舞鶴市の水産業

舞鶴のさかな
うおづるくん

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
https://www.city.maizuru.kyoto.jp
E-mail：suisan@city.maizuru.lg.jp

舞鶴かに®PRキャラクター
チョキまる

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)

漁業者が海にいる魚や貝をとるところ。

漁港(ぎょこう)

とった魚や貝を船から陸に上げて種類や大きさごとに分けるところ。

舞鶴地方卸売市場(まいづるちほうおろしうりいちば)

魚や貝を買いたい人達(仲買人)の中で、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。この時に付けられた値段が基準となって、店頭で売られる値段が決まる。

魚屋(さかなや)・魚売り場(さかなうりば)

魚と加工品を売るところ。

加工場(かこうじょう)

魚を加工するところ。切り身・かまぼこ・干物・煮干しなどに加工される。

中央卸売市場へ(ちゅうおうおろしうりいちば)

東京・大阪・京都・名古屋などへ運ばれます。

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。

令和7年11月発行

舞鶴の水産業について

舞鶴のさかな

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)でせりや入札にかけられ、流通します。

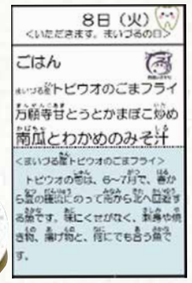
舞鶴市の取り組み

●「魚の街まいづる」を広める

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周知し、食べてもらえるように、イベントや、水産物を提供する店のマップを作製するなど、「魚といえば舞鶴」=「魚の街まいづる」のイメージ浸透と、水産物のさらなるイメージアップ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ソフト・ハードの両面から支援しています。

● 地産地消をすすめる



舞鶴市では、保育所や小学校、中学校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、舞鶴のおい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、そして、農・水産物を学んでもらう食育を進めている保育所、学校等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。

子どもの頃から美味しい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ってほしいという思いから、この取り組みを進めています。

また、小・中学校で魚が給食に出る日は、献立表に「うおづるくんマーク」を付けて、魚の日をアピールしています。

●お魚授業を実施

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京都府漁業者育成校「海の民学舎」を、京都府や沿海市町、京都府漁業協同組合などの関係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お手伝いもしています。

ぜひ、就職先の一つとして、「漁業」に興味を持ってください。

その他の情報については
「舞鶴市 水産課」、「舞鶴市水産協会」で検索

（舞鶴市水産課HP）　（舞鶴市水産協会HP）

水産業者の取り組み

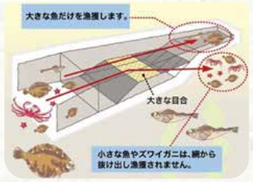
● 水産資源を持続させる

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、いつまでもとり続けることができます。

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… 魚や貝をとることができる
- 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。

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、定置網漁を行う漁業者は、網に入ってしまった稚魚を再放流したり、海から魚をとる部分の網（第2箱網）を揚げて魚をとらない時期を設けています。そして、網の目を大きくして小さな魚を逃がす工夫は共通した取組です。



底びき網漁の工夫

● 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、かき小屋の営業、地引網などの漁業体験など「海業」の取り組みを行なっています。さらに、干物づくり教室や魚料理教室の開催にも取組んでいます。

また、舞鶴湾口近くにある「舞鶴親海公園（まいづるしんかいこうえん）」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。

●つくり育てる漁業をすすめる

アワビ・サザエの稚貝やマダイの稚魚を放流したり、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、生産量を増やしています。

●上質な水産加工品づくり

新鮮な魚が豊富にとれる舞鶴では、かまぼこや平天などの練り製品や、干物、煮干し、干しわかめ、冷凍品など上質な水産加工品がつくられています。特に、厳選された天然魚からつくる、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。

これらの水産加工品は、舞鶴市のふるさと納税の返礼品としても好評です。

●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」、「京鰆」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感を高め、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、定置網という方法で魚をとる仕事をしています。

定置網の仕事は、網の取り替えや修理など、労力がかかる作業もありますが、たくさんの魚がとれたときは、大きな喜びを感じます。

そして、みんなにおいしい魚をお届けするために、「活魚出荷」や「活け締め」といった方法で、魚の鮮度や品質にこだわっています。

また、海の資源を守るため、小さい魚は海に逃がしたり、漁をしない日を決めるなど、資源管理の取組を行っています。

舞鶴では、一年中様々な種類の魚がとれるので、ぜひ、おいしい「舞鶴のさかな」をたくさん食べてください!

