

舞鶴市の 水産業



舞鶴市産業振興部水産課

〒625-8555 京都府舞鶴市字北吸1044
TEL : (0773)66-1020 FAX : (0773)62-9891
<http://www.city.maizuru.kyoto.jp/>
E-mail : suisan@city.maizuru.lg.jp

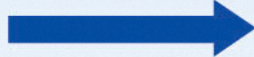
平成29年3月発行

まいづる 舞鶴のさかなが海からみんなに届くまで



漁場(ぎょじょう)

ぎょじょうしや うみ さかな かい
漁業者が海にいる魚や貝をとるところ。



漁港(ぎょこう)

さかな かい ふね りく あ しゅるい
とった魚や貝を船から陸に上げて種類や
おお 大きさに分けるところ。



舞鶴地方卸売市場 (まいづるちほうおろしうりいちば)

さかな かい か ひとたち なかがいにん なか
魚や貝を買いたい人達(仲買人)の中で、
いちばん たか ねだん つ ひと か
一番高い値段を付けた人が買うことが
できる「せり」が行われているところ。この
とき つ ねだん きじゆん てん
時に付けられた値段が基準となって、店
どう う ねだん き
頭で売られる値段が決まる。



しがい 市外へ



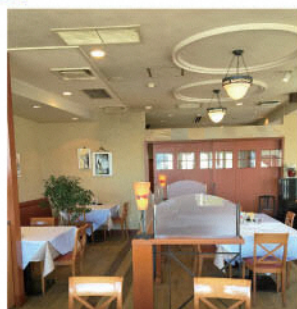
魚屋(さかなや)・魚売り場(さかなうりば)

さかな かこうひん う
魚と加工品を売るところ。



加工場(かこうじょう)

さかな かこう きみ
魚を加工するところ。切り身・かまぼこ・
ひもの 煮干しなどに加工される。



家庭(かてい)・学校(がっこう)・飲食店(いんしょくてん)

みんながご飯を食べるところ。

まいづる すいさんぎょう 舞鶴の水産業について

水産業とは

水産業には、魚などをとる「漁業」、育てる「養殖業」、加工品に変える「食料品製造業」、魚や加工品を流通させる「卸売業」や「小売業」があります。舞鶴市内の漁港で水揚げされた魚や貝などは、主に舞鶴地方卸売市場(舞鶴漁港内)でせりにかけられ、流通します。

舞鶴市の取り組み

● 魚の街まいづるの推進

舞鶴の魚や貝などのおいしさや魅力を市内外の多くの人に知らせ、食べてもらえるように、イベントや、提供店のマップを作製するなど、「舞鶴のさかな」のイメージアップと、「魚の街まいづる」の宣伝に取り組んでいます。また、安定的に水産物が供給・流通するように水産業者の取り組みを支援しています。



● 地産地消の推進



11月	ごはん
	スズキのしおやき
	まんがんにあまごのやいじん
	かぼちゃとわかめのみそしる
	「まるごときょうとの日」

献立表

舞鶴市では、小学校や保育所の給食で子どもたちが地元でとれた魚や水産加工品を食べています。

これは、舞鶴の美味しい魚などを子どもたちに食べてもらいたいという水産業者と、食を通じて地域の自然、歴史や文化、また、農・水産物を学んでもらう食育を進めている学校、保育所とが連携した取り組みです。

給食では、このほかに、舞鶴産のお米や野菜も使われています。小学生の頃から美味しいお魚給食を食べることで、大人になっても魚を食べる習慣のある人に育ててほしいという思いから、この取り組みを進めています。

● お魚授業の実施

より多くの子どもたちが舞鶴の水産業や水産物について興味を持ち、地産地消による舞鶴の水産物の一層の消費拡大につながる事を目的とし、海で魚がとれてから食卓に並ぶまでの話や、旬の魚を紹介するお魚クイズなど、舞鶴の水産業について楽しみながら学ぶことができる「お魚授業」を、スライドや実物大の魚の写真などを使って、舞鶴市内の小学校で実施しています。



