

## 第3回 持続可能な京都の海の活用に関するプラン検討会議 次 第

日 時 令和8年1月22日（木）  
午前10時30分から12時30分まで  
場 所 京都府農林水産部会議室

### 1 開会

### 2 議事

- (1) 第2回検討委員会の結果（報告）
- (2) パブリックコメントの結果及びプラン最終案について（協議）

### 3 閉会

#### 【配付資料】

資料1	委員名簿
資料2	出席者名簿
資料3	配席表
資料4	第2回検討委員会の結果について
資料5	パブリックコメントの結果について
資料6	プラン最終案

持続可能な京都の海の活用に関するプラン検討委員会 委員名簿

資料1

所属	役職	氏名	備考
東京大学大気海洋研究所	教授	牧野 光琢	
総合地球環境学研究所	教授	浅利 美鈴	
京都府漁業協同組合	専務理事	松尾 信一	
NTTドコモビジネス	担当課長	三里 和明	
京都府水産流通協同組合連合会	理事	長崎 寿夫	
飛騨五木ホールディングス株式会社	企画研究室長	井上 博成	
セイラーズフォーザシー日本支局	理事長	井植 美奈子	
JTB京都中央支店	事業推進部長	浅沼 知宣	

第3回 持続可能な京都の海の活用に関するプラン検討会議 出席者名簿

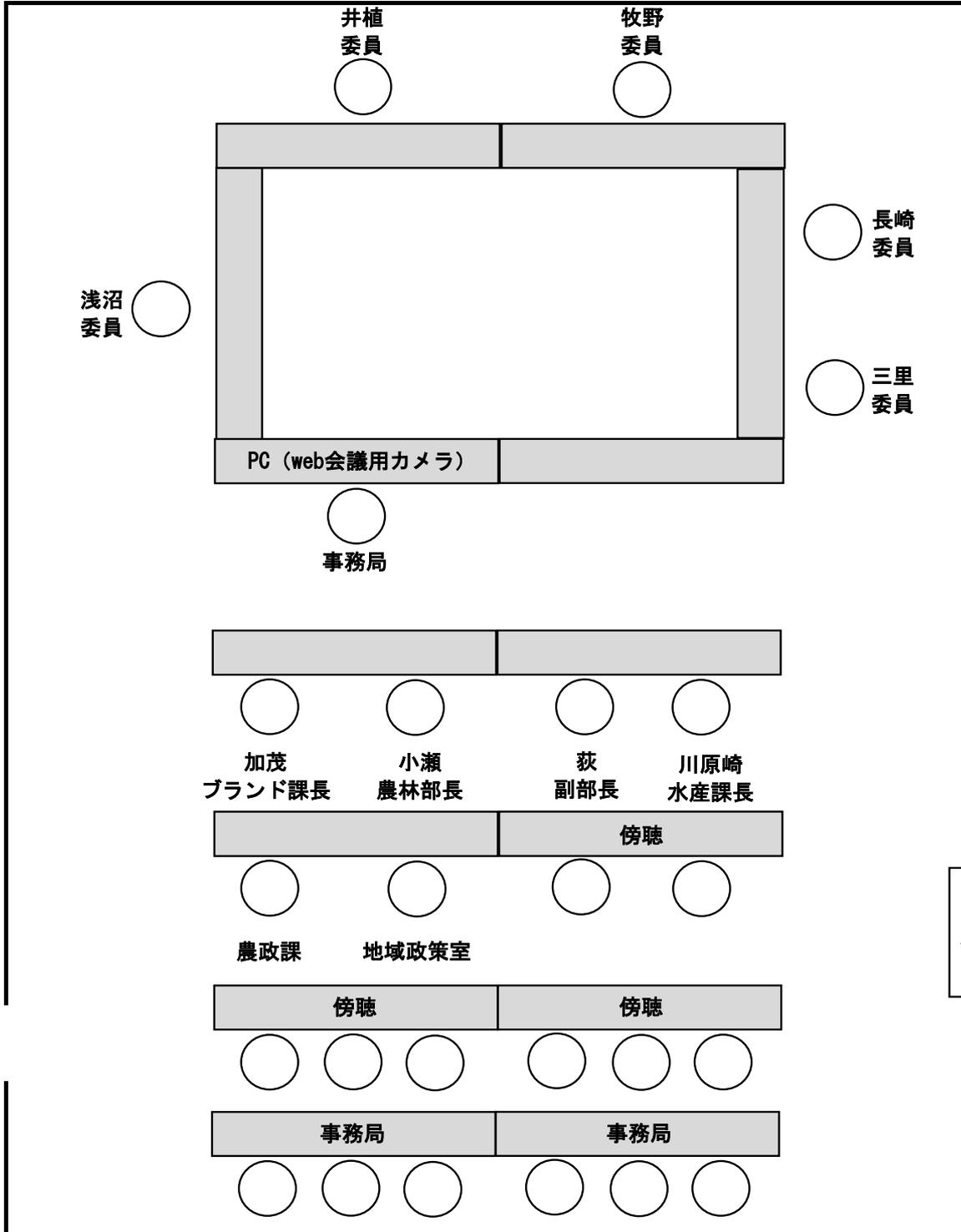
資料2

【委員】

所属	役職	氏名	備考
東京大学大気海洋研究所	教授	牧野 光琢	
京都府漁業協同組合	専務理事	松尾 信一	web参加
NTTドコモビジネス	担当課長	三里 和明	
京都府水産流通協同組合連合会	理事	長崎 寿夫	
飛騨五木ホールディングス株式会社	企画研究室長	井上 博成	web参加
セイラズフォーザシー日本支局	理事長	井植 美奈子	
JTB京都中央支店	事業推進部長	浅沼 知宣	

所属	役職	氏名	備考
京都府農林水産部	部長	小瀬 康行	
京都府農林水産部	副部長	荻 安彦	
京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課	課長	加茂 雅紀	
京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課	技師	竹中 友理	
京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課	主事	向山 咲里奈	
京都府農政課	課長補佐兼係長	三好 林太郎	
京都府地域政策環境部地域政策室	技師	水谷 昂栄	
京都府水産事務所	所長	栗屋 克彦	web参加
京都府水産事務所	海のにぎわい企画課長	久門 道彦	web参加
京都府農林水産技術センター海洋センター	研究部長	宮嶋 俊明	web参加
京都府農林水産部 水産課	課長	川原崎 尚志	事務局
京都府農林水産部 水産課	主幹兼係長	村上 裕則	事務局
京都府農林水産部 水産課	主幹	熊木 豊	事務局
京都府農林水産部 水産課	主査	大畑 亮輔	事務局
京都府農林水産部 水産課	技師	廣瀬 稜起	事務局

# 配席図



## 第2回「持続可能な京都の海の活用に関するプラン」検討会の結果について

1 日時 令和7年11月18日（火） 16:00～18:00

2 場所 京都府農林水産技術センター海洋センター

## 3 概要

・あいさつ（小瀬 京都府農林水産部長）

## ・議事

(1) 検討委員会の運営、プランの策定趣旨及び検討スケジュールについて

(2) 第1回検討委員会の結果（報告）

(3) プラン中間案について（以下、検討委員の主な意見）

## ○海洋環境の変化に対応した資源保護と海洋環境保全

- ・ブルーカーボンやブルーシーフードの取組強化と、生態系影響を評価できる海況シミュレーション技術の開発が必要
- ・世界的ネットワークを活用し、国連海洋会議や国際イベントで京都の水産業をPRすることで、国際社会への影響力を高める。
- ・漁業者側はプランに反対しないが、5年で達成可能か懸念、短期的な利益実感を求める声あり
- ・新技術やブランド化の目標が抽象的で、数値目標や責任体制を明確化すべき
- ・環境教育を強化し、子供や社会人に水産業の課題を学ばせる仕組みを構築、観光誘致と連動。京都市内集中の観光課題を踏まえ、府北部への誘客を促進し、水産業振興に貢献する施策が必要
- ・プランには濃淡をつけ、誰のための計画かを明確化し、インパクトある打ち出し方を検討
- ・技術開発のリスク分散を考慮し、陸上養殖や高温耐性を有するトリガイの品種改良など挑戦的取組を推進。気候変動保険や救済措置を含むリスク対策を行政が中長期で整備
- ・京都の歴史文化を活かした観光ツアー企画や水産DXによる効率化で、持続可能な水産業モデルを構築

## ○生産性向上・高付加価値化による水産業の成長産業化及び地域資源を活用した産業の創出による漁村の活性化

- ・海洋センターを核とした海洋データ共同利用の拠点整備により、漁業・流通・研究の連携強化と成果を明確化
- ・舞鶴漁港整備では、流通業者の荷さばきスペースの確保や物流効率化を重視すべき
- ・研究施設は国際会議の誘致に加え、家族連れや観光客が訪れたい魅力ある拠点づくりを期待
- ・海洋データのオープン化により、漁業者・流通業者が活用できる情報発信を推進
- ・人材確保は既存の人材育成に加え、デジタル人材や異業種からの転身を促す仕組みづくり

が重要

- ・子供向け教育施策として、漁村のホームステイや漁業体験を通じた探究学習、サステナブルパークを教育素材として活用した修学旅行や校外学習を誘致しては
- ・漁業の低収入・厳しい労働環境の改善には、付加価値向上と給与還元、組織文化の改革が不可欠
- ・行政によるブランディング支援や経営理念の再構築で、組織の魅力を高める施策が有効
- ・海洋データ・スマート技術活用で効率的操業を実現し、休暇増や働き方改善に繋げるべき
- ・海洋センター職員の専門性や漁業者との信頼関係は資源管理の推進に不可欠で、施設整備だけではなく人材育成を強化すべき
- ・京都府は、国際的な海洋保護目標（2030年までに陸と海の30%以上を保全する30by30目標）達成に貢献し、世界発信力を高めるチャンス。国内外のアカデミアや研究機関との連携を強化し、海洋データ活用の高度化を推進
- ・ペスカツーリズム（漁業体験型観光）など、地域資源を活かした新しい観光モデルの導入を提案
- ・気候変動の影響を予測するシミュレーション技術の開発に向けて、海洋センターと企業連携で推進すべき
- ・エリア一帯で漁獲情報をリアルタイムで共有し、マーケットニーズに応える仕組みを整備すべき
- ・TAC管理や漁獲枠設定において、現行の過去データに依存する方法から脱却し、最新データを反映する仕組みを構築すべき
- ・日本海のハブ機能を強化し、府県を超えたマーケット対応を可能にする広域連携が必要
- ・「海を余すことなく使う」思想を基盤に、ゼロエミッション水産業を目指すべき

