

---

# 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3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

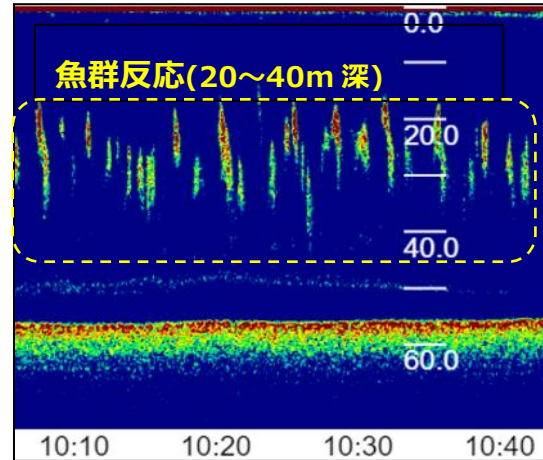
#### 4. 水産業のスマート化

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・国際性・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、エキ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となっています。

## 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 年度合計）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件数	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新規若手漁業就業者数	86	90	
⑧海業実施件数	-	10	

①海洋センターが進める新しい技術開発（8 ページ・13 ページ参照）について、大学やサステナブルパーク入居企業等と連携することで、発展が期待される共同研究の実施件数

②令和 7 年に発足した「京都の藻場を守る会」が、目標として定める藻場保全活動面積（ha）

③スマート機器導入済の 6 件（令和 7 年現在で定置網 3 件、養殖 2 件、底曳網 1 件）に加えて、令和 7 年に発足した「京都府スマート水産業推進協議会」の伴走支援により、毎年 1 件程度のスマート技術を漁業経営体へ導入することを目標に設定

④目標①で進める共同研究の成果を、5 年後までに 2 件、水産の現場で活用できる形にすることを目標に設定

⑤新規ブランド候補種（小型くろまぐろ、寒ぶり、雄ずわいがに）の魚価 10%向上を目標に設定（「くろまぐろ」と「ずわいがに」は第 3 期広域浜プラン＜令和 8～12 年度＞に準ずる）

⑥「京都食ビジネスプラットフォーム」等と連携して、毎年 1 件程度を目途に新たな加工品を開発

⑦直近 5 年間の新規漁業就業者数のうち、40 歳未満の人数（86 名、令和 2～6 年合計）より 4 名多い 90 名を、令和 8 年度から令和 12 年度までの目標に設定

⑧令和 7 年に発足した「京都府海業推進協議会」が目標に定める新規海業実施件数

## 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 を活用した効率的釣獲手法の開発
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。

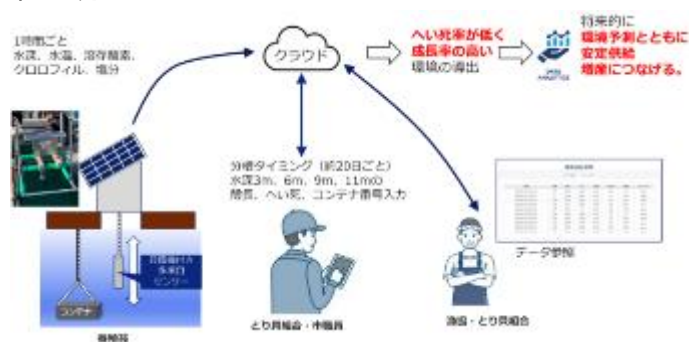
収益の最大化を図るため、大学や民間企業連携により漁場予測技術開発を進めます。

〈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】

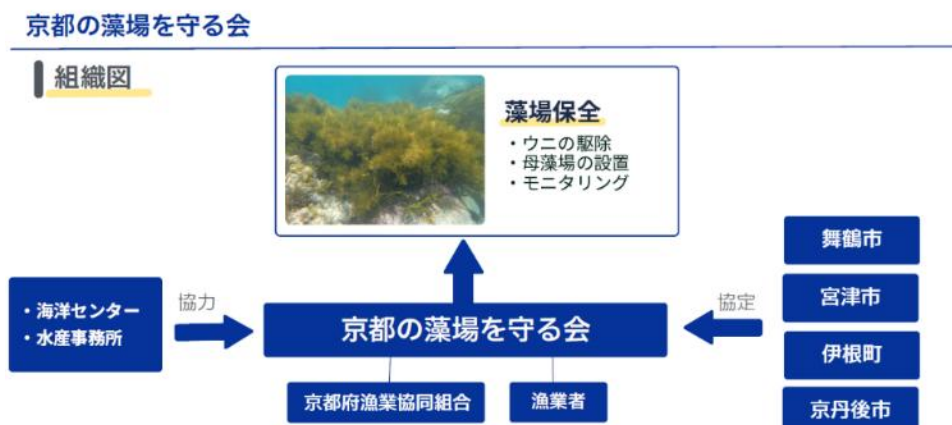
・全国的にも藻場の減少が問題化しており、京都府でも藻場保全のお取組を行う必要があります。藻場は海のゆりかごにも例えられるよう、魚の産卵場所としての役割や、二酸化の吸収などの役割もあるため、ブルーカーボンの産生や、ブルーシーフードのお取組等を強化し、海洋環境保全に取組む必要があります。