舞鶴の漁場・漁法

舞鶴のさかな

舞鶴の海は、舞鶴湾のように波が穏やかな所と、大浦半島の北側のように冬になると大きな波が押し寄せる所があるよ。海岸線（海と陸の境目の線）は約120kmで、岩場や砂浜など色々な海岸があるんだ。そして、その環境にあった漁業が行われていて、例えば、定置網漁業は大浦半島の北側、養殖業は舞鶴湾といった具合だよ。底びき網漁業は、舞鶴を飛び出して丹後半島の沖の日本海で行われているんだ。

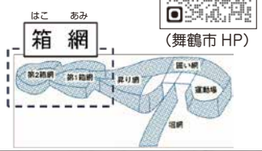
定置網漁業

定置

【とれるさかな】
あじ、さわら、ぶり

定置網漁業のようす▶
（舞鶴市 HP）

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（日の出ごろ）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。

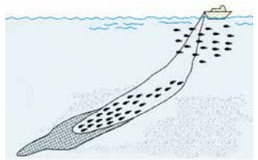


底びき網漁業

底びき

【とれるさかな】
かれい、ずわいがに、にぎす

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。一度にたくさんの魚をとることができますが、大切な水産資源（魚たち）がなくならないよう、「資源管理型漁業」を行っています。



採貝藻漁業

採貝藻

【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貝や海藻をとります。

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。

養殖業

養殖

【とれるさかな】
岩がき、とり貝、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。

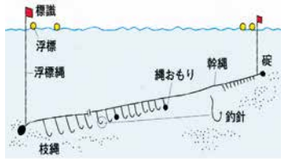
他の漁業と違い、田や畑のように、筏は持ち主が決まっています。また、育てる種類を選ぶことができます。

釣り漁業

釣り

【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。

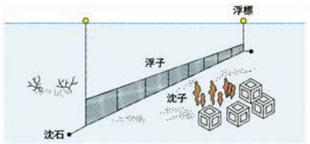


刺網漁業

刺網

【とれるさかな】
ぶり、ささえ、あまだい

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。

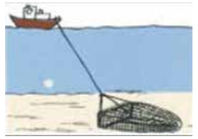


桁網漁業

桁網

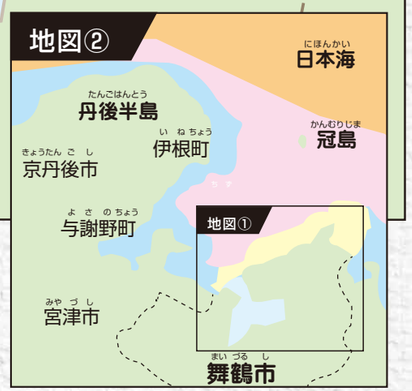
【とれるさかな】
なまこ

「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。



地図①

地図②



※一部写真・イラスト提供　京都府水産事務所

地図①、②の色と漁業の種類

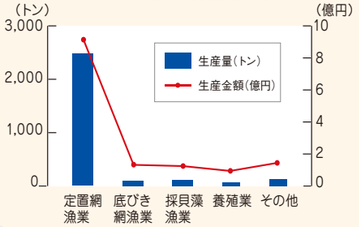
- 採貝藻
- 養殖
- 桁網
- 定置
- 採貝藻
- 釣り
- 刺網
- 釣り
- 底びき

地図①の記号の意味

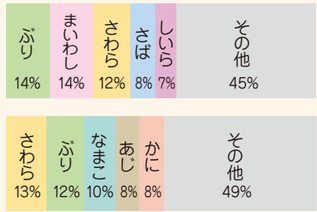
- 漁港
- 大型定置網
- 養殖筏（貝類）
- 養殖筏（藻類）

令和5年 舞鶴市漁業種類別・魚種別生産高

①漁業種類別生産高



②魚種別生産高



グラフ①を見てみると、定置網漁業が生産量も生産金額も一番多いことがわかるね。定置網漁業が盛んということが舞鶴市の漁業の大きな特徴なんだ。

グラフ②を見てみると、生産量が一番多いのは「ブリ」、生産金額が一番多いのは「サワラ」。どちらも主に定置網でとるよ。また、主に採貝藻漁業でとれる「ナマコ」や底びき網漁業でとれる「カニ」は生産量は多くないけど、生産金額は3番目と5番目に入っている。これらは値段が高い種類ということを示しているよ。