## パブリックコメントの結果概要

## 1 パブリックコメントの状況

意見募集期間：令和7年12月18日から令和8年1月8日まで（22日間）

意見提出件数：10人・27件

## 2 主な意見とその対応

意見の要旨	対応案（修正案）	
①日本又は世界のロールモデルのような視点をもっといれてはどうか	第IV章 1 (p 6)	府北部地域が、海を活用した技術革新と産業創造で国内外を牽引するロールモデルの拠点となる旨、追記
②プランとしての達成状況を実感できる具体的な目標設定を望む	第IV章 2 (p 7)	目ざす姿の数値目標を精査
③沿岸漁業の振興のために栽培施設の機能向上を望む。	第V章 1① (p 9)	重要資源の安定的な種苗生産に必要な施設整備を進めるとともに、漁業関係者から資源増大の要望が高く、放流効果が見込まれる新規魚種を探索する旨、追記
④水産・海域データだけではなく、他の複数データと融合した高付加価値データ創出を検討すべき	第V章 2① (p19)	海洋データを主体に、観光や文化、陸域環境データ等を融合した付加価値の高いビッグデータやデジタル技術を活用する旨、追記
⑤近年頻発する二枚貝の貝毒について、対策を講じていただきたい	第V章 2① (p13)	貝毒による二枚貝出荷規制の頻発により、二枚貝の貝毒対策手法の確立が必要である旨、追記
⑥水産業・海業人材の育成のため、海洋高校で基礎力を、海の民学舎で経営力を身につける二段階の育成を望む	第V章 2③ (p16)	府立海洋高校と海の民学舎の合同実習・講義の拡充や生徒と学舎生との交流など、海の民学舎の施策に反映
⑦漁港を交流の場へと導くことは有効な手段と考えるが、そのためには、漁業者・漁村住民の意識改革と漁港の役割の再認識が必要	第V章 3① (p17)	漁港利用に関する漁業従事者の意識・認識の転換が必要との認識に立った取組を推進
⑧副業や女性の活躍を可能にする柔軟な仕組みを整え、従来の枠にとらわれない“稼げる漁村モデル”の提示を期待	第V章 3② (p18)	低利用魚の加工品開発など女性目線による他県の優良事例を参考に水産業の活性化を図る旨、追記
⑨地域の伝統的な食文化を「健康長寿」の切り口で発信し、魚食普及や高付加価値化、観光誘客につなげて欲しい	第V章 3② (p18)	健康長寿のまちとして知られる府北部地域ならではの魚食文化を後世に伝える旨、追記
⑩京都府の各産業リーディングゾーンとの有機的連携もできるだけ多く検討し、府施策全体としての相乗効果を高めるべき	第V章 3③ (p19)	サステナブル産業創出研究会とも連携し、サステナブルパークへの企業誘致につなげるとともに、各地の産業創造リーディングゾーン入居企業との有機的な協力体制を構築する旨、追記

### 3 持続可能な京都の海の活用に関するプラン（最終案）の概要

- I 計画策定の目的・趣旨(本文 p 1)
- II 京都府水産業を取り巻く状況(p 2)
- III 京都府における水産振興の取組 (p3~p5)
- IV 京都府水産業が目指す姿 (本文 p6-7)

省略

- ・ 京都府沿岸の豊かな水産資源を持続的に利用し、京都の持つ歴史的な先進性や文化力・ブランド力などの強みを活かした水産業の成長産業化と漁村・漁港の魅力向上、活性化を図るとともに、海洋資源を活用した産学公民連携によるオープンイノベーションにより、産業、環境、観光、教育などの多様な分野で、府北部地域が海を活用した技術革新と産業創造で国内外を牽引するロールモデルの拠点となる

#### V 解決すべき課題と施策の展開方向 (本文 p8-21)

##### 1 海洋環境の変化に対応した資源保護と海洋環境保全

- ① 近年の高水温による影響を踏まえた漁船漁業の資源管理、養殖業の生産安定
  - ・ AI、ICT 技術を活用して、潮の流れや水温、魚の群れなどのリアルタイム観測や、定置網に入る魚種を陸上で把握し出漁の判断や混獲の回避につなげる効率的な漁業を推進
  - ・ トリガイの養殖環境の自動制御システムの構築や、特定の貝種に依存しない高温に強い養殖種の導入実証、さらには環境制御が可能な陸上養殖を推進
- ② T A C (漁獲可能量) 魚種の拡大への対応
  - ・ クロマグロやサワラ、ブリなど商品価値の高い成魚を旬の時期に効率的に漁獲し、収益の最大化を図る漁場予測技術を開発するとともに、付加価値を高めるためのブランド化を推進
- ③ 藻場造成等によるブルーカーボン、ブルーシーフードの取組強化による海洋環境保全
  - ・ 漁業関係者が主体的に取り組む藻場保全活動や、漁港・岸壁施設の整備との一体的な藻場造成を推進するとともに、ブルーカーボンを活用した漁業、観光、教育などへの波及効果を創出
  - ・ セイラーズフォーザシー日本支局と協働して、観光や食文化などの幅広い分野でブルーシーフードの情報発信による府内水産物の持続的利用と海洋環境の保全を推進

##### 2 生産性向上・高付加価値化による水産業の成長産業化

- ① 海洋データ・スマート技術活用研究のための海洋センターの機能強化
  - ・ 最先端技術を漁業・水産業に活用するため、産学公民の共同研究を推進する「京都フードテック研究連絡会議」により企業・大学の研究シーズと生産現場のニーズのマッチングを支援
  - ・ 海洋データを主体に観光や文化、陸域環境データ等を融合した付加価値の高いビッグデータやスマート技術を活用した革新的技術の開発、社会実装のためのプロジェクト研究の推進に必要な人材育成と研究基盤の整備を推進

- ② 舞鶴漁港の機能強化による流通体制の整備、水産物のブランド化による付加価値向上
  - ・ 府内水産物の約8割を取り扱う舞鶴漁港の防災・減災機能の強化に加え、高度な衛生管理や鮮度保持体制の強化に向けた早期の施設改修を実施
  - ・ 「京都食ビジネスプラットフォーム」による異業種連携により、加工品開発やECサイト販売による国内外の需要拡大と、近畿屈指の水揚げを誇る天然クロマグロ等のブランド化を推進
- ③ 経営力・技術力を備えた専門性の高い水産業人材の確保・育成
  - ・ 「海の民学舎」の卒舎生が、次世代から憧れを抱く魅力ある経営を実践するロールモデルとなるよう、「京都府農林水産業人材確保・育成ネットワーク」に参画する多様な主体と連携し、人材の確保・育成から経営の発展段階まで一貫した支援を実施
  - ・ 府内水産物のさらなるブランド化を推進するため、マーケティングや流通のプロモーションを得意とする企業など業種や性別を問わない多様な人材を確保

### 3 地域資源を活用した産業の創出による漁村の活性化

- ① 水産資源と漁村、漁港を最大限に活用した海業の取組推進
  - ・ 「京都府海業推進協議会」による地域資源の価値や魅力の創出により、府沿岸地域を「漁業の場」から「交流の拠点」に転換し、府北部地域への誘客を促進
  - ・ 漁村の自然や食をテーマに長期滞在するグリーンツーリズムや、環境保全活動をテーマとするエコツーリズムなど、漁村資源を活用した観光の提供により府北部地域の関係人口を増加
- ② 漁村コミュニティを支える多様な人材の確保と漁村文化の継承
  - ・ 半漁半Xや定年漁師など幅広い年齢層に対する定住を促進するとともに、子どもたちや親への漁業体験や魚食など健康長寿のまちとして知られる府北部地域の漁村文化、歴史の発信などを通して、漁村コミュニティを活性化
- ③ 海洋データの活用による新たな関連産業の創出
  - ・ 海洋センターを核として海洋資源を活用した産学公民の共同研究を推進する「海洋データプラットフォーム（仮称）」を設置し、海洋データ等を活用した共同研究を実施するとともに、収集したデータを産業振興や環境保全に寄与するオープンデータとして活用
  - ・ 「サステナブルパーク」や府内の「産業創造リーディングゾーン」に入居する企業と連携し、海洋データ等の活用を軸にオープンイノベーションを進め、海洋をテーマに世界から注目される技術革新と新産業の創出を目指し、国際的な産業拠点の形成を推進

## 4 今後の予定

令和8年3月 2月府議会定例会農商工労働常任委員会で最終案報告  
プランの策定・公表

(最終案)

---

# 持続可能な京都の海の活用に関するプラン

---

計画期間：令和8年度～令和12年度

令和8年1月

京都府農林水産部

## もくじ

I. 計画策定の目的・趣旨	..... 1
II. 京都府水産業を取り巻く状況	..... 2
1. 漁獲量の推移	
2. 主な漁業種類	
3. 漁業就業者数の推移	
4. 海的环境変化	
III. 京都府における水産振興の取組	..... 3～5
1. 漁業の担い手育成	
2. 京都府産水産物の付加価値向上	
3. 京都府産水産物の安定生産	
4. 水産業のスマート化	
5. 海業の推進	
IV. 京都府水産業が目指す姿	.....6～7
1. 目指す姿	
2. 数値目標	
V. 解決すべき課題と施策の展開方向	..... 8～21
1. 海洋環境の変化に対応した資源保護と海洋環境保全	..... 8～11
2. 生産性向上・高付加価値化による水産業の成長産業化	.....12～16
3. 地域資源を活用した産業の創出による漁村の活性化	.....17～21
VI. 参考資料	.....22～26

## I. 計画策定の目的・趣旨

### 1. 計画名称

持続可能な京都の海の活用に関するプラン

### 2. 計画期間

令和8年(2026年)度から令和12年(2030年)度までの5年間

### 3. 計画対象地域

京都府北部地域

### 4. 策定趣旨

京都の海には約500種類の魚介類が生息しており、恵まれた水産資源を利用した四季折々の漁業が古くから営まれてきました。漁業関係者の努力によって、京都府産の水産物に対する消費者の評価は高く、「間人ガニ」や「丹後とり貝」、「京鱈」など全国的な知名度を誇るブランド産品が誕生しています。

一方、近年の海洋環境の加速度的な変化により、府沿岸域では漁獲量の減少による操業効率の低下や夏季の高水温による「丹後とり貝」の大量死などへの対応が喫緊の課題となっており、海洋データやスマート技術を活用した技術革新の必要性が高まっています。府北部の地域振興の拠点として「サステナブルパーク」構想による企業集積の動きもある中で、これまで連綿と受け継がれてきた水産業を今後も持続し、海の資源を最大限に活用するため、必要な施策や目指すべき将来像を示した「持続可能な京都の海の活用に関するプラン」を策定しました。

本プランでは、京都府総合計画（令和5年3月改定）や京都府農林水産ビジョン（令和5年3月改定）、京都府農林水産人材確保育成戦略（令和7年3月改定）との整合を図りつつ、水産業を取り巻く課題解決のための研究や施策を推進することで、生産・流通・販売網が整備され、観光や地域創生、教育面での海の総合的な活用に発展して、京都府北部地域の振興に資するものとなります。