## 【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こと
- ・海洋環境の保全に関すること
- ・持続可能な食の生産・流通・販売に関すること
- ・「海の京都」地域の振興に関すること
- ・食文化の振興に関すること
- ・その他双方が合意した事項に関すること

## ○海の環境を考える環境教育やプロジェクトの推進

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、海ごみの回収や漁網等のリサイクル、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び、解決方法を考え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。

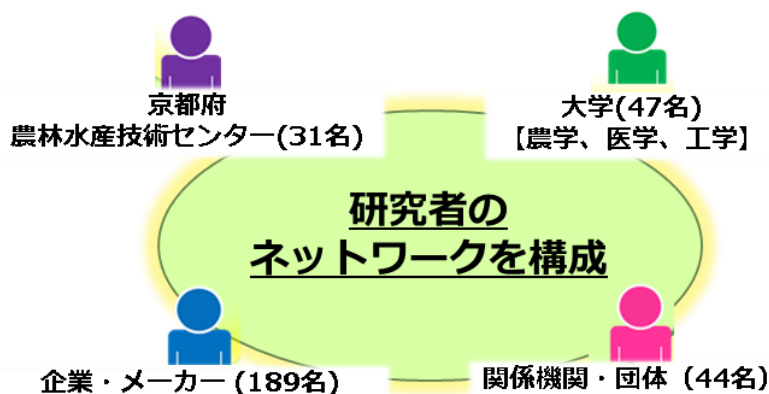
#### 組織図



#### ○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 高精度海況予測技術の開発 ICT 活用による定置網の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、漁海況予測を活用した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靱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

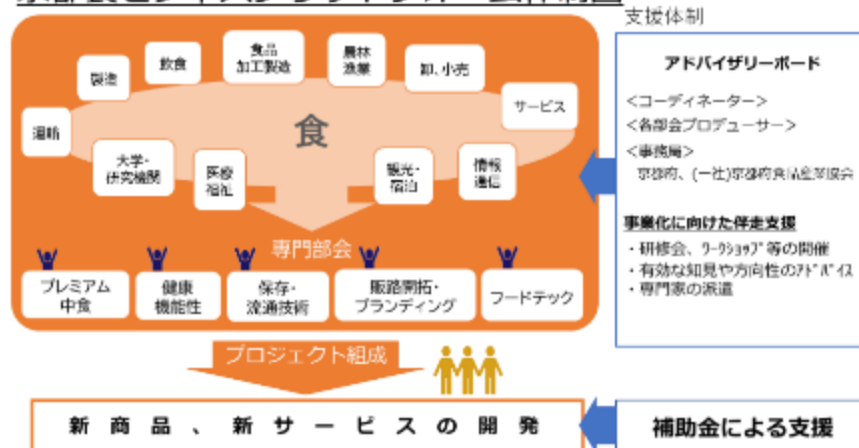
ブルーシーフードガイド京都府版の活用によるSDGsを意識した企業への府内産水産物の利用促進や、近畿屈指の水揚げを誇る小型クロマグロなど新規ブランド化の取組を進めます。

