

資源と環境に優しい底曳網漁業をめざして

— 海のエコラベルを活用した
持続可能な漁業づくりの実践 —



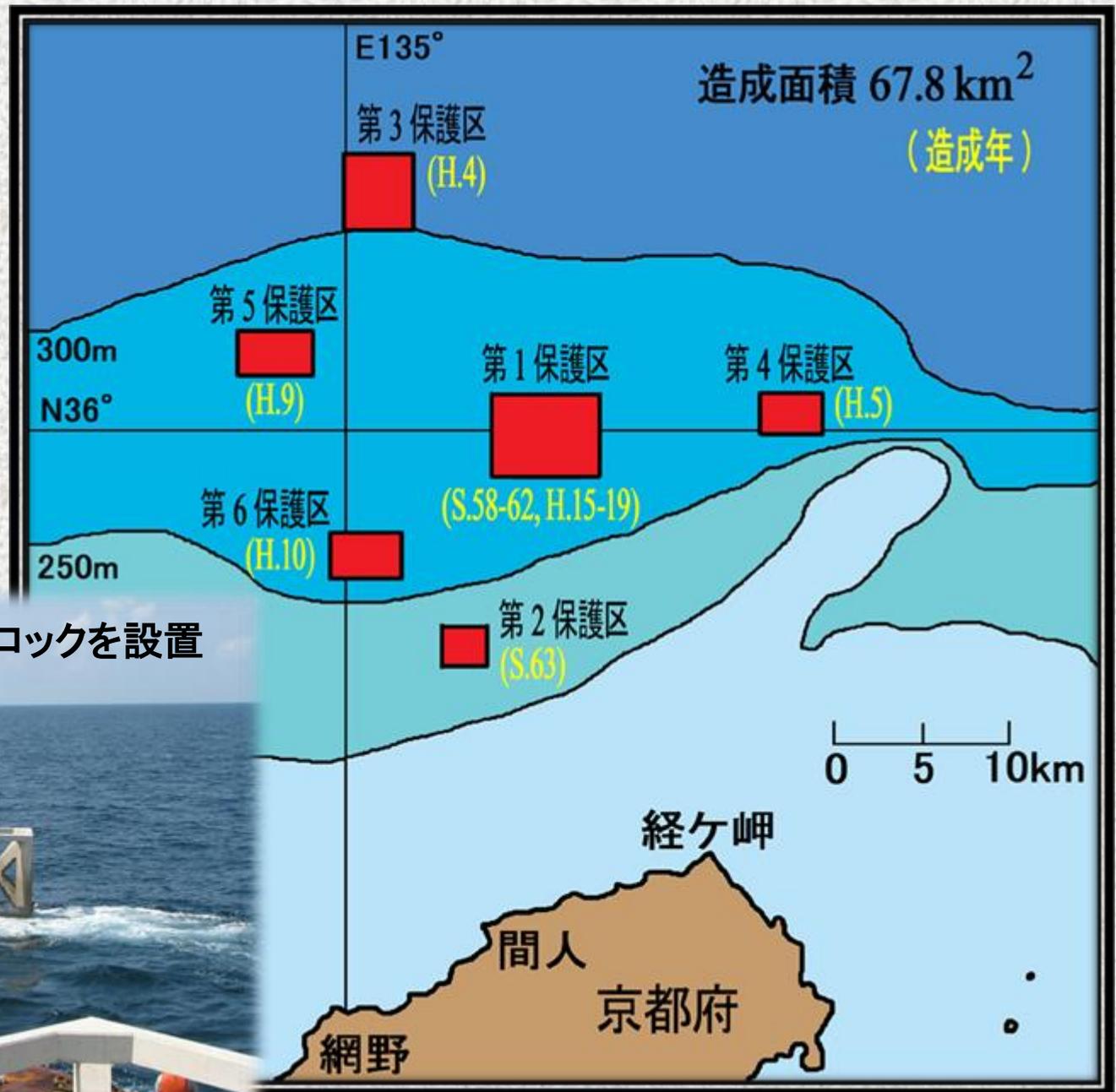
底曳網漁船

京都府漁業協同組合

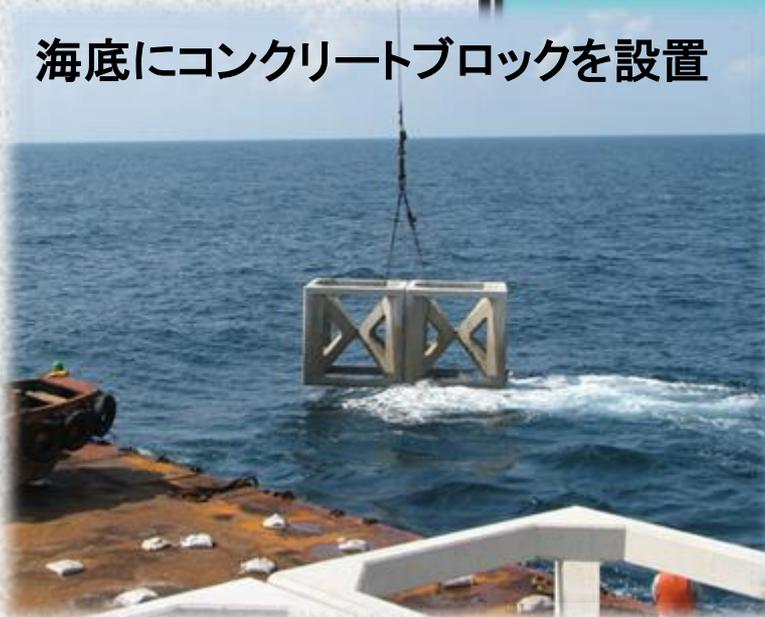
保護区の設置

S.58~

全国初の取組み



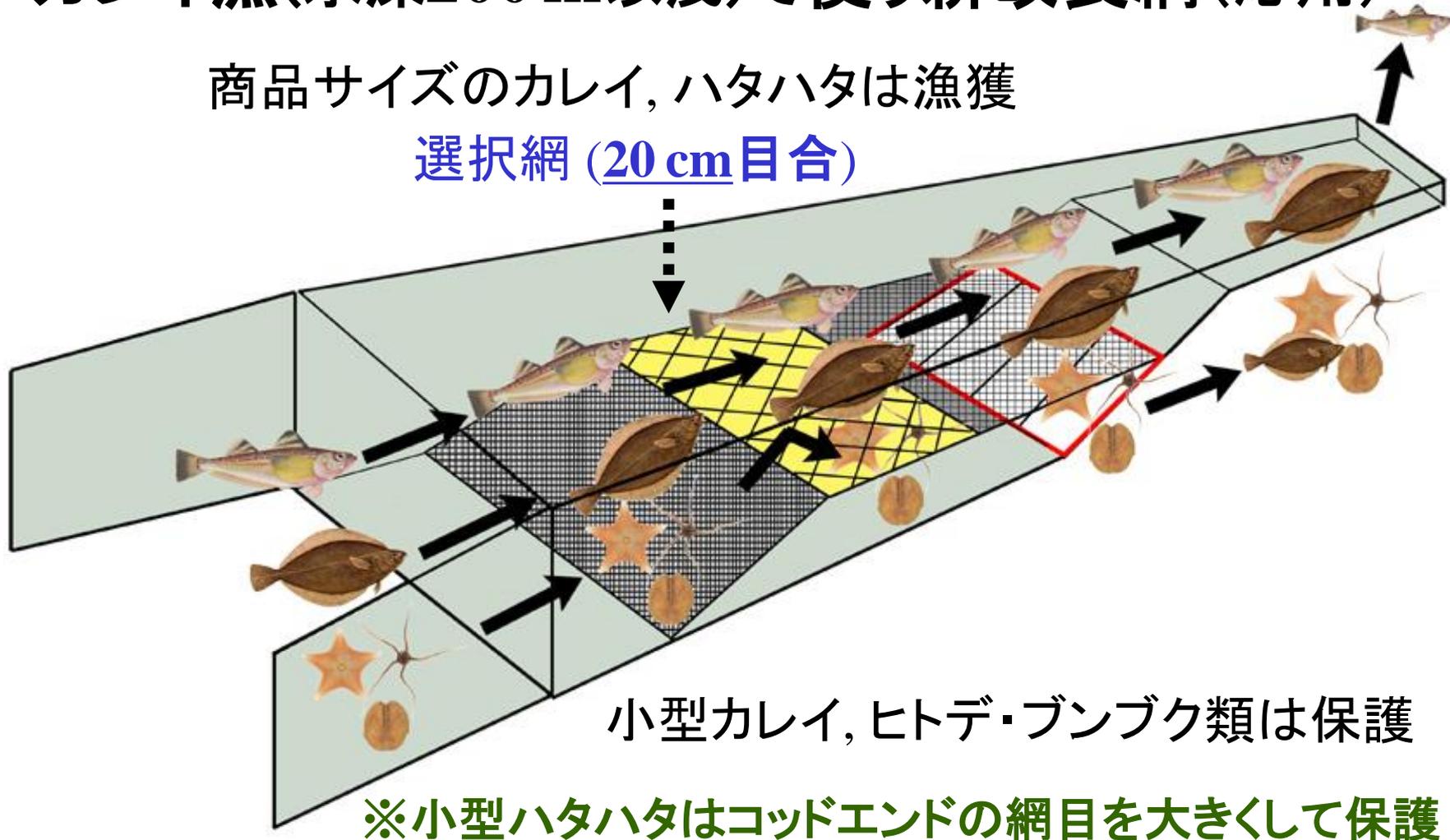
海底にコンクリートブロックを設置



カレイ漁(水深200 m以浅)で使う新改良網(応用)

商品サイズのカレイ, ハタハタは漁獲

選択網 (20 cm目合)



小型カレイ, ヒトデ・ブンブク類は保護

※小型ハタハタはコッドエンドの網目を大きくして保護

MSCアカガレイの販売 京都生協

2009年7月4日

注文書提出日7月13日(月)~7月17日(金)

商品お届け日7月20日(月)~7月24日(金)