### 5. プランの推進体制

プランの策定にあたって、環境科学の有識者や生産、流通、販売、観光、地域創生、教育、デジタル技術分野の専門家を招聘した検討委員会を令和7年9月に設立して、議論を重ねてきました。プランで掲げる海洋調査データやスマート技術を活用した水産資源の保護、海洋環境の保全、漁業の生産性向上、高度人材育成を目的とした京都府農林水産技術センター海洋センター（以下、海洋センター）の機能強化などの施策については、京都府北部の市町や漁協、企業、大学等と連携して進めるとともに、検討委員会で進捗状況や効果の検証を定期的に行い、必要に応じて改正します。

## Ⅱ. 京都府水産業を取り巻く状況

### 1. 漁獲量の推移

京都府海域の漁獲量は全般に減少傾向で、特にイワシ類やマアジ、サバ類、スルメイカの水揚げが減っています。一方、2000年頃からサワラの水揚げが増加し、2006～2008年、2012年には日本一となり、近年も全国屈指の漁獲量を誇っています。また、2019年から国際的な資源管理が進められているクロマグロの漁獲量も回復傾向にあります（別添図1及び表1）。

### 2. 主な漁業種類

京都府海域における近年の水揚げ金額は40億円前後で推移しています。漁業種類別では定置網の割合が最も高く(約70%)、その他にも底曳網や採介藻漁業(潜水、水視)、釣・はえ縄、刺し網、トリガイやカキ類の養殖も盛んです(漁業種類は別添図2参照)。

### 3. 漁業就業者数の推移

京都府の漁業者数及び経営体数は、この20年あまりで半減しています。年齢別では60歳以上が過半数で、高齢者の占める割合が高い状況が続いています。

新規就業者数は、ここ25年の間では毎年20～60人台で推移し、近年やや増加傾向となっています(別添図3)。

### 4. 海の環境変化

#### ①海水温の上昇

日本近海の平均海面水温は、この100年間で約1.3℃上昇しています。とくに京都府沖合を含む本州日本海では、+1.5～+2℃/100年と周辺海域に比べて上昇率が高くなっています(別添図4)。

また、京都府地先の表層平均水温(0～50m層)も冬季の3月及び夏季の9月ともに、数年周期の自然変動を伴いつつ、この60年間で上昇傾向となっています(別添図5)。

#### ②沿岸流速の増加

京都府沿岸の定置網漁場における表層流速は、この20年間で増加の傾向がみられます(別添図6)。

#### ③内湾域の貧栄養化

近年、京都府内の各湾では全窒素及び全リン濃度が低い年が多く、貧栄養化の傾向がみられます(別添図7)

### Ⅲ. 京都府における水産振興の取組

#### 1. 漁業の担い手育成

・京都府と府内業界関係団体、府北部の沿海市町と連携して、平成27年度に漁業者育成校「海の民学舎」を開講しました。

2年間のカリキュラムで、学舎生は漁業に必要な知識や技術、資格を取得します。

令和7年度までに32名が修了し、21名が京都府漁業に従事しています。

また府内の中堅漁業者を主対象に経営力向上を目的とした講座も開催しています。



海の民学舎生の様子

・若齢層に漁業の魅力を知ってもらうための漁業体験インターンシップを年に数回開催し、漁業を就業の選択肢とする若者が増えることを目指しています。

#### 2. 京都府産水産物の付加価値向上

京都府産水産物は、漁場に近く水揚げしてから短時間で流通できるため、高い鮮度と品質が特徴です。厳しい資源管理や品質保持の取組が認知され、底曳網で獲れる「間人ガニ」や「活メ京のあかがれい」、定置網で獲れる「京鱈」や「京の寒ぶり」、釣り・はえ縄で獲れる「丹後ぐじ」、海洋センターで生産された種苗を育成した「丹後とり貝」などのブランド産品を供給しています。



京都府産ブランド水産物の一例

### 3. 京都府産水産物の安定生産

#### ①資源管理型漁業の推進

・京都府の漁業関係者は、長年にわたって水産資源を守りながら獲る漁業を実践しています。クロマグロやズワイガニなど魚種ごとに国が設定した漁獲量（TAC）の遵守のほか、定置網や底曳網の大目化による小型魚の保護、禁漁期及び禁漁海域の設定など漁業者の自主的な取組も積極的に実施されています。

・海洋センターでは、海洋調査船「平安丸」を用いた重要水産資源の調査・評価、効果的な資源管理手法の開発などを関係機関と連携して進めています。

#### ②つくり育てる漁業の推進

・京都府の漁業関係者は、府栽培漁業センターで生産されたマダイやアワビ、サザエなどの種苗を毎年継続的に生息適地に放流して、資源造成を図っています。

・海洋センターと栽培漁業センターでは、トリガイ種苗を毎年 50 万個の規模で生産し、舞鶴湾や宮津湾、久美浜湾の養殖業者に提供することで、天然のプランクトンをエサにするトリガイ養殖の振興を図っています。その他、アカモクやイワガキなど生産者からニーズのある種苗の安定供給にも努めています。



大目化した網から逃避する小型魚



平安丸による資源調査



生長した養殖アカモク

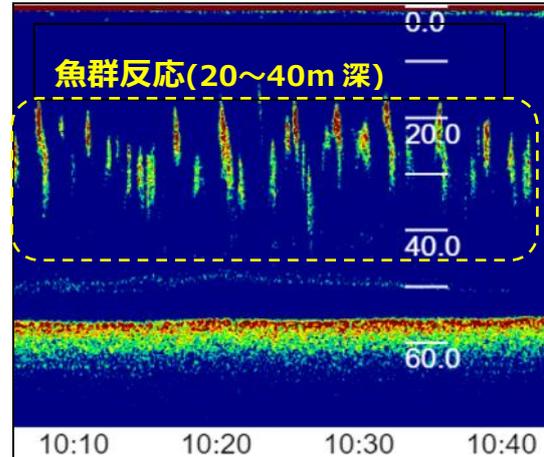
#### 4. 水産業のスマート化

近年、目覚ましく進歩する ICT や AI など最新のデジタル技術の水産業で活用するうごきが広がっています。

・府内の一部漁業経営体では、遠隔式のセンサーを定置網に設置して潮の流れや定置網の中に入る魚群をスマートフォンなどで確認して、効率的な操業につなげています。

・府内産水産物の約 8 割を取扱う舞鶴卸売市場では、令和 6 年度から入札販売が電子化されて、新鮮な水産物をより早く消費者に提供できるようになりました。

・漁業関係者によるスマート機器導入を資金面や技術面で支援するため、令和 7 年 7 月に京都府と府漁協、府北部の沿海市町が連携して「京都府スマート水産業推進協議会」を設立し、府内水産業のスマート化による生産力向上を図っています。



遠隔式センサーによる網内の魚群反応



電子化された入札販売の様子

(上: 漁獲物の入札情報表示モニター)

(左下: スマートフォンで入札する流通業者)

(右下: パソコン上で開札する府漁協職員)

海洋センターでは、産学公連携による水産業のスマート化を目的とした以下の研究を進めています。

- ・定置網の急潮被害防止を目指した高精度海況予測モデルの開発
- ・アサリの稚貝安定供給と養殖技術の確立
- ・ズワイガニ保護区の有効性評価および資源増大手法の確立
- ・底曳網における操業最適化と AI 漁場予測モデル

## IV. 京都府水産業が目指す姿

### 1 目指す姿

京都府沿岸の豊かな水産資源を持続的に利用し、京都の持つ歴史的な先進性や文化力・ブランド力などの強みを活かした水産業の成長産業化と漁村・漁港の魅力向上、活性化を図り、海洋資源を活用した産学公民連携によるオープンイノベーションにより、産業、環境、観光、教育などの多様な分野で、府北部地域が海を活用した技術革新と産業創造で国内外を牽引するロールモデルの拠点となる。

#### (1) 海洋環境の変化に対応した資源保護と海洋環境保全

- ・AI、ICT 技術を活用し、近年の高水温等による影響を踏まえた漁船漁業の資源管理や養殖業の生産安定が図られています。
- ・国が設定する漁獲量（TAC）の魚種拡大の中でも安定した収入が確保されています。
- ・藻場保全等によるブルーカーボン、ブルーシーフードの取組強化により、海洋環境保全に取り組みられています。

#### (2) 生産性向上・高付加価値化による水産業の成長産業化

- ・海洋データ・スマート技術活用研究のため、海洋センターの機能強化が図られ、革新的技術開発や社会実装のためのプロジェクト研究が進んでいます。
- ・流通拠点漁港である舞鶴漁港の機能強化（漁港の強靱化、市場の高度衛生化）により、流通体制の強化や水産物のブランド化による付加価値向上により新たな需要創出が図られています。
- ・経営力・技術力を備えた専門性の高い水産業人材が確保・育成され、生産性の高い水産業が展開されています。

#### (3) 地域資源を活用した産業の創出による漁村の活性化

- ・漁港を活用した特色のある海業が展開され、新たに飲食業の展開や漁業体験、環境学習などで漁村を訪れる人たちが賑わっています。
- ・多様な人材の漁村移住により、漁村コミュニティが活性化されています。
- ・海洋センターが、海洋データ等を活用した国際的な研究拠点へと機能強化され、隣接するサステナブルパーク入居企業等と連携し、世界から注目を集める技術革新と産業創造の拠点となっています。
- ・機能強化した海洋センターでは、そのロケーションを活かし、海洋データ利用に係る国際会議や国内の学会、エクスカージョンが行われています。
- ・一般客が利用できる「京都の海の幸レストラン」や宿泊施設などを併設し、研究と観光の相乗効果により、多様な人材の集まる拠点になっています。

## 2 数値目標

令和6年度（⑤は令和4～6年平均、⑦は令和2～6年の5中3平均）を現状数値、令和12年度を目標数値として、以下のとおり数値目標を設定

項目		【現状】	【目標】
① 大学やサステナブルパーク入居企業等との共同研究（件）		1件	5件
② 藻場保全活動面積（ha）		-	10 ha
③ スマート関連技術導入経営体数		6	10
④ スマート技術開発数		-	2
⑤ 新規ブランドの創設による魚価向上	くろまぐろ（体重30kg未満）	2,232円	2,456円
	寒ぶり	719円	791円
	ずわいがに（オス）	11,042円	12,147円
⑥ 新たな加工品開発		1	5
⑦ 新規漁業就業者数（人／年）		53	55
⑧ 海業実施地区数		-	10

## V. 解決すべき課題と施策の展開方向

### 1 海洋環境の変化に対応した資源保護と海洋環境保全

#### 【重点施策①】

AI、ICT 技術を活用し、近年の高水温等による影響を踏まえた漁船漁業の資源管理、養殖業等の生産安定を図ります。

#### 【解決すべき課題】

- ・漁船漁業では、近年の高水温など環境変化に伴う漁獲量の減少や魚種の変化を踏まえた適切な資源管理が必要です。
- ・二枚貝養殖では、近年の高水温や貧栄養、貧酸素の発生による生残数の低下や成長不良への対策が必要です。