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】

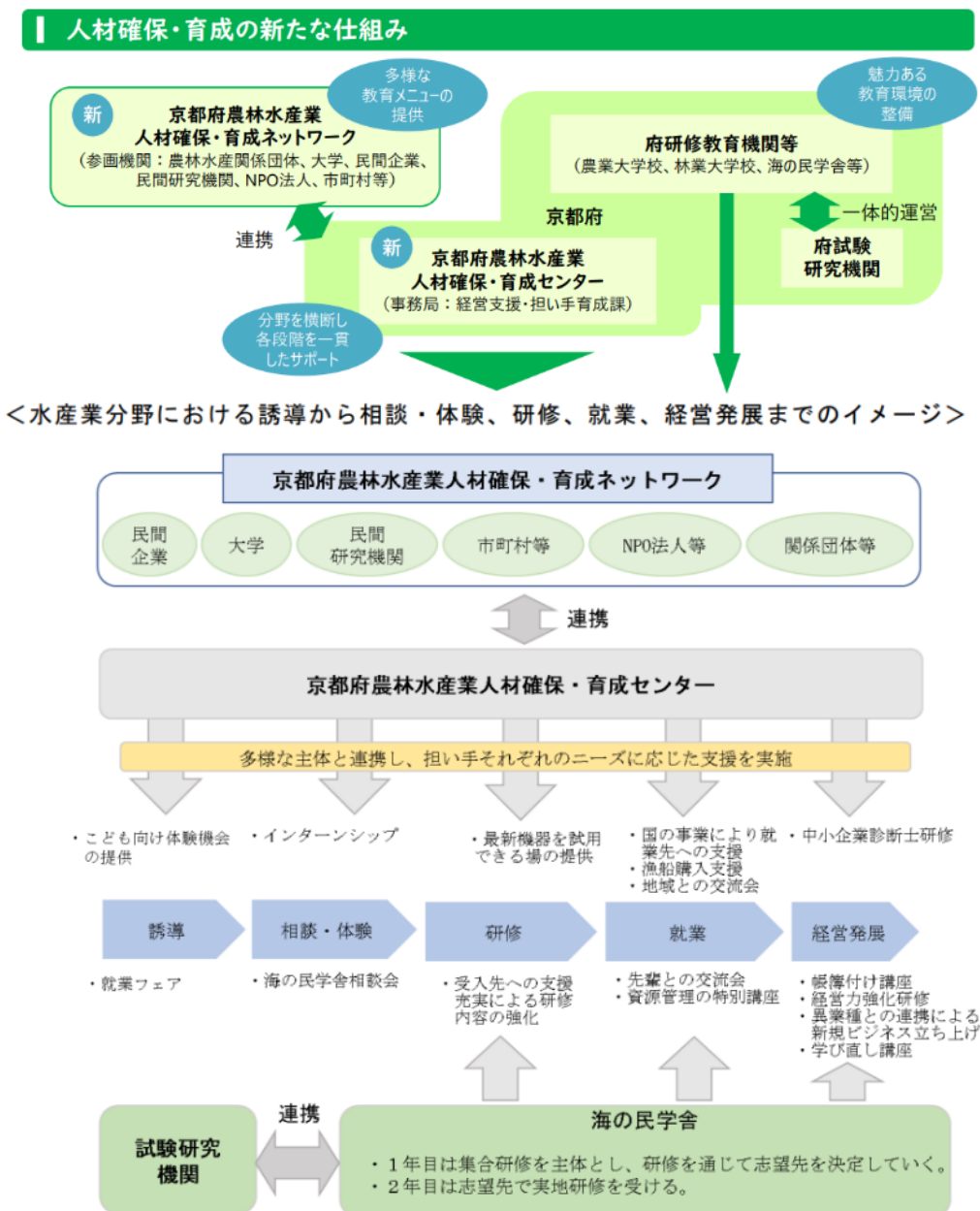
・高齢化や後継者不足に対応するために、京都府農林水産業人材確保育成戦略に基づき産学公民が連携し、経営力と技術力を兼ね備えた専門性の高い水産業人材を確保し、育成することが必要です。

【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、漁業が稼げる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。

また近くにある海洋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】

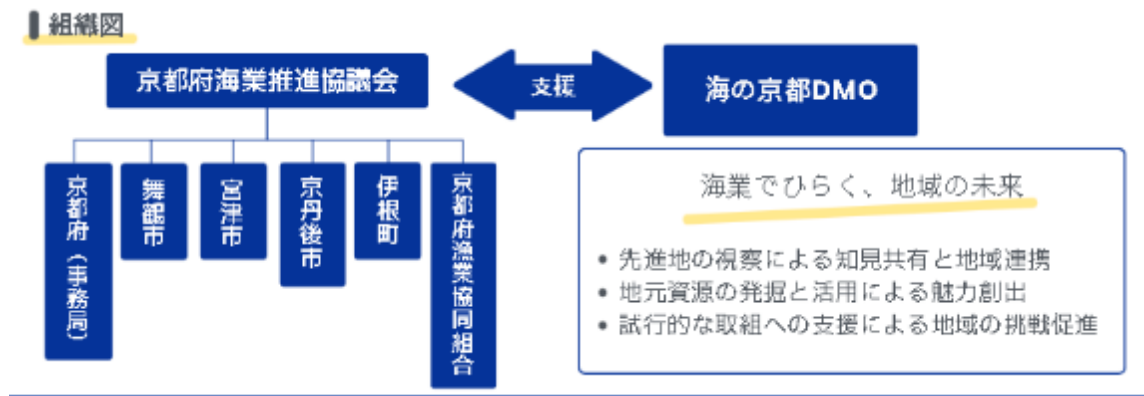
- ・府北部地域の漁村の衰退を防ぐために、水産資源と漁村、漁港を最大限に活用した海業の取組を推進し、漁村の賑わいづくりや、漁村にお金が落ちる仕組みを構築する必要があります。

