

京都の水産



京都府水産事務所

京都府の海

京都府の海岸の総延長は約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種類ほど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、各地域で様々な漁業が営まれており、季節によって色んな魚介類が水揚げされています。



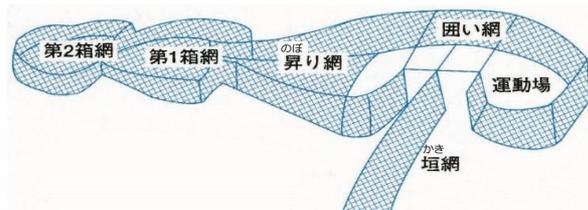
京都府の主な漁業 1. 沿岸漁業

定置網漁業

主な漁獲物

イワシ類、ブリ、サワラ
マアジ、マグロなど

沿岸の定まった場所に網を設置し、網に入りこんだ魚をとる、待ち受け型の漁法です。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、魚を船にとりこみます。

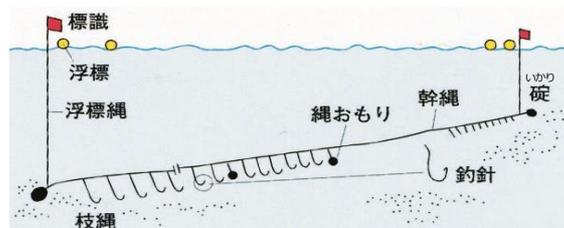


釣り・はえ縄漁業

主な漁獲物

アカアマダイ(ぐじ)
マダイ、サワラなど

釣糸と釣針を使い、釣針にエビなどのエサや疑似餌を仕掛け、魚をとる漁法です。図のはえ縄漁業は、幹となる長い系(幹縄)に、釣針の付いた多くの短い系(枝縄)が付けられています。



採介藻漁業

主な漁獲物

アワビ、サザエ、ナマコ
ワカメ、イワガキ
ウニ類など

沿岸の浅い漁場で行います。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でとる「水視漁法」と「潜水漁法」が行われています。特に水視漁法には、熟練の技が必要です。



▲水視漁法



▲アワビやサザエを放流

種田放流

養殖業

魚や貝、海藻などを、出荷サイズになるまで育てます。



「丹後とり貝」は舞鶴湾、宮津湾、久美浜湾で育てられています。

養殖トリガイの成長(約1年)



アカモク養殖は、主に宮津市で行われています。

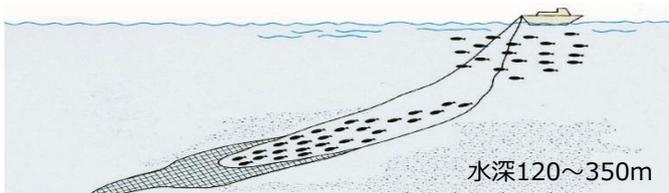


伊根湾ではマグロやブリなどの魚類養殖が盛んです。

クロマグロの水揚げ

京都府の主な漁業 2. 沖合漁業

底びき網漁業



海底までおろした袋状の網を船で引き、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)。資源保護のために6~8月は禁漁期間となっています。