#### 【施策の展開方向】

##### ○大学や企業との共同研究による新技術の開発

海の環境変化に対応した漁業の実施に不可欠となる海洋センター及びアカデミア、企業等との連携、スマート技術の導入を推進し、高水温耐性を持つトリガイ種苗開発など環境変化に適応可能な養殖用及び放流用の種苗を開発します。

目指す方向	研究課題
底曳網漁業 (持続的な底曳網漁業)	AI を活用したズワイガニ漁場予測 カニの小型化の原因究明と対策
定置網漁業 (定置網経営の安定化)	I C T を活用した選択的漁獲手法の開発
養殖漁業 (高水温への対応)	高温耐性トリガイの開発 トリガイの自動昇降装置の開発 新たな二枚貝養殖技術の確立
釣り・はえなわ漁業 (経営の安定化)	I C T を活用した新たな操業形態の開発
磯根資源 (持続的な沿岸漁業)	アカモク養殖の省力化 簡易な藻場モニタリング手法の開発

##### ○養殖業の高水温への対策

海の高水温化は今後も続くことが予想される事から、特に影響を受けやすい沿岸の養殖漁業(二枚貝養殖)では以下の対策を行い、安定した漁業収入が得られるようにします。

###### ① トリガイの安定生産

中間育成施設である、海洋センターの海面生簀が老朽化しており、令和9年度までに施設を更新して安定した種苗生産を行います。

また高温耐性をもつトリガイ開発と併せて、夏の高水温時の生残率低下リスクを避けるため、陸上での中間育成期間の延長（陸上養殖）の実証を行い、漁業者へ普及します。

## ② 新たな二枚貝養殖

高水温に強いとされている「アサリ」の養殖に漁業者が取り組めるよう、アサリ種苗生産技術の確立や、漁業者での育成実証を行い、高水温下にあった二枚貝育成を進めます。

## ○高水温対応のための短期的取組

海洋センター内でトリガイの中間育成を行う海面生簀や、中間育成実証に必要な施設を整備し、環境に応じた育成方法を検討します。

また府栽培漁業センターでは、アワビ、サザエなど重要資源の安定的な種苗生産に必要な施設整備を進めるとともに、府内漁業関係者から資源増大の要望が高く、放流効果が見込まれる新規魚種の探索及び種苗生産体制の確立を図ります。

## 【重点施策②】

国が設定する漁獲量（TAC）の魚種拡大に適切に対応します。

## 【解決すべき課題】

- ・TAC 魚種が拡大する中、漁業者の収入を安定するためには、効率的な漁業の推進や、限られた漁獲量で最大限の収入を得るための高付加価値化の取組が必要です。

## 【施策の展開方向】

### ○漁場予測技術の開発

限られた漁獲枠を最大限活用するためには、商品価値の高い成魚や旬の時期に効率良く漁獲する必要があります。

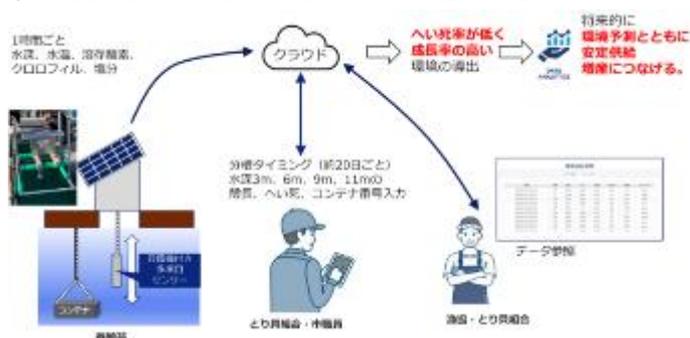
収益の最大化を図るため、大学や民間企業連携により漁場予測技術開発を進めます。

〈沿岸漁業〉



沿岸漁場予測技術

▶ 漁場の海流や水温分布等の詳細な漁場環境データをスマートフォンから入手し、漁場選定や出漁の可否に利用し、効率的な操業を実現



## ○資源の高付加価値化の推進

漁獲した魚の、商品価値を最大限高め、漁獲制限下でも漁業者の収益の最大化を図るため、活締めのお取組みと併せて、ブランド化のお取組みを進めます。

### ① 小型クロマグロ

京都府では 12 月から 3 月に漁獲しており、近畿有数の水揚げを誇る事から、冬の京都を代表する水産物としてブランド化を行います。

### ② ブリ

京都は昔からブリの三大漁場の一つと言われており、年末から年明けにかけて脂ののった大型のブリが漁獲されることから、「京の寒ブリ」として産地の差別化を行います。

### ③ ズワイガニ

「間人ガニ」「舞鶴かに」といった地域団体商標をとっているが、今後の資源量を考慮した場合、更なる差別化が必要であり、ハイブランドの創出などを行います。

## 【重点施策③】

藻場造成等によるブルーカーボン、ブルーシーフードのお取組強化による海洋環境保全に取組みます。

## 【解決すべき課題】

・全国的にも藻場の減少が問題化しており、京都府でも藻場保全のお取組を行う必要があります。藻場は海のゆりかごにも例えられるよう、魚の産卵場所としての役割や、二酸化炭素の吸収などの役割もあるため、ブルーカーボンの産生や、ブルーシーフードのお取組等を強化し、海洋環境保全に取組む必要があります。

## 【施策の展開方向】

### ○京都の海の藻場を再生による、豊かな海の持続

漁業関係者が主体的に取組む藻場保全活動や、漁港・岸壁施設などハード整備との一体的な藻場造成を推進し、ブルーカーボンの産生による CO2 削減や、観光、環境、教育といった幅広い分野でブルーシーフードの発信などで波及効果を創出します。

そのため、「京都の藻場を守る会」を組織し、藻場保全のお取組を沿岸地域一体に広げます。



## ○セイラズフォーザシー日本支局との連携

セイラズフォーザシー日本支局との協定を基に、彼らの持つ世界的ネットワークの活用により、京都のブルーシーフードの取組を世界中に発信し、インバウンド需要の多い市内ホテルなどでの府内産水産物の利用を進め、持続的な府内産水産物の消費や、食文化の発信、海洋環境保全の取組を進めます。

また、持続的な資源利用を行う地域として、インバウンドにも京都北部地域への誘客を行います。



### 【協定内容】

- ・京都府水産業の発展に関する事
- ・海洋環境の保全に関する事
- ・持続可能な食の生産・流通・販売に関する事
- ・「海の京都」地域の振興に関する事
- ・食文化の振興に関する事
- ・その他双方が合意した事項に関する事

## ○海の環境を考える環境教育の推進

京都 1200 年の歴史の中で培われた文化と多様な自然の共存・調和による地球環境保全のレガシーを、ブルーシーフードやブルーカーボンの取組、海ゴミ問題、最近の高水温問題などを実際の漁業の現場を通じて、地球規模の環境変化を学べる機会を創出します。

## ○海の環境保全に貢献する二枚貝養殖の推進

二枚貝類は海水をろ過して水質を浄化し、貝殻を作るために CO<sub>2</sub> を吸収することから、トリガイやカキ類以外の貝種も含めた養殖生産の拡大に取り組みます。

## 2 生産性向上・高付加価値化による水産業の成長産業化

### 【重点施策①】

海洋データ・スマート技術活用研究のための海洋センターの機能強化を検討します。

### 【解決すべき課題】

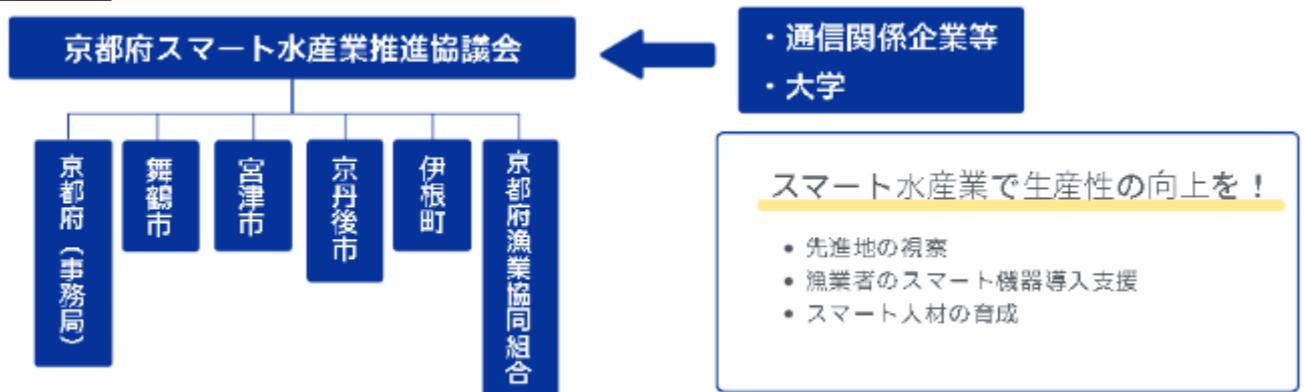
・海的环境変化や後継者不足が顕在化するなか、海洋データやスマート技術を活用した生産性向上技術の開発を進めるためには、気候変動対策や新たな需要創出するための技術開発も併せて行う施設として老朽化した海洋センターの機能強化が必要です。

### 【施策の展開方向】

#### ○スマート技術の実装支援や人材育成（京都府スマート水産業推進協議会）

京都府スマート水産業推進協議会の研修を通じ、漁業者のスマート機器導入による生産性向上による経営改善や、スマート機器の実装を支援します。

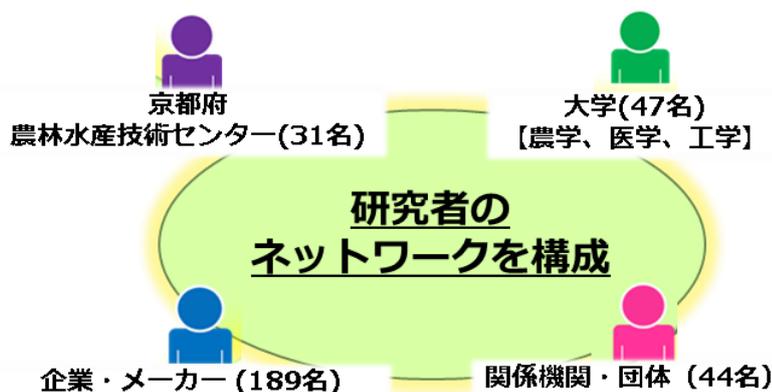
#### 組織図



#### ○海洋データの共同利用による研究

「京都フードテック研究連絡会議」による新たな研究開発ネットワークを育成して共同研究を推進し、海洋センターや漁業者からの海洋情報をオープンデータ化します。

また隣接するサステナブルパークに興味を持つ企業と産学公連携の「サステナブル産業創出研究会（仮称）」を通じて、新たな産業創出の可能性を研究します。



## ○スマート技術の開発拠点としての海洋センターの機能強化の検討

革新的な技術開発やスマート技術の社会実装のため、京都府スマート水産業推進協議会の研修を通じた人材育成や、一次産業のスマート化に取り組む民間企業とのプロジェクトを創出します。