#### 【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、子どもから大人まで、京都の漁業を身近に感じてもらい、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。

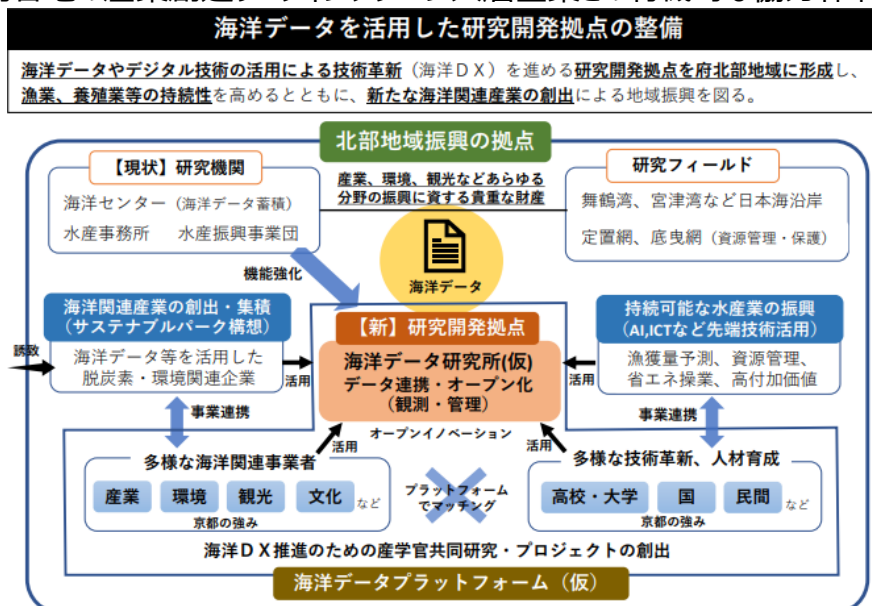
海洋データの活用は漁業だけにとどまらず、多様な産業にも波及する可能性を秘めていることから、このデータの収集・分析・共有を通じ、新たな海洋関連産業の創出による地域振興を図るには、海洋データに関する先端的な研究を行う「研究開発拠点」を形成し、技術革新（海洋DX）を強力に推進していく必要があります。

### 【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

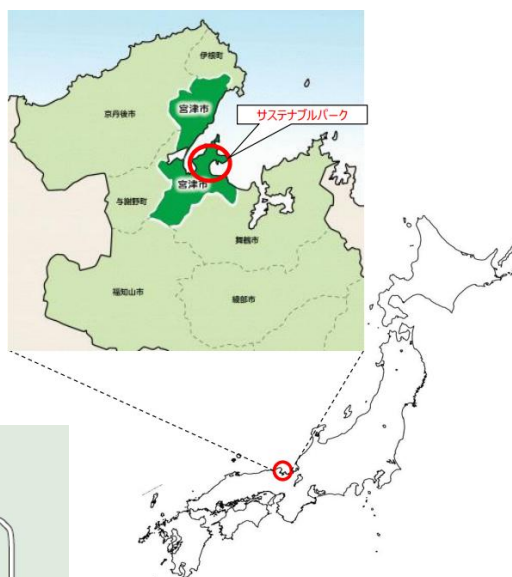
これまで蓄積した海洋データや漁業者との関係性を活かし、海洋データ等に関する先端的な研究を行うための開発拠点として、海洋センターの機能強化を検討します。



