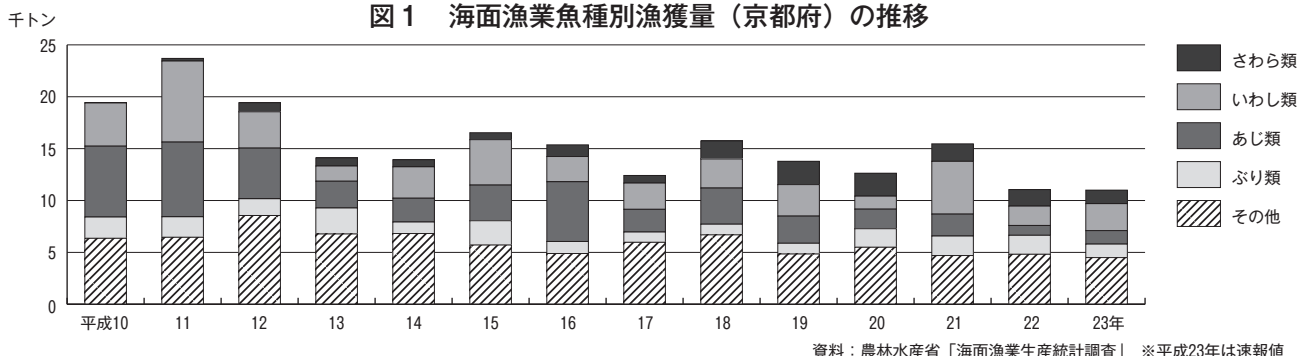


## さわらの漁獲量が増えている？

図1 海面漁業魚種別漁獲量（京都府）の推移



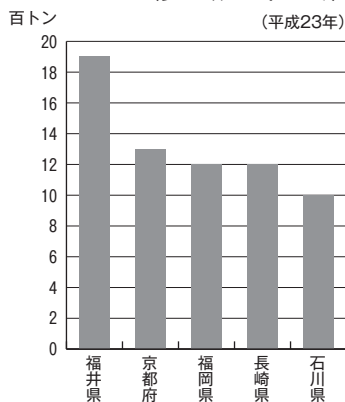
丹後の海では近年さわらの大漁が続いています。

さわらは、口が大きくスマートな体形をしたサバ科の魚です。魚へんに春と書き、瀬戸内では春の魚とされていますが、丹後の海では、秋から冬にかけて、さごとと呼ばれる小型のさわらと、体重が2キログラムを超える大型のさわらが多く漁獲されます。



さわら（全長67cm 体重1.6kg）[写真：京都府海洋センター]

図2 さわら類の漁獲量  
(多い順に5位まで)  
(平成23年)



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査速報」

一方、家計調査（京都市）によると、平成12年頃から少しずつ生鮮魚介の購入数量が減り、生鮮肉との差が広がっています（図3）。さわらは、くせのないやさしい味で工夫次第でいろいろな料理を楽しめる魚です。地産地消の観点と、魚、肉、野菜などバランスよく栄養をとっていく中で、さわらも新しい仲間として食卓にいかがでしょうか。

農林水産省の海面漁業生産統計調査によると、京都府のさわらの漁獲量は、平成10年頃までは数十トン程度でしたが、平成16年からは1千トンを超えるようになり、漁獲量全体に占めるさわらの割合も大きくなってきています。また、全国的には京都府のさわらの漁獲量は、平成18～20年は全国1位、平成21～23年は2位となっています（図1、2）。

図3 生鮮魚介・肉の一世帯あたり年間購入数量  
(京都市)