主な漁獲物 ズワイガニ、アカガレイ、ハタハタ、ニギスなど

京都府でとれる主な魚介類 ぎょかい

春



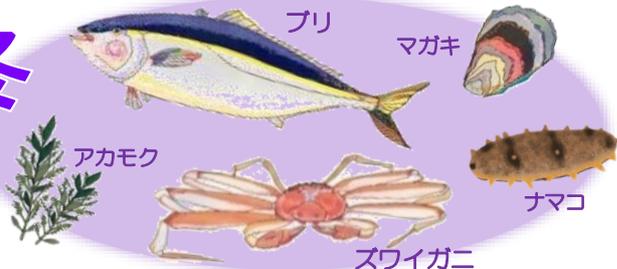
夏



秋



冬



ブランド化の推進 すいしん

…高品質な水産物をつくり、漁業収入を増やす しゅうぎゅう



京都府で育成されたトリガイのうち、殻の形がきれいで100g以上のもの。他にはない大きさにくわえ、独特の甘みと食感が魅力。

京料理に欠かせない、上品な白身魚のアカアマダイ。美しい見た目と鮮度を保つため、厳格な取り扱いと選別を行っています。

さわら 京鱈

定置網でとれた1.5kg以上のサワラ。3kg以上は「特選 京鱈」として扱われます。



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。



たんご 丹後の海 育成岩がき



から殻付きで300g以上の育成イワガキ。身入りの良さが自慢。

かつじめ 活〆京のあかがれい



希少な“刺身で食べられる”超新鮮度のアカガレイ。

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。



海業の推進

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

▼定置網体験



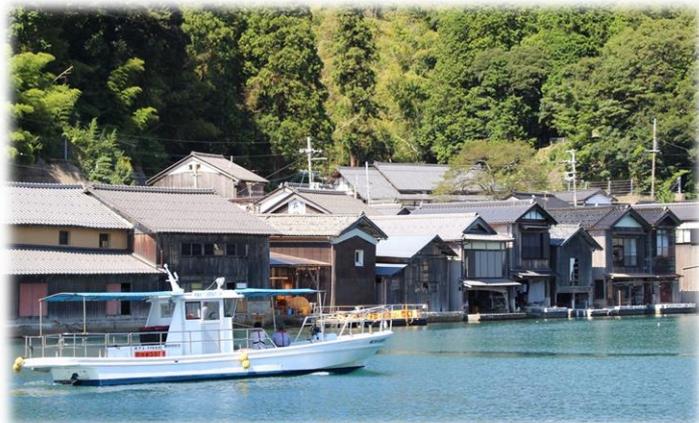
▼一日漁師体験



※アワビ・ナマコの採捕は禁止されています。ご注意ください。

◇漁村景観や水産物の利用

近年、漁村の景観そのものが観光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めぐる取り組みなどが活発に行われています。



◀ 漁船で伊根湾をめぐる海上タクシー (伊根町)



▲ 漁港で景色をながめながら食べる「漁港めし」 (伊根町)



◀ シーカヤック体験 (京丹後市)

自然災害への備えと対策

漁港整備

漁港は、漁船の停泊を行う場所で、安全で新鮮な漁獲物を供給する漁業活動の基盤となっている施設です。

京都府では、古くなった漁港施設を直したり、変化する気候に対応した施設の新設・改修を行い、災害に強い漁港づくりを進めています。現在、耐震・耐津波化も検討しています。



整備前



整備後

整備によって安全に利用できるようになった舞鶴漁港



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。漁業者がと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（漁業者が漁場を利用するときのルールづくりやトラブル防止）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、沿海に9つの支所があります。



海だけではなく河川でも、アユやアマゴなどの淡水魚を対象に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。



◇川の漁業と漁協

川は海と比べて漁場が小さく、ダムなどにより魚の移動が妨げられていることもあるため、資源が枯渇しやすいという特徴があります。そのため、川の漁業協同組合（漁協）が稚魚を放流し資源の維持・管理を行っています。

稚魚放流のほかにも、魚を増やし、守るために、魚の産卵場所を整えたり、魚が移動できないところに魚道（魚の通り道になる階段やスロープのような構造物）を作ったり、外来魚を駆除したり、魚を食べる鳥（カワウ）を追い払ったりと、様々な取り組みを実施しています。



▲ 稚魚の放流

◇遊漁のきまり

漁協が管理している川で、漁協組合員以外の方が魚をとる（遊漁をする）ときは、遊漁料として漁場環境維持にかかる費用などの一部を負担することになっています。

また、魚が減りすぎないように、とる時期や大きさが魚の種類ごとに決められているなど、いろいろなルールがあります。



▲ オイカワの産卵場所づくり



▲ 簡易魚道の設置

これからの漁業と漁村

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、次のような取り組みが各浜で積極的に進められています。

担い手と経営体の育成

- ・「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（とりすぎない漁業）の推進、先端技術の導入
- ・漁場を有効活用し、養殖の生産量を拡大



資源管理の結果、宮津湾は大きなナマコがたくさんすむ豊かな海になりました。

漁獲物の付加価値向上

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



ひき縄で漁獲されたサワラに活〆と血抜き処理を行い、高品質化を図っています。

『海の民学舎』

担い手育成の推進

京都府では、将来の漁業や漁村を支える人材を育成するため、漁業団体や市町と共同して、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。