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。



関西電力宮津エネルギー研究所跡地のエリアを中核とした「サステナブルパーク」の誘致エリア図

- 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

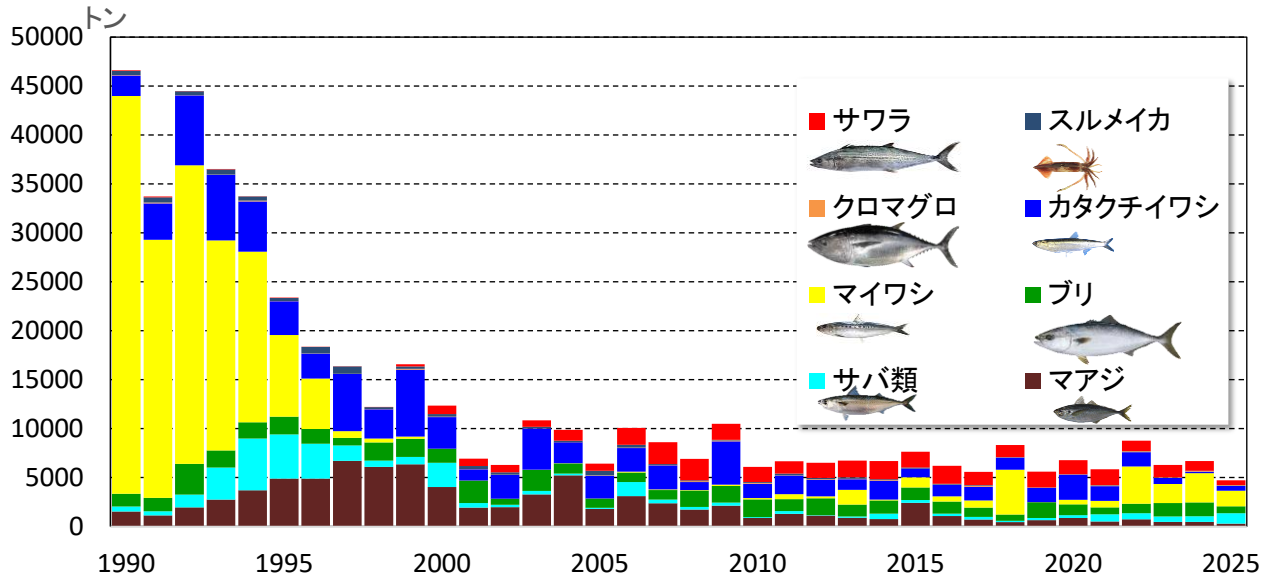
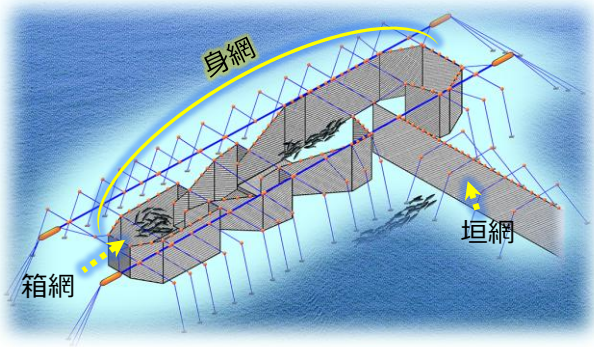