プロジェクト実現のためには、海に面する好立地である海洋センターでのフィールド研究が不可欠であるため、老朽化している海洋センターを最新の研究開発拠点として、機能強化を検討します。

なお、機能強化の検討にあたっては、

- ① 気候変動等に伴う生産リスクへの対応（気候変動に強く高品質な品種の開発等）
- ② スマート技術実装による生産性・収益性の向上（二枚貝養殖における自動昇降装置開発等）
- ③ 新たな需要を創出する技術開発の推進（機能性食品としての活用等）

を併せて行える施設としての検討を行います。

（主な取組）

分類	主な対応	課題となっている内容
気候変動対策	高温耐性トリガイの開発 新たな二枚貝養殖技術の開発 二枚貝の貝毒対策手法の確立 簡易な藻場モニタリング手法の開発	高水温によるトリガイの大量へい死、貝毒による二枚貝出荷規制の頻発、藻場の減少による漁獲減少
スマート技術実装	二枚貝養殖における自動昇降装置開発 ICT 活用による選択的漁獲手法開発 ICT 活用によるズワイガニ漁場予測	養殖事業者の労力軽減、厳格化する TAC 制度への対応、効率的で生産性の高い漁業
新たな需要創造	機能性に着目した加工品開発 未利用魚などの利用による加工品開発	アカモク養殖の拡大 ブルーシーフードの推進

## 【重点施策②】

舞鶴漁港の機能強化による流通体制の強化、水産物のブランド化による付加価値向上を推進します。

### 【解決すべき課題】

・安定した流通体制の強化や京都府産水産物の更なる付加価値向上のために、老朽化した舞鶴漁港の機能強化を進めて流通体制の強靭化を行う必要があります。

### 【施策の展開方向】

#### ○流通拠点漁港である舞鶴漁港の機能強化（耐震化、市場の高度衛生化）

地震発生時にも漁港機能が消失しないよう大規模災害時に水産業の早期再開が可能となる体制の構築を行います。

また府内の8割の水産物が集まる舞鶴市場についても、鳥獣侵入防止や衛生管理、トラックの荷下し滞留時間の解消等の高度衛生管理型市場への改修に取り組み、高鮮度出荷体制を構築します。



#### ○水産物の付加価値向上

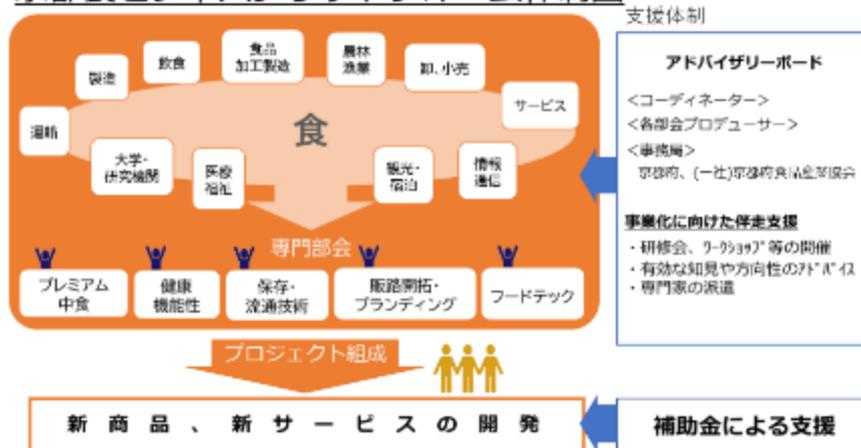
ブルーシーフードガイド京都府版の活用によるSDGsを意識した企業への府内産水産物の利用促進や、近畿屈指の水揚げを誇る小型クロマグロなど新規ブランド化の取組を進めます。

また加工品では「京都食ビジネスプラットフォーム」で新商品や新サービスの創出を行い、ECサイト販売などにより、国内外の需要を拡大します。

他にも市場改修に併せて、「漁港で新鮮な魚を食べる」といった海業の取組を進め、府内産水産物の認知度を高めます。

食に関連する多様な事業者が消費者ニーズを的確に捉えた新たな価値を創造し、その価値を組み合わせるオープンイノベーションの場として令和3年11月にプラットフォームを設置

#### 京都食ビジネスプラットフォーム体制図



【重点施策③】

経営力・技術力を備えた専門性の高い水産業人材の確保・育成を推進します。

【解決すべき課題】

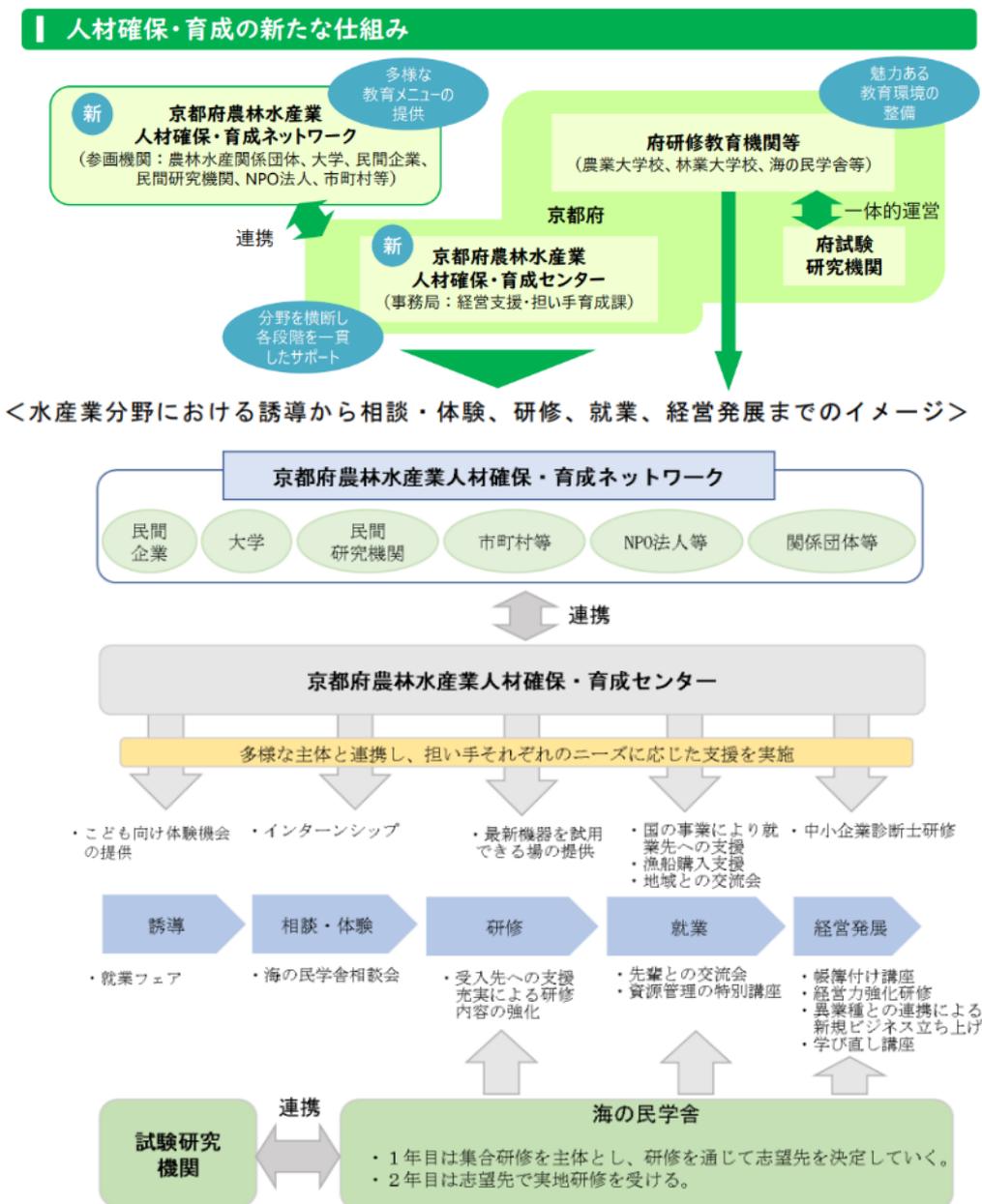
・高齢化や後継者不足に対応するために、京都府農林水産業人材確保育成戦略に基づき産学公民が連携し、経営力と技術力を兼ね備えた専門性の高い水産業人材を確保し、育成することが必要です。

【施策の展開方向】

○経営力・技術力のある漁業人材の育成

海の民学舎で、漁業の基本技術だけでなく、スマート技術の活用など経営力があり、漁業が稼げ魅力ある産業である事を次世代に伝えられる、漁業のロールモデルを育成します。

また人材育成にあたっては、「京都府農林水産業人材確保・育成ネットワーク」に参画する多様な主体と連携し、人材確保・育成から経営の発展段階まで一貫した支援を実施します。



(具体的な施策)

海の民学舎	新規就業者講座の教育内容の充実	コミュニケーション能力向上研修や水産業の多面的機能を学ぶ場、海洋高校との交流
	経営力向上講座の充実	生産効率やコスト管理などの経営力向上講座の実施
	高度な経営力と技術を習得できる新たなカリキュラム等の策定	環境変化に対応できる技術習得や新規ビジネス立ち上げ講座の実施
	海洋センターとの一体的運営	スマート機器の活用や資源管理の学習
	地域との交流活動の拡大	地域活動への参加
その他	会社経営体への支援	新規就業者支援、経営支援 法人化支援、海業の推進
	若者の定着	出会いの場づくり（婚活など）
	移住部局との連携	住居確保
	部分的な人材活用	子育て世代や障害者の活用

○マーケティングや流通、プロモーション人材の確保

中小企業診断士による経営支援に加え、生産及び流通管理ができる人材や、マーケティング、プロモーションを得意とする IT 企業などからの人材確保など、移住部局と連携し、専門知識のある人材の漁村への移住促進を進め、水産業だけにとらわれない多様な人材を確保します。

○人材確保のための拠点づくり

海の民学舎では官舎を寮とし活用しているが、建物も古く居住環境も悪いため、新たな人材確保が難しい。

また近くにある水産高校でも寮が老朽化している。そのため水産業に係る人材育成拠点として、漁業者や高校生、研究者や大学関係者、企業の方などが、気軽に使え、夜には今後の水産業を語り合える宿泊施設も兼ねた拠点（寮）を海洋センターや海洋高校などがあるエリア内での整備を検討します。