舞鶴のさかな

舞鶴の旬の特鮮さかな

舞鶴のさかな

京都府漁業協同組合が開設する、舞鶴地方卸売市場で取り扱われる四季折々の旬の水産物の中から、特に「おすすめ」の鮮魚、舞鶴の伝統的な加工品を指します。

春

いさざ（シロウオ） 落とし網
体長：約5cm
料理：踊り食い、卵とじ、吸いもの
（水産協会HP）

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

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

こういか かご
胴長：約20cm
料理：刺身、揚げもの、あえもの

えてがれい（ソウハチ） 底びき
体長：約40cm
料理：ひもの、揚げもの、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

ぶり 定置
体長：約100cm　料理：刺身、焼きもの、ぶりしゃぶ 給食

ひらめ 定置
体長：約90cm　料理：刺身、焼きもの、蒸しもの

冬いか（ヤリイカ） 定置
胴長：約30cm
料理：刺身、煮つけ、焼きもの

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

さわら 定置
体長：約100cm
料理：焼きもの、刺身、蒸しもの 給食
※京都府内の主に定置網で漁獲される1.5kg以上のものを「京鰆」と呼びます。

あわび（クロアワビなど） 採貝藻
殻長：約12cm　料理：刺身、焼きもの

なまこ（マナマコ） 桁網 採貝藻
体長：約30cm　料理：酢のもの、刺身

いわし（マイワシ） 定置
体長：約25cm
料理：刺身、焼きもの、煮つけ 給食

ひらまさ 定置
体長：約120cm　料理：刺身、焼きもの

通年

まがれい（アカガレイ） 底びき
体長：約50cm
料理：焼きもの、揚げもの、蒸しもの

育成あさり（アサリ） 育成(養殖)
殻長：約5cm　料理：蒸しもの、汁もの

舞鶴かまぼこ
料理：板わさ

舞鶴かに®（ズワイガニ） 底びき
甲幅：約8～15cm
料理：ゆでがに、焼きがに、鍋もの
（水産協会HP）

夏

丹後とり貝 育成(養殖)
殻長：約9cm　料理：刺身、焼きもの、寿司
※殻付き重量が100g以上で、殻に変形がないことという基準があります。

さばき方（舞鶴市HP）

岩がき 採貝藻 育成(養殖)
殻高：約15cm　料理：生がき、焼きもの、蒸しもの
※京都府で育成される岩がきのうち、殻付き重量が300g以上のものを「丹後の海 育成岩がき」と呼びます。

開け方（舞鶴市HP）

かめのて 採貝藻
全長：約7cm
料理：塩ゆで、汁もの

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

白ばい貝（エッチュウバイ） バイかご
殻高：約12cm
料理：刺身、煮つけ、焼きもの

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 給食

たこ（マダコ） タコつぼ かご
全長：約60cm
料理：ゆでだこ、煮つけ、揚げもの

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

とびうお 定置
体長：約30cm　料理：焼きもの、刺身、揚げもの 給食

すずき 定置
体長：約100cm　料理：刺身、焼きもの、蒸しもの 給食

たちうお 定置 釣り
体長：約140cm　料理：焼きもの、刺身、揚げもの

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

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

あこう（キジハタ） 定置
体長：約40cm　料理：刺身、煮つけ、焼きもの

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 給食

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 給食

ささがれい（ヤナギムシガレイ） 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

ばれん（バショウカジキ） 定置
体長：約300cm
料理：刺身、焼きもの、揚げもの

れんこだい（キダイ） 定置 底びき 釣り
体長：約35cm　料理：ひもの・焼きもの、煮つけ

秋

しいら 定置
体長：約200cm
料理：刺身、焼きもの、揚げもの 給食

冬

つかや（メジナ） 定置
体長：約50cm
料理：刺身、焼きもの、煮つけ

青あじ（マルアジ） 定置
体長：約40cm
料理：刺身、焼きもの、揚げもの 給食

マグロ（クロマグロ） 定置
体長：約300cm
料理：刺身

※京都府では、二枚貝養殖を「育成」と呼んでいます。

給食は舞鶴市の小・中学校の給食で食べられていることを示しています。

※わかめ、えてがれい写真提供　京都府農林水産技術センター海洋センター