表1 主要浮魚類および合計漁獲量(トン)の推移(2015～2024年)【京都府漁協統計資料,】

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

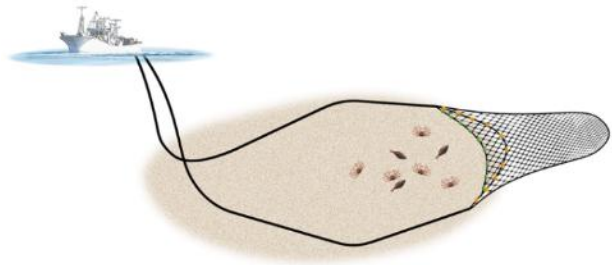
**定置網(網内に魚群を誘導する漁法)**

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



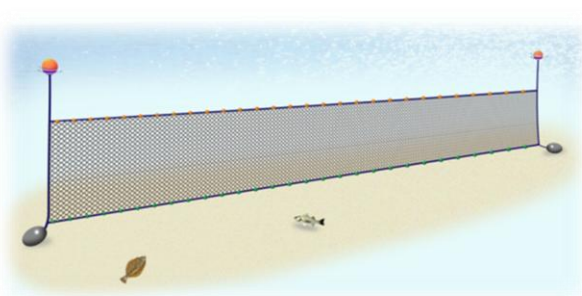
**水視(船上から道具を使って漁獲)**

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

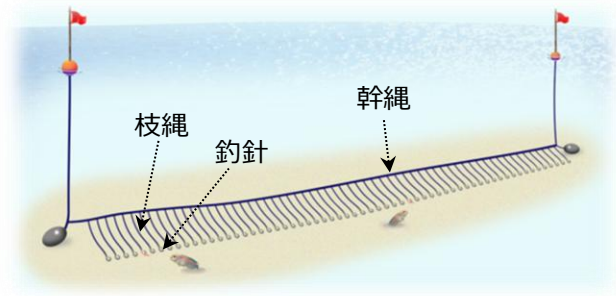


図2 京都府海域で営まれる主な漁業種類

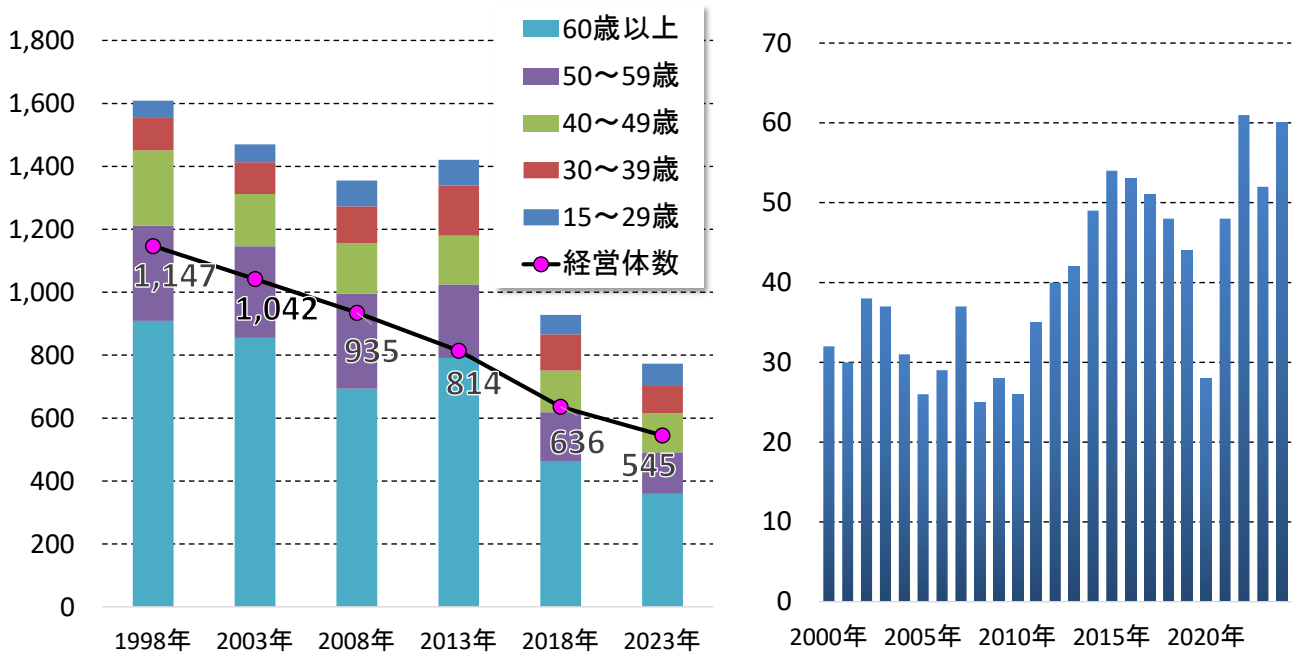