### 3 地域資源を活用した産業の創出による漁村の活性化

#### 【重点施策①】

水産資源と漁村、漁港を最大限に活用した海業の取組を推進します。

#### 【解決すべき課題】

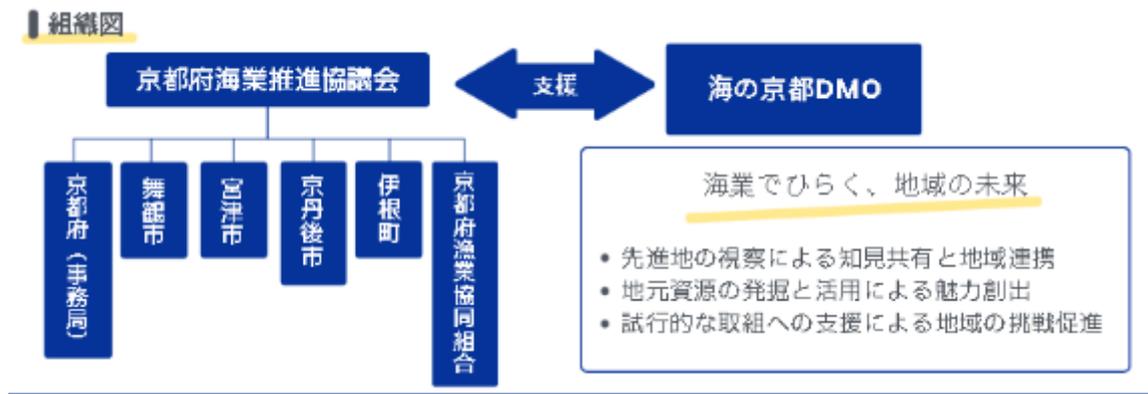
- ・府北部地域の漁村の衰退を防ぐために、水産資源と漁村、漁港を最大限に活用した海業の取組を推進し、漁村の賑わいづくりや、漁村にお金が落ちる仕組みを構築する必要があります。

#### 【施策の展開方向】

#### ○漁港の資源を活用した海業の推進（京都府海業推進協議会）

京都府海業推進協議会が中心となり、先進地の視察や特産品開発、ご当地グルメメニュー開発など、漁港や漁村の魅力や資源を最大限活用し、漁港を漁業の場から交流の場へ転換します。

また、ブルーツーリズムやエコツーリズムなど京都ならではの取組をコンテンツ化し、京都府北部への誘客につなげ、漁業者の所得を増やします。



#### ○海業を通じた京都の漁業ファンづくり

本物の漁業体験で、資源管理の実態や、地球規模での環境変動の様子を漁師さんとの交流の中で学習するエコツーリズムや、漁村に長期滞在するようなグリーンツーリズムを通じ、京都の漁業ファンを増やします。

また獲れたての魚を自ら調理して食べる事ができるような施設を増やし、魚食普及にもつなげます。



## 【重点施策②】

漁村コミュニティを支える多様な人材を確保し、漁村文化の継承を図ります。

### 【解決すべき課題】

・少子高齢化が加速するなかで、漁村コミュニティを支える多様な人材を確保し、漁村文化を継承していく必要があります。

### 【施策の展開方向】

#### ○漁村移住の促進

漁業者だけでなく、半農半漁、定年漁業、荷捌き人材、企業者（水産加工）など幅広い人材への移住定住促進を進め、漁村コミュニティを活性化します。

また、海業の取組をきっかけとした関係人口を増加させます。

#### ○地域の人材の有効活用

漁村や農村において、お互いの繁忙期を助け合える仕組みづくりを行い、人材の有効活用を進めます。

#### ○若手漁業者の婚活推進（移住婚）

出会いの場が少ない漁業者は自然な出会いが少ないため、婚活により出会いの場を作り、家族の形成につなげ漁村コミュニティの維持を図ります。

#### ○女性の参画

京都府漁協の女性セリ人、舞鶴市場での若手女性仲買人など、かつては男性社会であった漁業の世界でも女性の進出が目覚ましくなっており、漁業者も少しずつ女性の進出機運が高まりつつあることから、定置網会社を中心に女性の採用による人材確保を進めます。

女性同士でネットワークを築き、女性が働きやすい環境づくりなどの提案や、悩み相談などができる体制づくりのため、「京都府水産女子プロジェクト（仮称）」を立ち上げ、漁業の世界での女性参画を進めます（水産庁「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」で取り組まれた低利用魚加工品や漁業ウェアの開発等の優良事例を参考に女性目線で京都の水産業を活性化）

#### ○漁村文化の継承、発信

海業や漁業体験を通じて、平安時代から続く京都の持続可能な漁業文化の伝承や、健康長寿のまちとして知られる府北部地域ならではの魚食文化を後世に伝えるため、海の京都DMOに配置されている文化観光サポーターと連携した情報発信を行います。

発信方法としては、海洋センター入口のスペースを漁村文化発信拠点とし、平日は観光客も気軽に立ち寄って、京都の漁業の歴史や魚食文化などを学べる場をつくります。

### ○水産課SNSによる発信

令和7年4月に開設した公式Instagramで、京都の漁業の様子や景観、セリの様子、海業の様子など多角的に発信しており、引き続き発信することで、京都の漁業への理解増進や京都府北部地域への誘客促進を行い、多様な関係人口を増やします。

### 【重点施策③】

海洋データの活用による新たな関連産業の創出を図ります。

### 【解決すべき課題】

- ・世界的にも海洋データの利活用が話題となっており、海洋センターや漁業者のもつ沿岸海洋データの重要性が増しています。

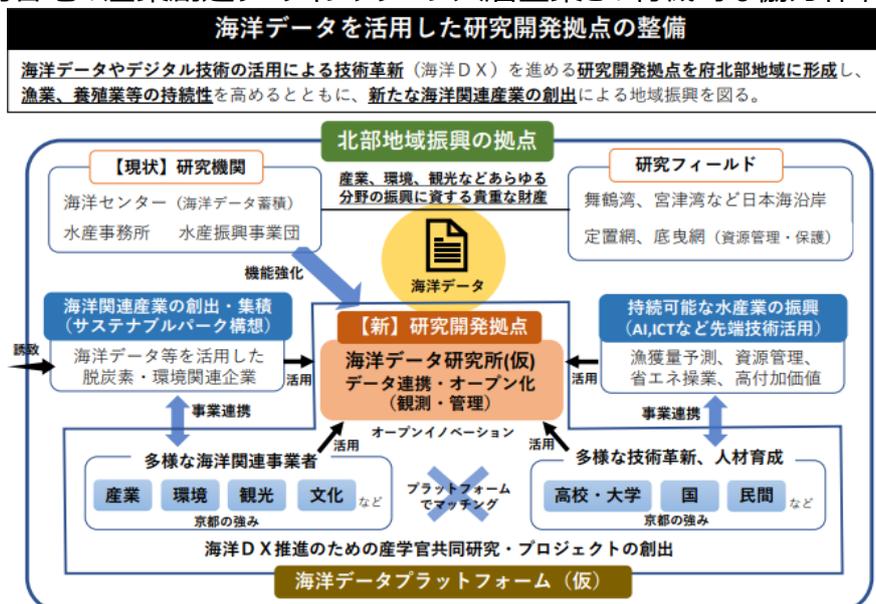
海洋データの活用は漁業だけにとどまらず、多様な産業にも波及する可能性を秘めていることから、このデータの収集・分析・共有を通じ、新たな海洋関連産業の創出による地域振興を図るには、海洋データに関する先端的な研究を行う「研究開発拠点」を形成し、技術革新（海洋DX）を強力に推進していく必要があります。

### 【施策の展開方向】

#### ○産学公民連携による海洋データプラットフォーム（仮称）の創設

海洋データを主体に観光や文化、陸域環境データ等を融合した付加価値の高いビッグデータやデジタル技術の活用による新たな価値を創造するため、海洋データ等を活用する多様な企業が交流する新たなオープンイノベーションの場を設置し、新たな産業創出を行います。

サステナブル産業創出研究会の取組とも連携し、サステナブルパークへの企業誘致にもつなげていくとともに、府内各地の産業創造リーディングゾーン入居企業との有機的な協力体制を構築します。



府北部地域の海洋関連産業の振興と海洋環境の保全

(海洋データプラットフォームによる研究開発例)

分野	内容	想定される連携相手	活用例
環境	先進的な水産資源管理による環境に配慮した漁業	セイラーズフォーザシー日本支局	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブルーカーボンに適した海域の設定・実施</li> <li>・海洋プラスチック回収に適した海域の設定・実施</li> </ul>
文化	伊根の舟屋など伝統的な海洋文化の継承、世界的文化都市としての優位性	海の京都 DMO、観光事業者 セイラーズフォーザシー日本支局	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海洋状況に応じたブルーツーリズムの実施</li> <li>・クルージングの安全性確保</li> </ul>
研究	海洋センターによる地元漁業者と連携した海洋データの蓄積	東京大学大気海洋研究所 笹川平和財団海洋政策研究所 京都大学舞鶴水産実験場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たな海洋利用などの国際的な政策の研究</li> <li>・国際的な海洋フォーラムの開催</li> </ul>
産業	サステナブルパーク構想により、北部地域に脱炭素関連企業等の集積	サステナブルパーク入居企業等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水温や潮流予測に基づく漁業操業の安全性・効率性の向上、急潮による漁具被害防止</li> <li>・洋上風力発電の設置可能水域の選定・設置</li> <li>・ゼロエミッション産業の推進</li> </ul>

○海洋データ研究拠点としての海洋センターの機能強化の検討

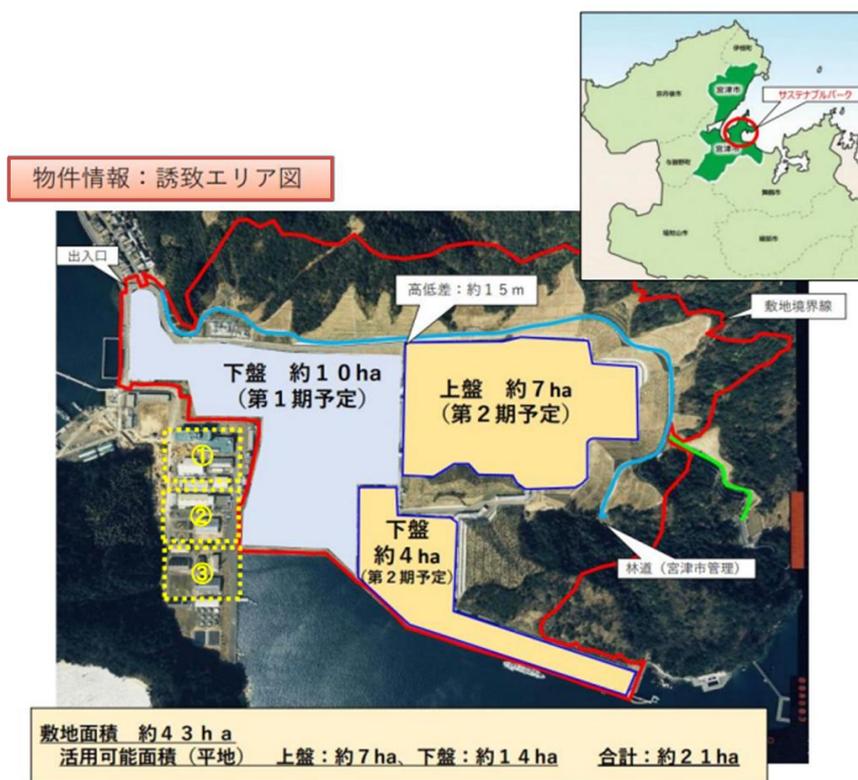
これまで蓄積した海洋データや漁業者との関係性を活かし、海洋データ等に関する先端的な研究を行うための開発拠点として、海洋センターの機能強化を検討します。