授業で使う実物大おさかなラミネート



● 漁港、漁場や海岸の整備と維持管理



漁業者が、漁業を行う上で重要な場所である漁港や漁場などの整備や管理をしています。

今ある漁港施設(防波堤、物揚場、臨港道路など)をより長く使えるように計画的に修理したり、台風や大波などの災害によって壊れた漁港や海岸を直す仕事もしています。

● 未来の漁業者を育てる

新しく漁業者になるために必要な漁業の知識と技術を習得する「海の民学舎」を、京都府や漁協など漁業団体と協力して運営しています。また、働くところ、住むところを見つける手伝いもしています。



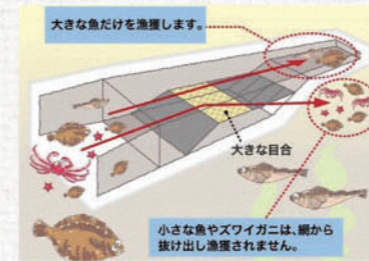
水産業者の取り組み

● 資源管理型漁業

石油や天然ガスなどは、使い続けると、いつかは無くなってしまいます。しかし、魚や貝は、卵を産んで増えるので、とりすぎなければ、いつまでもとることができる。これからもおいしい水産物を食卓に届けられるよう、漁業者は、水産資源をきちんと管理し、守っていく努力をしています。例えば...

- ① 大きさや量を制限する。
- ② 期間や場所を制限する。
- ③ 方法や道具を制限する。

中でも、底びき網漁を行う漁業者は、漁ができない保護区をつくったり、漁をしない区域や期間を決めています。また、網の目を大きくして小さな魚を逃がす工夫をするなど、魚をとりにすぎないように取り組んでいます。その結果、京都のアカガレイの漁業は海の「エコラベル」であるMSC認証*を取得しています。



*イギリスに本部があるMSC(海洋管理協議会)が管理する認証制度で、持続可能で環境に配慮していると認められた漁業のみに与えられるもの

● 海と漁業に親しむ

都市部に住んでいる人に、漁業や漁村のことを知ってもらったり、魚を食べる回数を増やしたりするきっかけとなるよう、漁業者の団体などが、地引網などの漁業体験や干物づくり教室などに取り組んでいます。

また、舞鶴湾に面した千歳地区にある「舞鶴親海公園」は、海釣り護岸や親水池があり、海に親しむことができる施設です。



● つくり育てる漁業

アワビやサザエなどの稚貝を放流したり、魚や貝などが住みやすい場所をつくることにより、海が持つ自然の力を利用して水産資源を増やしています。また、トリガイやイワガキなどを育成(養殖)することで、生産量を増やすことを目指しています。



● 上質な加工品づくりと6次産業化

新鮮な魚が豊富にとれる舞鶴では、かまぼこやちくわなどの練り製品や、一夜干し、煮干し、干しわかめなど上質な水産加工品がつくられています。特に、近海でとれた鮮魚を多く使い、シコシコとした食感が特徴のかまぼこは「舞鶴かまぼこ」として舞鶴の名産品になっています。

また、漁業(1次産業)、加工業(2次産業)、流通・小売業(3次産業)が連携することで、新たな価値を生み出す6次産業化にも取り組んでいます。その一環として、さわらやなまこを使った新商品開発を行っています。



● 水産物のブランド化

舞鶴の漁業者や加工業者は、自分達があつかっている物の中でも特においしくてこだわりを持っている水産物をアピールするために、ブランド化を進めています。「舞鶴かに」や「舞鶴かまぼこ」、「丹後とり貝」、「丹後の海育成岩がき」、「京鯖」がブランド化されており、京都府や舞鶴市と連携して府の内外にその良さを広めています。



舞鶴のさかなを「食べられるお店」「買えるお店」を登録!!

舞鶴のさかなを食べられるお店や買えるお店を「舞鶴のさかな提供店」に登録しています。「舞鶴のさかな提供店」のお店の人は、「舞鶴のさかな」を食べたり買ったりしたお客さんの満足度を高め、舞鶴市の食材をPRして、「魚の街まいづる」というイメージをより良いものにするために、たくさんの努力をしています。



「舞鶴のさかな」ってなに?

