

おおいさか さいまい さとうみ
大阪府内の里海づくり

「里海」とは、人の暮らしと自然の営みがともある海辺のことをいいます。

「生き物がたくさん住む大阪湾」をめざし、大阪府内のさまざまなところで、大阪湾の保全活動が行われています。生物多様性の保全と持続可能な利用につながる、大阪湾の「里海づくり」にあなたも参加してみませんか？

たんぼらんどしんがへん
**天保山周辺でも
さまざまな生き物を発見！**

大阪湾奥でよく見かける人工護岸の周辺には生き物がいないと思いませんか？
実は湾奥にある天保山周辺でも生き物はたくさん住んでいます！



*提供：(財)自然環境資料館

おおいさか さいまい
おすすめ大阪湾グルメ



金太郎イワシの寿司
腸のついた金太郎イワシは豊洲市場でも高級ブランド魚。



イカナゴのくぎ煮
イカナゴを醤油と砂糖で炊いた佃煮。各家庭のレシピがある。成魚は「カマスゴ」。焼いて二杯酢で。



シラス丼
鮮度が抜群の新鮮な生シラスの丼ぶり。蓋揚げも旨味たっぷり。



ガッチョの唐揚げ
大阪南部ではヌメリゴチ、ネスミゴチなどネスッポ類を「ガッチョ」と呼び、松葉おろしで唐揚げに。



マアサゴの天ぷら
ネギをたっぷりのせて醤油で食べるのが、泉州風。



ハモ鍋
じゃがいもと玉ねぎと一緒に。ハモのだしが絶品。



塩茹でガザミ(ワケリガニ)
岸和田だんじり祭りには別名「カニ祭り」。塩茹でガザミをふるまうのが伝統。



タコ飯
タコの旨味と食感が味わえる炊き込みご飯。タコ型型の陶器に入った駅弁も有名。



焼き牡蠣
大阪にもカキ小屋があります。

イカナゴのくぎ煮・ガッチョの唐揚げ・ハモ鍋・タコ飯：出典：農林水産省(うちもの郷土料理)(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)
金太郎イワシの寿司・徳島牡蠣・徳島：提供：株式会社海産物
シラス丼・マアサゴの天ぷら・塩茹でガザミ・提供：大阪府環境農林水産部環境保全課

大阪府環境農林水産部環境管理室環境保全課

〒559-8555
大阪府住之江区南港北1丁目14-16 大阪府咲洲庁舎(さしまコスモタワー) 21階
TEL: 06-6941-0351 <https://www.pref.osaka.lg.jp/>

協力 株式会社海産物/株式会社ムラヤマ/株式会社al

※9/1～9/10日、環境省事業「令和5年度「令和の里海づくり」モデル事業の一環で作成されました。



ええやん!
やるやん!

おお さか わん 大阪湾

さまざまな魚介類だけでなく、いろいろな表情を見せてくれる景色や、自然の遊び場など、豊かで魅力的な「ええとこ」を感じることができる大阪湾。もし、「この写真、ええやん!」と思ったら、ぜひ実際にその目で確かめに来てください! もしかしらあなただけの「大阪湾のええとこ」を見つけられるかもしれません。

大阪湾の写真撮影スポット情報



船場島(浪速区)



貝塚人工島(貝塚市)



豊洲川(浪速区)



大阪北いしませいサイドパーク(大阪市)



船場島(浪速区)



六甲山展望台(神戸市)



芦屋市総合公園(芦屋市)



舞子公園(神戸市)



天保山(大阪市)

おお さか わん 大阪湾の豊かさって何だろう?

私たちの身近にある大阪湾にはまだまだ知らない魅力が隠れています。

「実は多様な生き物が暮らしている!」、「おいしい魚がいっぱい獲れる!」

「周辺には美しい景観、楽しく遊べる場所もたくさん!」...

生き物にとっても、私達にとっても大切な海を守っていくために、

まずは身近な大阪湾の魅力を知ることから始めてみませんか?

こうした「大阪湾のええとこ」を守りながら、さらに豊かさを増やしていくために

大阪府内でも、ほどよく人の手を加え、自然の環境を守り、取り戻す

「里海づくり」が取り組まれています。

豊かな大阪湾をめぐって、あなたも一緒に里海づくりに参加してみませんか?

おお さか わん 大阪湾の生き物のつながり

大阪湾に暮らすさまざまな生き物たちが互いにつながり合い、大阪湾の生態系を作っています。