機能強化にあたっては、オープンイノベーション施設や、大学や民間企業が短期間でも研究できるスペース、老朽化したポンプや紫外線殺菌施設など基本的に研究に必要な施設、研究員の育成など、海洋データ等の分析研究力を向上させ、水産業が抱える課題解決や北部地域の産業振興につなげることを検討します。

## ○国際会議やエクスカージョンの誘致

機能強化した海洋センターでは、そのロケーションを活かし、海洋データ等の利用に係る国際会議や国内の学会、エクスカージョンの誘致を行います。また、一般客の利用できる「京都の海の幸レストラン」や、宿泊施設など併設し、研究と観光の相乗効果により、多様な人材の集まる拠点になるよう検討を進めます。



- ①京都府農林水産技術センター海洋センター・京都府水産事務所
- ②公益財団法人京都府水産振興事業団 栽培漁業センター
- ③国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所

## VI. 参考資料

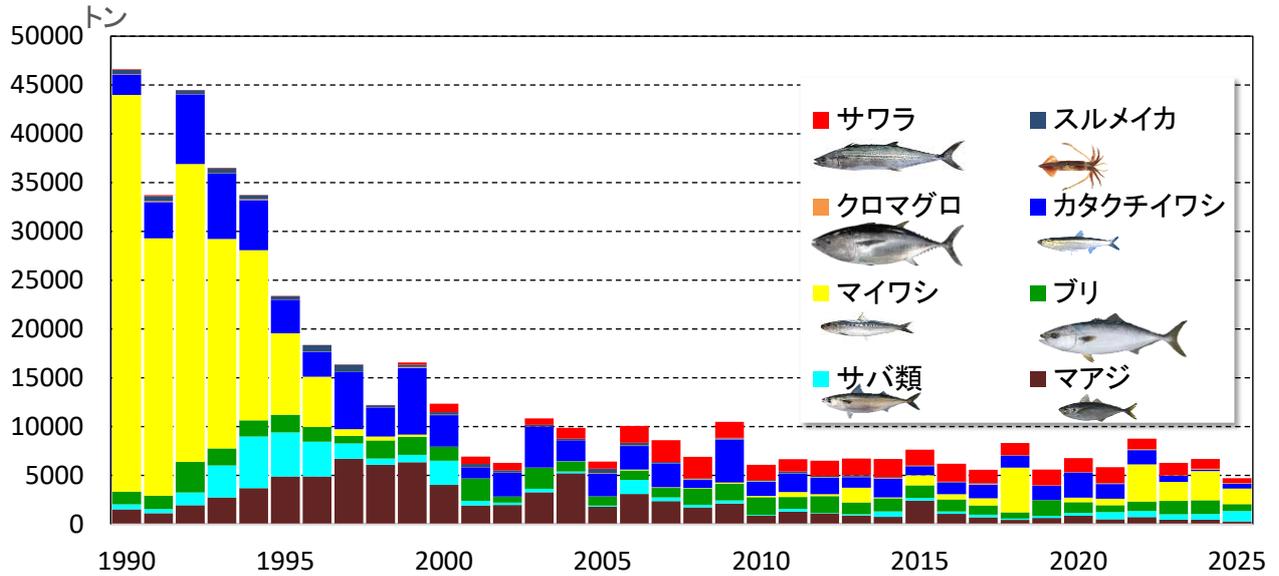
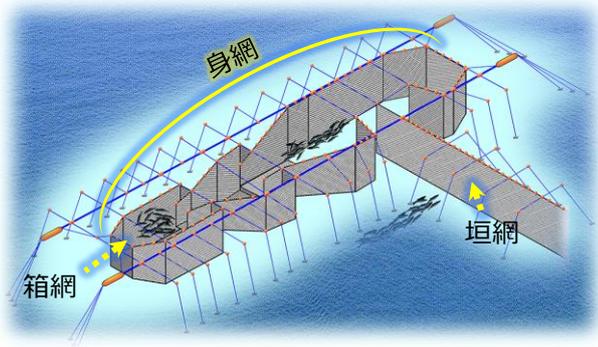


表1 主要浮魚類および合計漁獲量(トン)の推移(2015～2024年)【京都府漁協統計資料,】

魚種\年	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
サワラ	1611	1850	1348	1238	1616	1421	1621	1065	1259	1009
スルメイカ	82	71	80	25	21	28	39	19	16	16
クロマグロ	13	33	97	12	27	30	54	94	59	63
カタクチ	895	1178	1401	1235	1453	2571	1505	1456	630	152
マイワシ	1051	513	731	4586	15	446	680	3802	1943	2991
ブリ	1266	1250	955	637	1604	1112	696	968	1366	1417
サバ類	291	235	267	145	216	303	729	613	551	564
マアジ	2413	1064	694	427	645	847	507	733	464	468
その他	3238	3365	2943	2666	2826	2662	2597	2020	3137	2703
合計	10860	9559	8516	10971	8423	9420	8428	10770	9425	9383