図3 京都府における年齢別漁業者数(人、左図)・経営体数(戸、左図)及び新規就業者数(人、右図)  
 【左図：農林水産省漁業センサス資料 右図：府水産課調査】

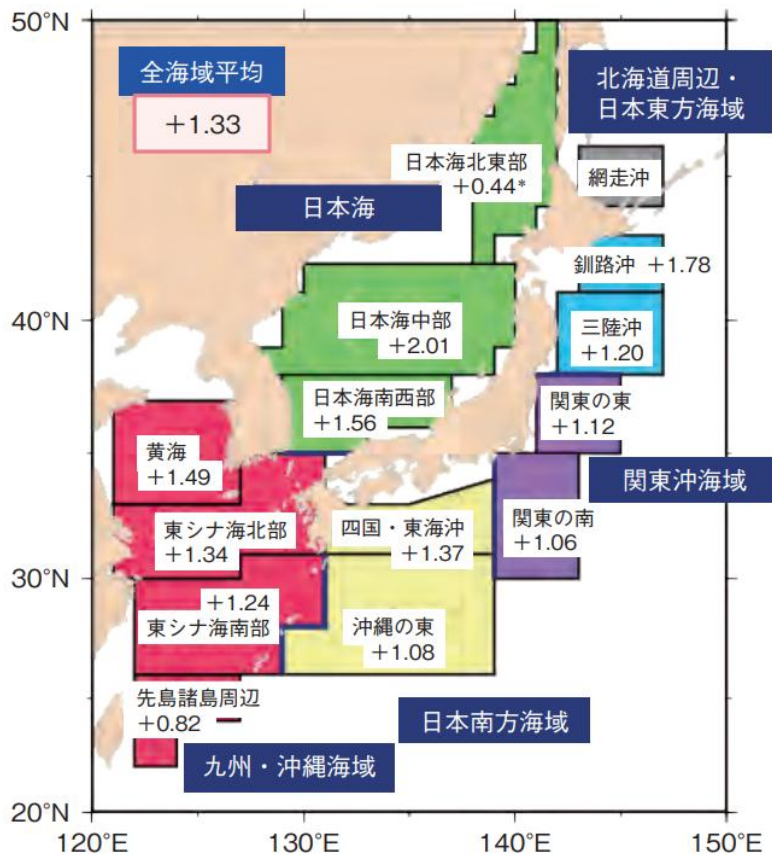


図4 日本近海の海面水温上昇率(°C/100年,1925～2024年)【気象庁資料】

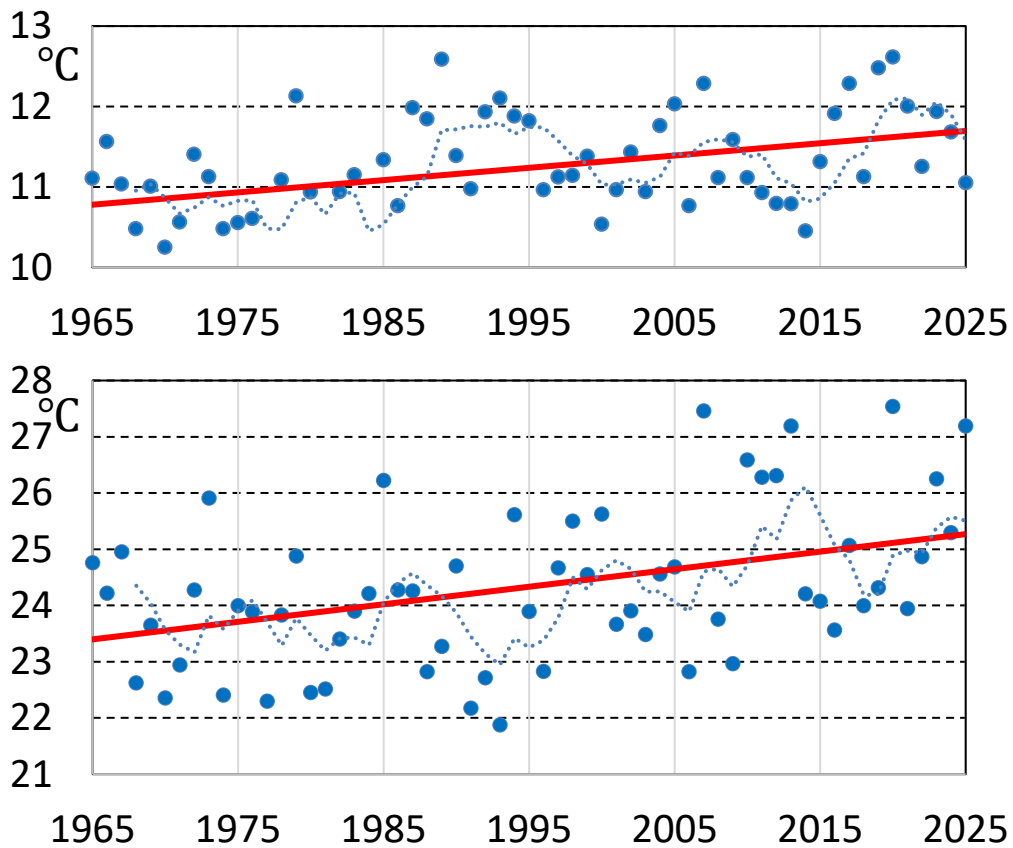


図5 京都府地先における表層平均水温(°C)の推移(上図:3月、下図:9月)。●は各年水温、---は5年間移動平均、—は長期変動傾向を示す【海洋センター調査】

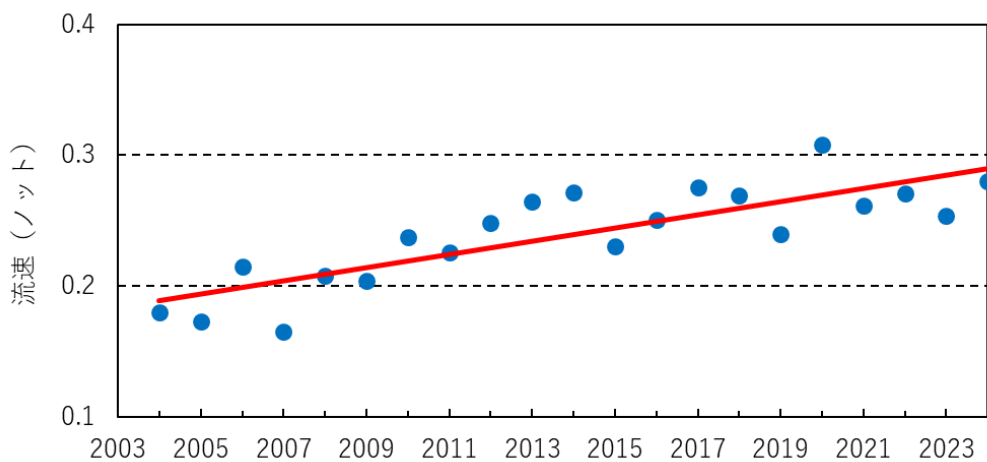


図6 京都府沿岸の流速変化(湊沖定置漁場 10m 深 2004~2024 年) ●は各年水温、—は長期変動傾向を示す【海洋センター・府定置漁業協会協同調査】 ※1ノット:約 50cm/秒

