平成11年から漁獲量が急増し、これまでに4回、漁獲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、サワラは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。



漁業種類別生産高 (平成30年・水産事務所調べ)



魚種別生産高 (平成30年・水産事務所調べ)

魚が食卓に届くまで

(1) 海



漁師さん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

丹後では、「浜売り」という魚の直売の風習があります。



▲ 魚を選んで、会計に並ぶ人々

(5) 食卓へ



ぶりしゃぶ

サワラの炙り丼



(4) 加工場、店頭など



選別 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(2019年12月完成) (高度衛生管理型の最新施設)

卸売市場では、仲買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。

魚 水産業を支えるしくみ

◆ 漁業協同組合

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。漁業者が獲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 (漁場を利用するにあたってのトラブル防止) 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、9つの支所が設置されています。



魚 水産物のブランド化

◆ブランド化の推進

丹後とり貝



京都府沿岸で育成されたトリガイのうち、形がきれいで100g以上のもの。他にはない大きさと独特の甘みと食感が魅力。

丹後ぐじ



京料理に欠かせない上品な味の魚。美しい見た目と鮮度を損なわないよう、厳格な取り扱い、選別を行っています。

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、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。

京マークは登録商標です。京都の農林水産物の中でも特に優れた品質のものに与えられます。



京都府の 主なブランド 水産物



京鱈



丹後の海育成岩がき



活メ京のあかがれい

京鱈：定置網で獲れた1.5kg以上のサワラ。丁寧に扱って魚体に傷をつけません。脂がとろける刺身は絶品。
丹後の海育成岩がき：殻付きで300g以上の育成イワガキ。殻の中に身がぎっしり詰まっています。
活メ京のあかがれい：活かしたまま港に持ち帰り活メすることで、消費者が刺身で食べられる鮮度を実現。

ブランド化の他にも、より高品質で安全・安心な魚介類を供給するために、漁獲物の鮮度保持や厳格な選別などの取組が進められています。

魚 海業(うみぎょう)の推進

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、レクリエーション等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、商工観光業者等と連携しながら漁業体験に取り組んでいます。



定置網
漁業体験



一日漁師体験
(素潜り)

◆漁村景観や水産物の利用

近年、漁村の景観そのものが一つの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遊覧する取組も活発に行われています。



↑ 漁船で伊根湾を巡る海上タクシー (伊根町)



← 漁港の景色を楽しみながら食事ができる「漁港めし」(伊根町)

漁業者がインストラクターを務めるシーカヤック体験 (京丹後市)



かき小屋 (舞鶴市)

◆自然災害への対策（漁港の整備、急潮予測）

漁港は、漁船の停泊を行う所で、新鮮で安全な漁獲物を供給する漁業活動の基盤施設です。京都府では、随時老朽化した漁港施設の修繕、近年の気候変動に対応した施設の新設、改装等を行い、自然災害に強い漁港づくりを行っています。将来的には耐震化・耐津波化も検討しています。

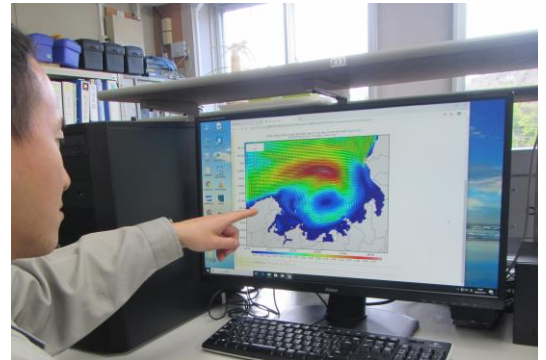


事例紹介：舞鶴漁港

地盤が低く、大型台風等によって頻繁に高潮被害を受けていた舞鶴漁港ですが、道路や用地のかさ上げ、排水路の整備などによって漁船の安全係留、浸水防止などが実現しました。