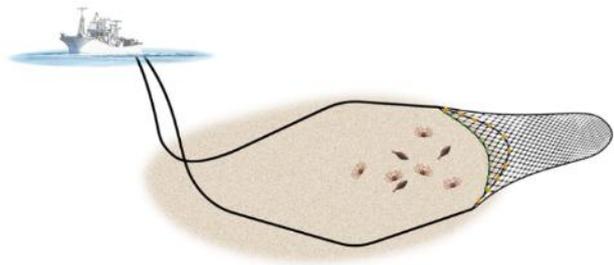
**定置網(網内に魚群を誘導する漁法)**

対象: いわし類、サワラ、ブリ、クロマグロなど



**底曳網(袋状の網を船で曳航する漁法)**

対象: ズワイガニ、カレイ類、ニギス、アカムツなど



**潜水(潜って漁獲)**

対象: アワビ、サザエ、ナマコなど



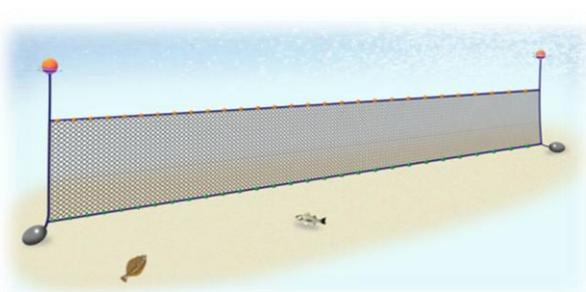
**水視(船上から道具を使って漁獲)**

対象: アワビ、サザエ、ナマコ、ワカメなど



**刺し網(網に絡めて魚介類を採取)**

対象: ヒラメ、メバル類、エビ類、ブリなど



**釣り・はえなわ(釣針を使って魚介類を採取)**

対象: アカアマダイ、メバル類、サワラ、イカ類など

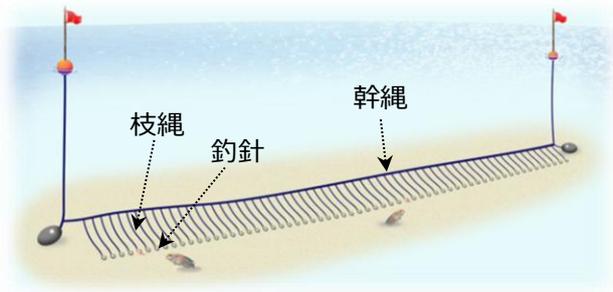


図2 京都府海域で営まれる主な漁業種類

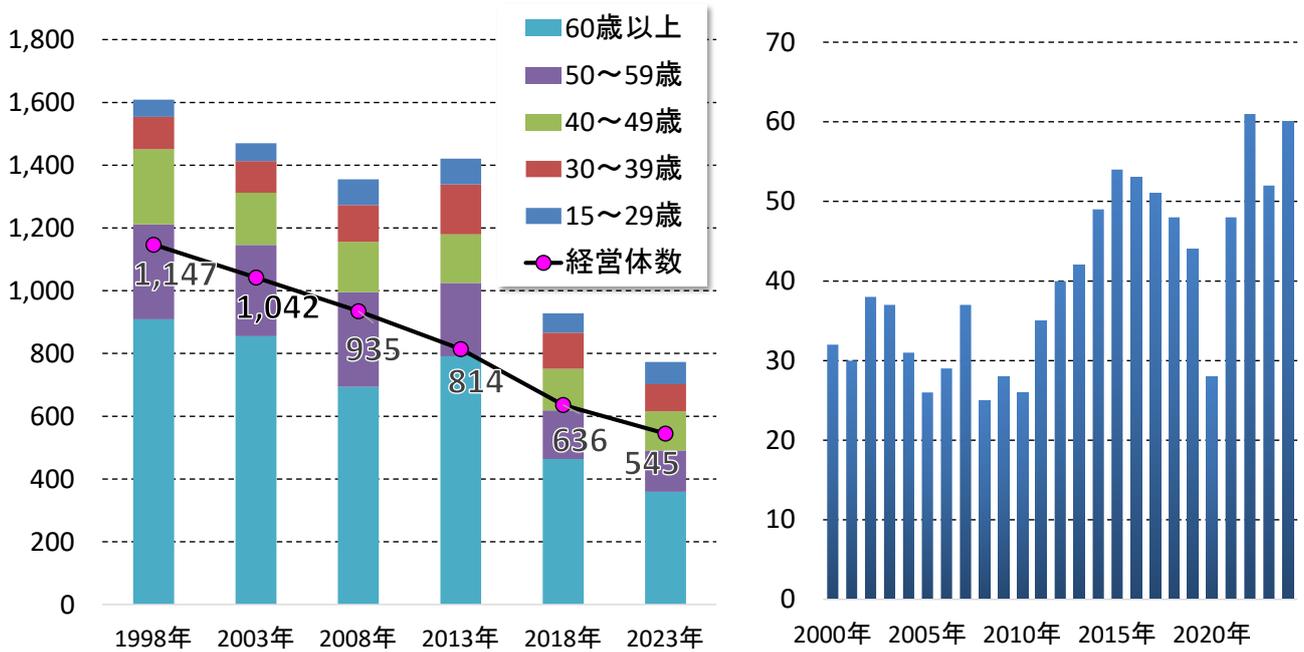


図3 京都府における年齢別漁業者数(人、左図)・経営体数(戸、左図)及び新規就業者数(人、右図)  
【左図：農林水産省漁業センサス資料 右図：府水産課調査】

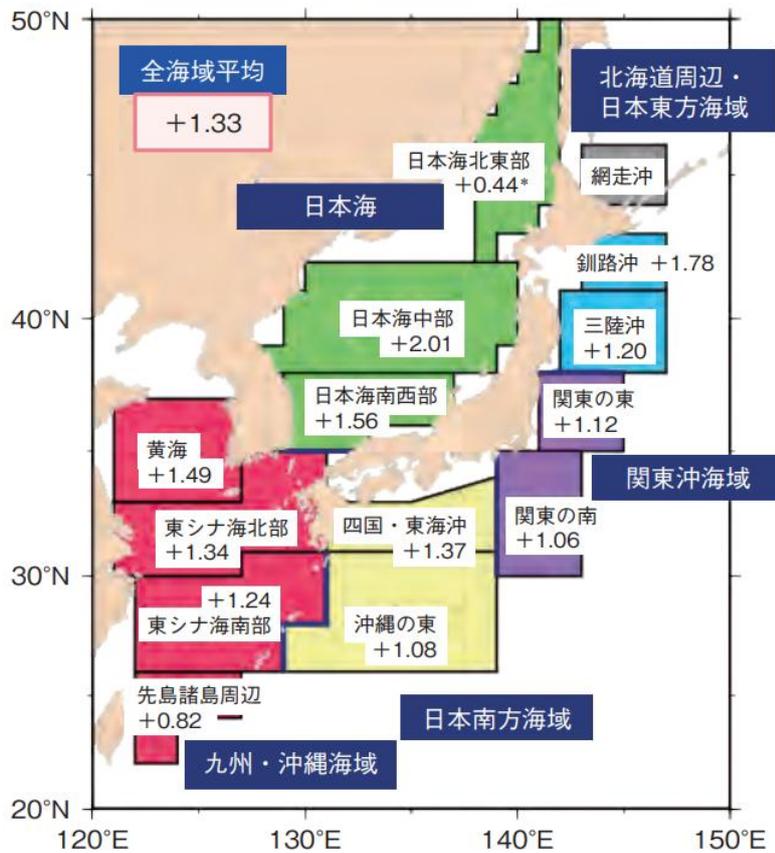


図4 日本近海の海面水温上昇率(°C/100年,1925～2024年)【気象庁資料】

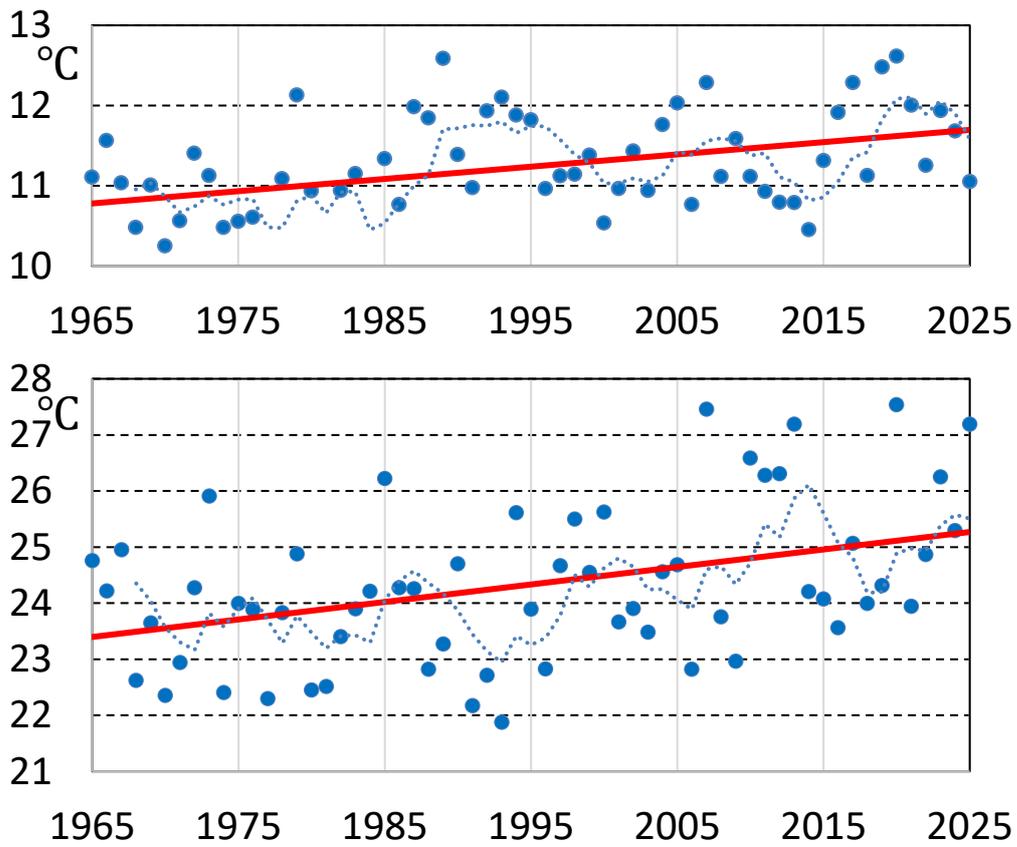


図5 京都府地先における表層平均水温(°C)の推移(上図:3月、下図:9月)。●は各年水温、---は5年間移動平均、—は長期変動傾向を示す【海洋センター調査】

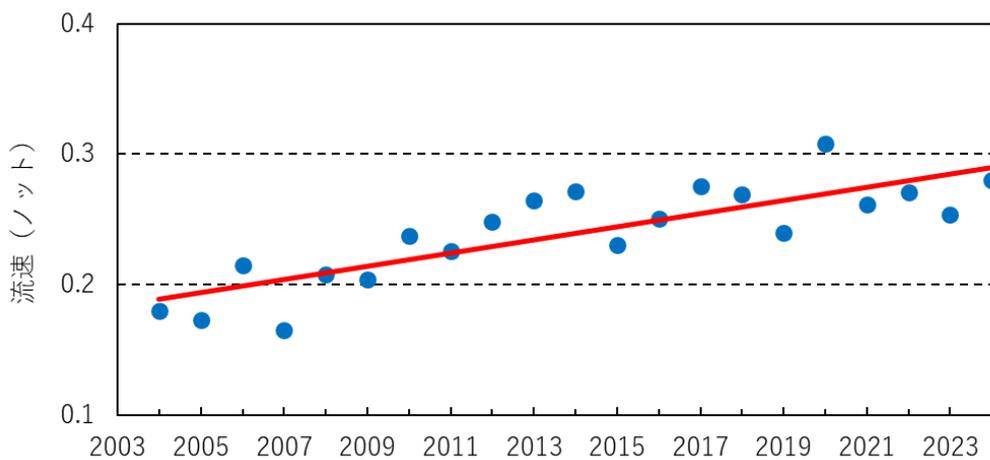


図6 京都府沿岸の流速変化(湊沖定置漁場 10m 深 2004~2024 年) ●は各年水温、—は長期変動傾向を示す【海洋センター・府定置漁業協会協同調査】 ※1ノット:約 50cm/秒

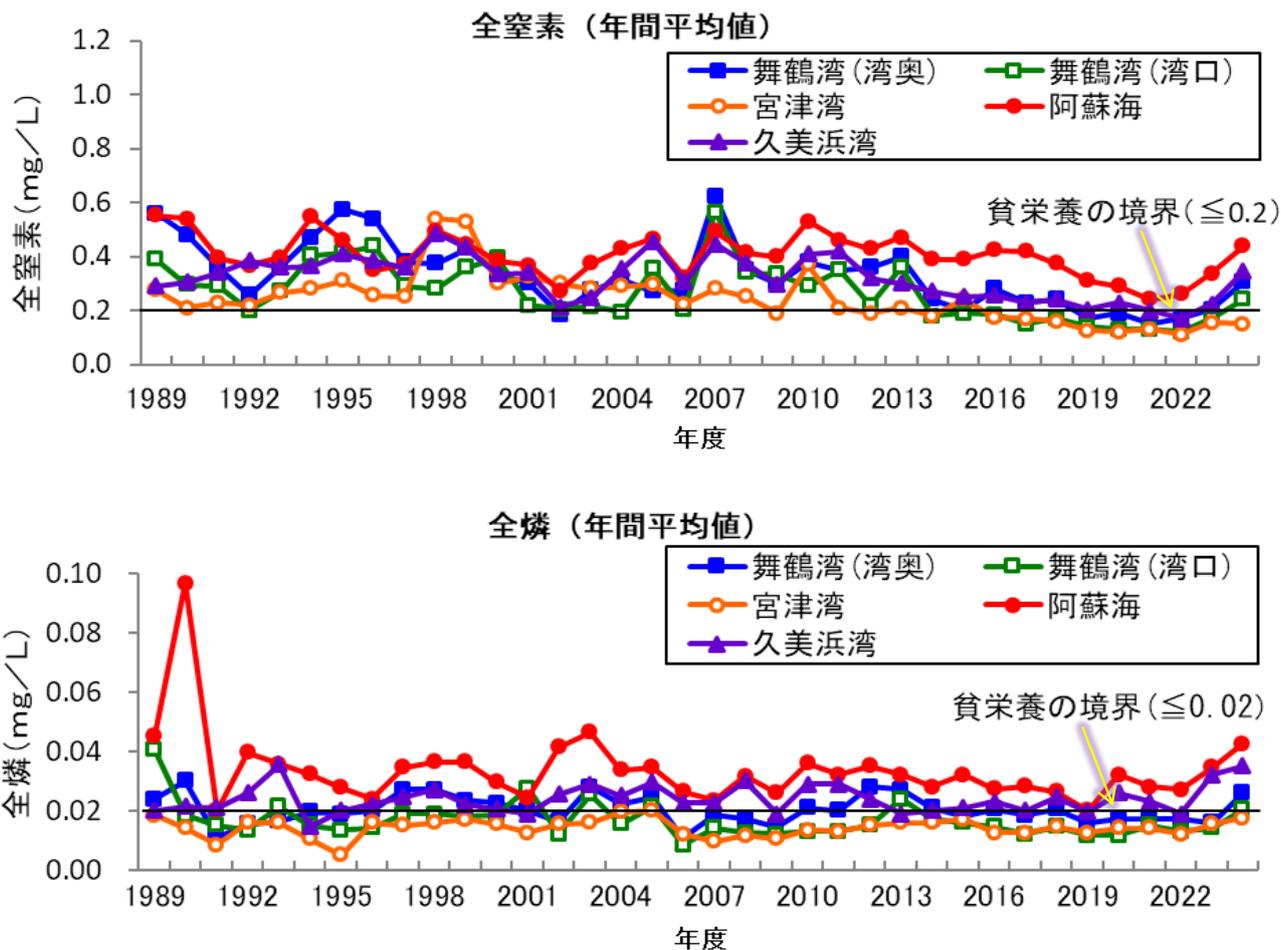


図7 京都府各湾における全窒素濃度(上)および全リン濃度(下)の推移【府公共用水域水質調査】。内湾域における貧栄養の目安は、全リン濃度 0.02mg/L 以下、全窒素濃度 0.2mg/L 以下(水産資源保護協会, 2018)