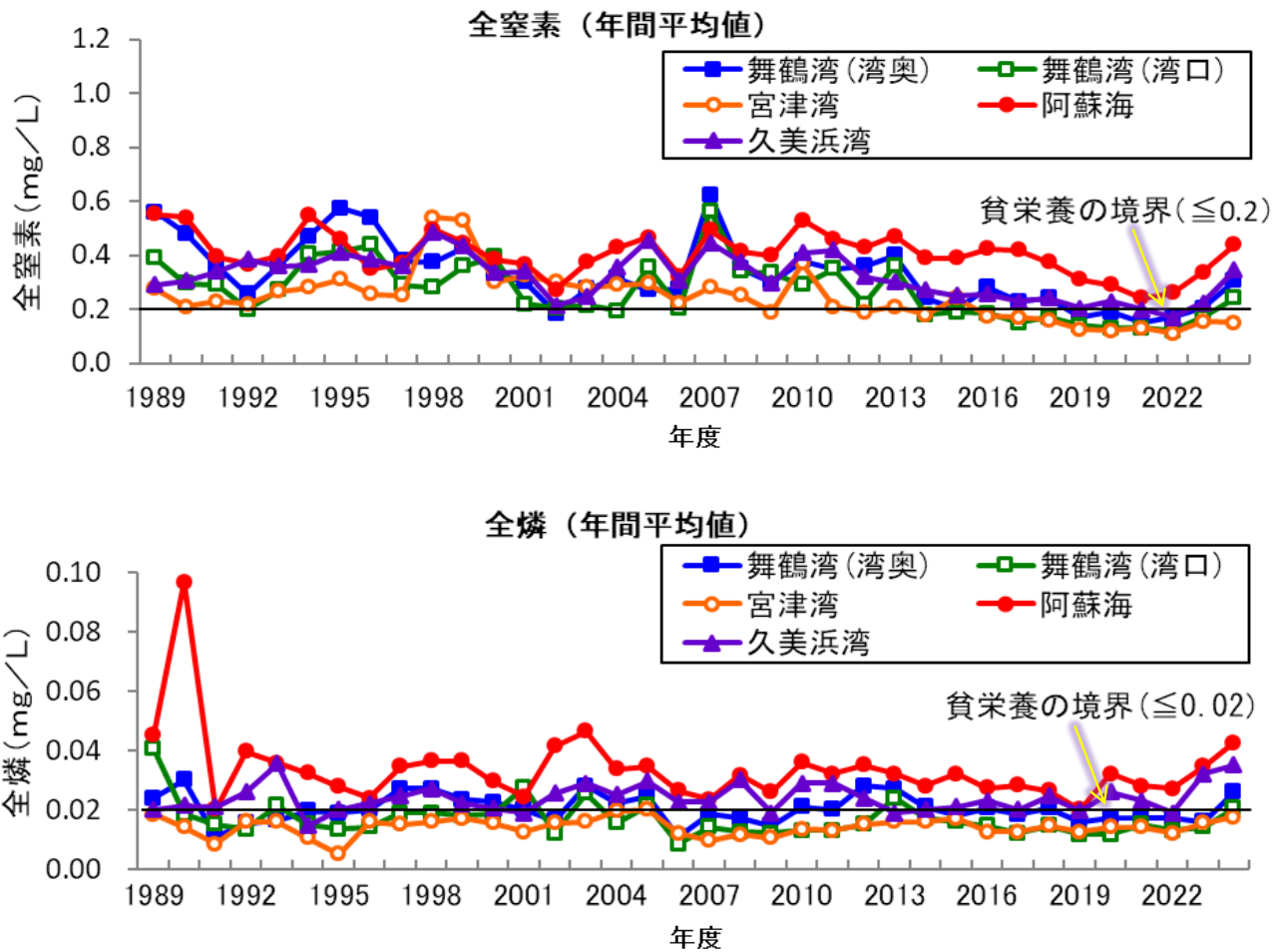


図7 京都府各湾における全窒素濃度(上)および全リン濃度(下)の推移【府公共用水域水質調査】。内湾域における貧栄養の目安は、全リン濃度 0.02mg/L 以下、全窒素濃度 0.2mg/L 以下(水産資源保護協会, 2018)