台風や低気圧の接近により、海の中にも異変が起きます。大雨や強風などの影響を受け、急な海水の流れが起こることがあり、これを「急潮(きゅうちょう)」と呼んでいます。この急潮によって、海に設置している定置網が破れたり、流されてしまったりします。京都府では、急潮を事前に予測し、定置網漁業者に対して網をあらかじめ揚げるなどの対策を取るよう情報を発信しています。

コンピューターを使った急潮予測シミュレーション ▶



魚 京都府の河川での漁業

京都府内の河川でも、昔から、アユやアマゴなどを釣ったり食べたりして楽しむなど、生活に密着した営みとして漁業が行われています。京料理に不可欠な食材としてこれらの魚が活用されたり、鵜飼(うかい)によるアユ漁が行われるなど、京都の長い歴史の中で、文化とも密接に関連し、京都を訪れる観光客にとっても大きな魅力となっています。

(1)川の漁業と漁協

川は海と比べ一般に魚の数が少ないため、捕り続けると魚がいなくなるおそれが強いことに加え、ダムや堰(せき)が設けられている川では、海からアユなどが遡上(そじょう)できないため、漁業協同組合(漁協)が稚魚を放流しています。京都府ではほとんどの川に漁協があり、放流の他、水辺に降りる道を管理したり、カワウという水鳥やブラックバスなどの外来魚に食べられないよう魚を守るなど、川で漁業ができる環境を整える上で大きな役割を果たしています。



稚魚の放流

(2)遊漁のきまり

これらの活動は、漁協の組合員によって担われていますので、組合員以外の方が、漁協がある川で魚を捕る(遊漁といいます。)ときは、遊漁料として費用を負担することになっています。

魚が減りすぎないように、捕ることができる時期や大きさが魚の種類によって決められているなど、いろいろなルールがあります。

また、コイが感染するコイヘルペスウイルス病が広がることを防ぐため、捕ったコイを他の川や池に放流したり、捨てたりしないでください。

(3)天然の魚を増やす取り組み

京都府では、漁協と協力し、稚魚放流の費用をなるべく節約しながらよく釣れる環境づくりをすすめるため、海から遡上する天然のアユや、自然に川で産まれる魚を増やす取り組みを進めています。

漁協の皆さんが中心になって、魚が上れない堰に簡易な魚道(魚の通り道)を作ったり、上れない魚をくみ上げて堰の上流に放流したり、魚の産卵場所を整えたりする取り組みが行われています。



▲簡易な魚道(鴨川)と設置作業の様子

オイカワの産卵場所づくり ▶



これからの漁業・漁村

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、次のような取組みが積極的に進められています。

将来を担う人材と経営体の育成

- ・「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（獲りすぎない漁業）
- ・漁場を有効活用し、養殖生産を拡大
- ・先端技術の導入

漁獲物の付加価値向上、漁業者の所得向上

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



資源管理の結果、宮津湾は大きなナマコがたくさん住む豊かな海になりました。

持続的 & 収益性が高い漁業へ！

漁業と漁村地域の活性化

「海の民学舎」による担い手育成の推進

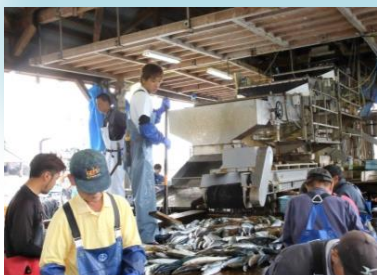
京都府では、漁業団体や市町と共同して、将来の漁業や漁村を支える人材を育成するため、平成27年度から京都府漁業者育成校「海の民学舎」を運営しています。新しく漁業就業を希望する方を対象に、漁業の知識や技術の習得に加え、各漁村の特徴等を学び、魅力ある京都の海で一人前の漁師になることを目指す講座を実施しています。

実績：H31年3月までに14名が修了し、内11名が漁業者として現場で活躍しています。

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。

水視漁業研修▶



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。

◀ 定置網漁業実地研修(選別)




学舎修了生の様子

府内各地の浜で漁業者として尽力されています。



◀ 学舎研修生募集ポスター

この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

(令和2年3月)