舞鶴地方卸売市場で取り扱われた生鮮魚介類や舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品のことです。

定置網漁業者の声


私たちは若狭湾に面した舞鶴の大浦半島で定置網漁業を営んでおり、おいしい魚をみんなに届けるために様々な努力をしています。例えば、とりすぎで魚がいなくならないように、漁で使う網の目を大きくしたり、漁をしない日を決めています。また、「活魚出荷」や「活け締め」などをして、とった魚が消費者のニーズに合うように工夫しています。舞鶴では一年中様々な種類の魚がとれます。ぜひ、おいしい「舞鶴のさかな」をたくさん食べてください。

まいづる ぎょじょう ぎょほう 舞鶴の漁場・漁法

定置網漁業

とれるさかな：あじ、さわら、ぶり

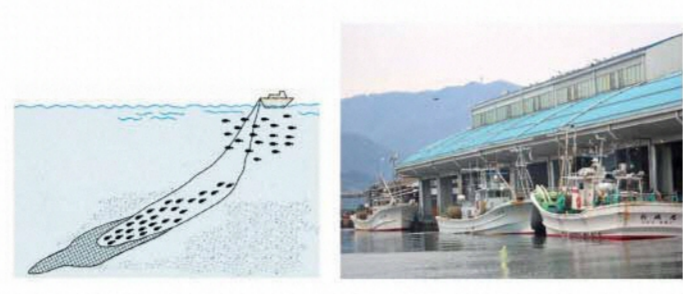
魚の通り道に、体育館より大きな網を仕掛けておき、「箱網」を毎日決まった時間(白の出ごろ)に引き揚げに行きます。この網は、入ってきた魚を奥の方に誘い込むように作られています。舞鶴では、漁獲量の一番多い漁法です。また、待つて魚をとるため、環境にやさしい漁法といわれています。



底びき網漁業

とれるさかな：かれい、すわいがに、はたはた

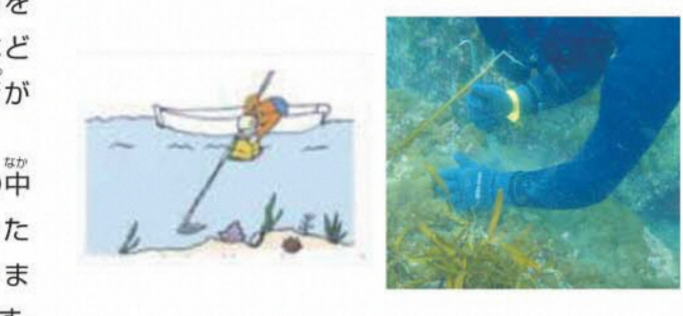
袋の形になった網を海底まで下ろし、その網を船で引きながら、海底にすむ魚をとります。一度にたくさん魚をとることができますが、とりすぎると、大切な水産資源(魚たち)がなくなってしまうかもしれません。このため、漁ができない期間やできない場所をつくる、網の目を大きくして小さな魚をとらないようにするなどの「資源管理型漁業」を行っています。



採貝藻漁業

とれるさかな：岩がき、あわび、わかめ、まがき、なまこ


「箱めがね」という道具で、船の上から海底(浅いところ)をのぞき、ヤスやカマなどを使ってサザエ・アワビ・ワカメなどをとります。岩の間からサザエやアワビを見つけ出す技術が必要です。他には、ウェットスーツや水中めがねなどをつけて、海の中に潜ってとる「潜水」という方法もあります。ポンプを使った潜水は、一部を除いて禁止されているので、素潜りでとります。1分以上潜って、イワガキ・アワビ・ナマコなどをとります。



養殖業

とれるさかな：岩がき、とり貝、あか貝、わかめ


貝や海藻を、竹や木、樹脂パイプと浮きで作った筏から水中に吊るなどの方法で、大きく育てて出荷します。他の漁業と違い、田や畑のように、筏は持ち主が決まっています。また、育てる種類を選ぶことができます。



釣り漁業

とれるさかな：あまだい、たちうお、たい

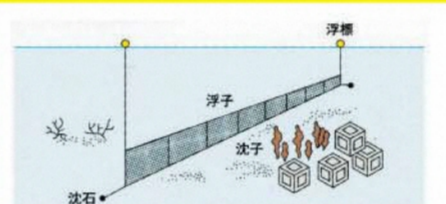
一本の釣り糸に釣り針を付ける「一本釣り」、幹縄に釣り針の付いた多数の枝縄を取り付け、海底に一定時間置いておく「延縄(のべなわはえなわ)」があります。