海の民学舎HP▲



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。

研修中は、国の助成事業が受けられる場合があります。詳細は、ご相談ください。



イワガキ出荷準備



定置網漁業の実習



講義の様子

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。

研修中は、研修先の漁業経営体から給与が支払われます。



漁業実地研修 ▲力キ養殖作業

修了生の進路

府内各地の浜で漁業者として活躍されています！

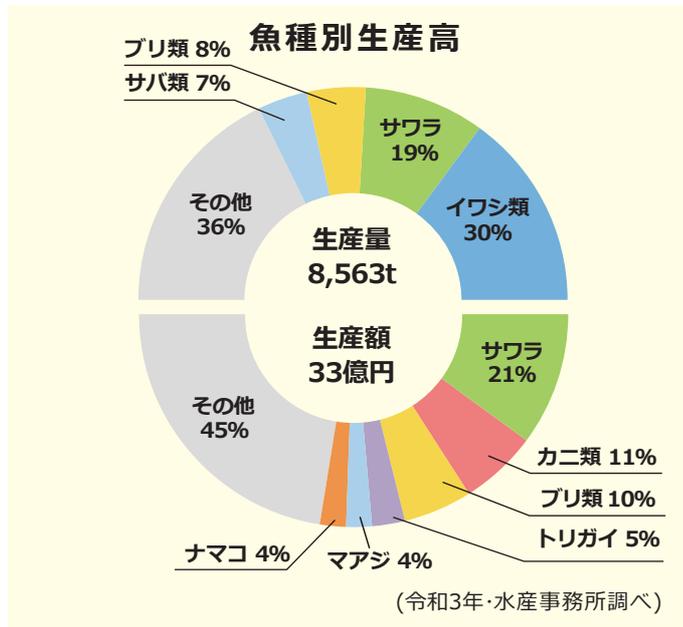
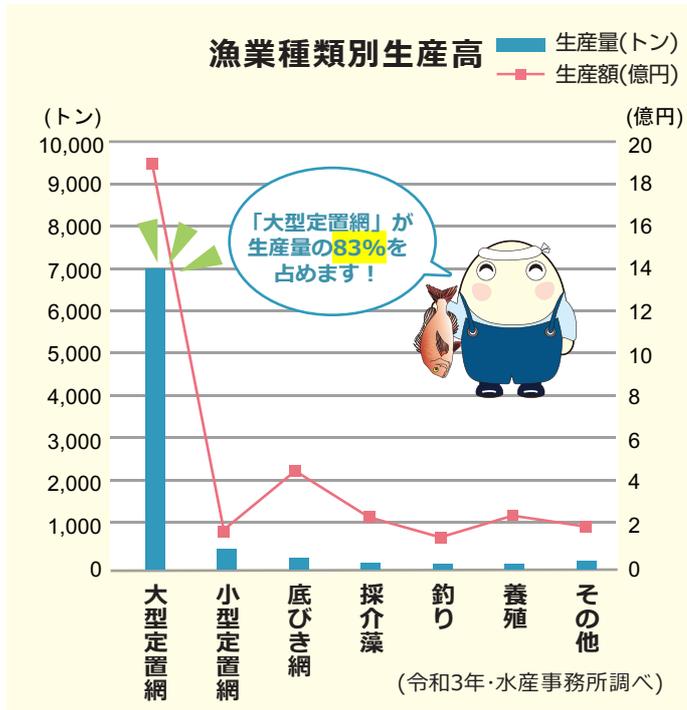
【雇用型】大型定置網、底びき網の漁業会社へ就業

【独立型】トリガイ等の貝類養殖、小型定置網、釣り・はえ縄、採介藻などの漁業

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（生産量）の増加があります。京都府では平成11年から生産量が急増し、これまでに4回生産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。



京都産の魚が食卓に届くまで

1 海



漁業者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。



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（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。

4 加工場、店頭



消費地卸売市場（京都・大阪・東京など）

加工場



SUPER MARKET

店頭



5 食卓へ



ぶりしゃぶ

サワラ
あぶ どん
炙り丼



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 宮津市字小田宿野1029-3

☎0772-25-3031