京都府漁連 フェア



地元・京都の
水産物を
ご賞味ください

京都府漁連 武田真一さん

京都府の北部に広がる、東西約320kmの日本海に面した海岸線は、良質な漁場として漁業が営まれ、古来より京都府南部などに魚の加工品を送る産地として栄えてまいりました。



舞鶴港



せりの様子

この度、地元京都府の沿岸域で、定置網や底曳網、巻網漁などの漁法で漁獲され、舞鶴港を中心に水揚げされた水産物を原魚とした加工品をメインにご案内しております。京都府で水揚げされた水産物を、府民の方にご利用いただく「地産地消」の運動は、京都府漁連として特に普及させたい取り組みとして、日頃より努力を行っております。京都府産の水産物をぜひご賞味ください。



地元・京都府漁連より
新鮮な魚介をお届け

魚種内容
（お届け予定の魚種以上）
つばす
あじ
とびうお
すめい
か
かます
さごし

フェア期間により、お届けできない商品がある場合がございます

28 | 379 冷蔵 京都府漁連 かもめ鮮魚ボックス

200g以上

1,380円



京都府沿岸では、アカガレイは「真がれい」と呼ばれています。京都府丹後半島沖で漁獲されるアカガレイは、「環境にやさしい漁獲」として昨年アジア初のMSC認証を受けた魚種です。

MSC認証制度とは...

国際的な非営利団体である海洋管理協議会(MSC: Marine Stewardship Council)が運営する水産資源の持続的な利用と環境に配慮した漁業にのみ与えられる認証制度です。認証取得にあたっては厳しい審査が行われます。

このマークが目印です



28 | 387 冷蔵

京都府漁連

MSCアカガレイ

鱈内臓取り

200g(2枚)

1枚あたり 169円

338円

京都府産のアカガレイの漬(うろこ)、内臓を除去し、バラ茹で、凍付けや真空パックに。



エコラベル付き京都産アカガレイ



新たな商材として <活メ赤かれい>