刺網漁業

とれるさかな：ぶり、さざえ、めばる

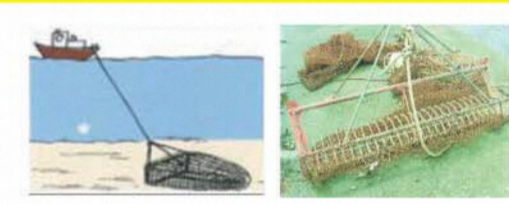
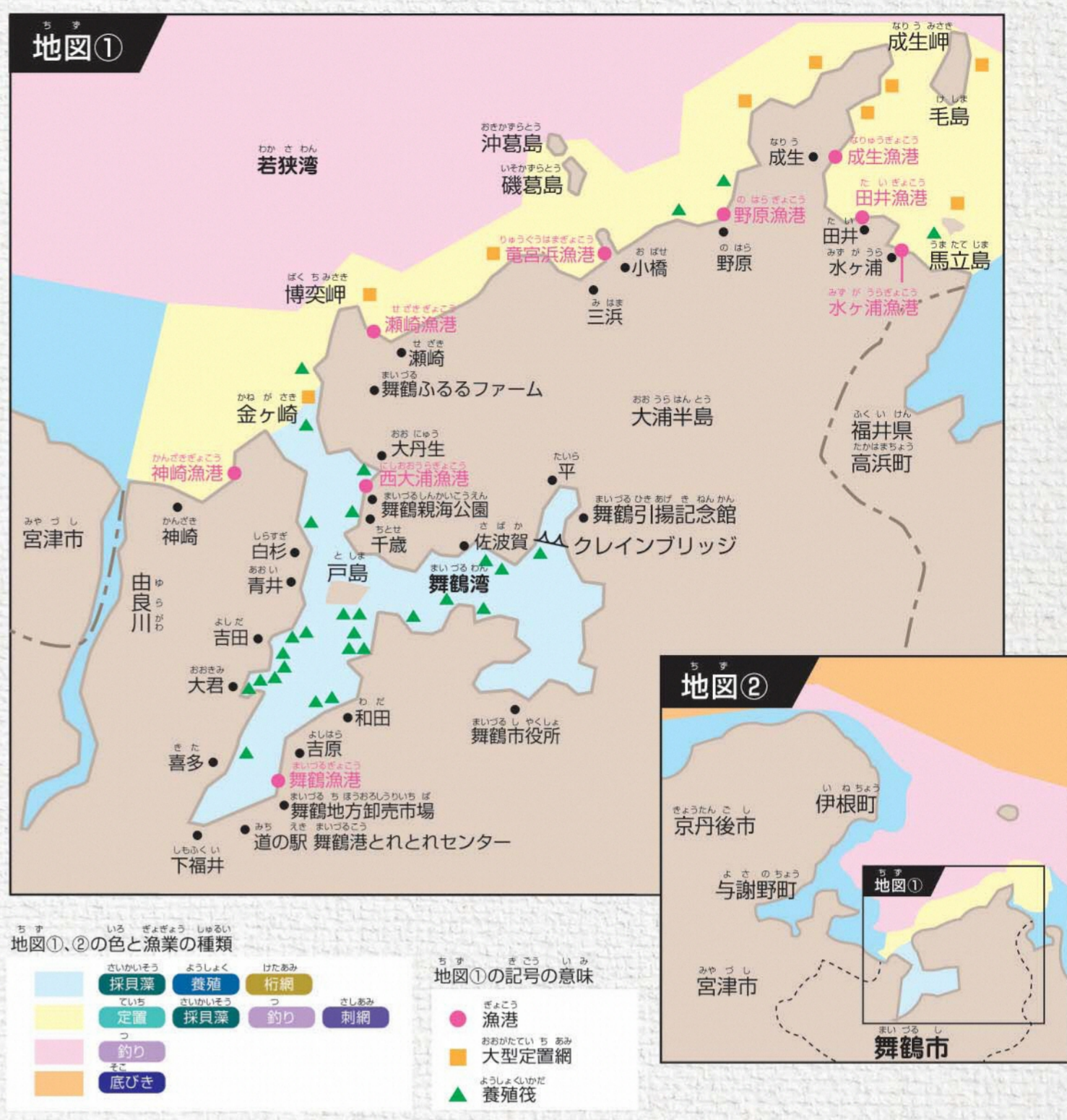
網を、海中や海底にカーテンのように仕掛けておき、網の目に挟まったり、絡んだりした魚をとります。



桁網漁業

とれるさかな：なまこ、とり貝

「桁」と呼ばれる枠で網口が広げられた「桁網」を海底に沈め、船でゆっくり引き回してとります。

まいづる しゅん とく せん 舞鶴の旬の特鮮さかな

春

めばる(クロメバルなど) 定置 刺網 体長:約25cm 料理:煮つけ、焼きもの、刺身

いさざ(シロウオ) 落とし網 体長:約5cm 料理:踊り食い、たこじ、吸いもの

たい(マダイ) 定置 釣り 体長:約50cm 料理:刺身、焼きもの、煮つけ

わかめ 養殖 採貝藻 全長:約100cm 料理:汁もの、サラダ、わかめごはん

あか貝 養殖 殻長:約12cm 料理:刺身、和えもの、寿司

土えび(クロザコエビ) 底びき 体長:約12cm 料理:刺身、焼きもの、汁もの

夏

とびうお 定置 体長:約30cm 料理:焼きもの、刺身、揚げもの

さざえ 採貝藻 刺網 殻高:約8cm 料理:刺身、つぼ焼き、炊き込みご飯

すずき 定置 体長:約100cm 料理:刺身、焼きもの、蒸しもの

白いか(ケンサキイカ) 定置 釣り 胴長:約30cm 料理:刺身、焼きもの、ひもの

あじ(マアジ) 定置 釣り 体長:約35cm 料理:刺身、焼きもの、揚げもの、ひもの

若がき 採貝藻 養殖 殻高:約15cm 料理:生がき、焼きもの、蒸しもの

秋

秋いか(アオリイカ) 定置 釣り 胴長:約30cm 料理:刺身、焼きもの、揚げもの

かます(アカカマス) 定置 体長:約35cm 料理:ひもの、揚げもの、焼きもの

さわら 定置 体長:約100cm 料理:焼きもの、刺身、蒸しもの

あこう(キジハタ) 定置 体長:約40cm 料理:刺身、煮つけ、焼きもの

のどぐろ(アカムツ) 底びき 体長:約40cm 料理:煮つけ、刺身、焼きもの

おきぎす(ニギス) 底びき 体長:約20cm 料理:ひもの、揚げもの、つみれ

ささがれい(ヤナギシガレイ) 底びき 体長:約25cm 料理:ひもの、揚げもの、焼きもの

あまだい(アカアマダイ) 釣り 刺網 体長:約40cm 料理:焼きもの、蒸しもの、ひもの

冬

ぶり 定置 体長:約100cm 料理:刺身、焼きもの、ぶりしやぶ

冬いか(ヤリイカ) 定置 胴長:約30cm 料理:刺身、煮つけ、焼きもの

まがれい(アカガレイ) 底びき 体長:約50cm 料理:煮つけ、焼きもの、刺身

ひらめ 定置 体長:約90cm 料理:刺身、焼きもの、蒸しもの

さわら 定置 体長:約100cm 料理:焼きもの、刺身、蒸しもの

あわび(クアワビなど) 採貝藻 殻長:約12cm 料理:蒸しもの、刺身、焼きもの

なまこ(マナコ) 桁網 採貝藻 体長:約30cm 料理:酢のもの、刺身

かき(マガキ) 養殖 採貝藻 殻高:約10cm 料理:焼きもの、揚げもの、鍋もの

舞鶴かに(ズワイガニ) 底びき 殻幅:約8~15cm 料理:ゆでかに、焼きかに、鍋もの

つうねん 舞鶴かまぼこ

料理:板わさ



京都では150種類以上の魚がとれます!

給食は市の小・中学校の給食で食べられている ※わかめ写真提供 京都府農林水産技術センター海洋センター