



大阪の 魚と漁業を 10倍楽しむ本



環境農林水産部水産課
〒559-8555 大阪市住之江区南港北1-14-16
TEL 06-6210-9612/ファックス 06-6210-9611
ホームページ <http://www.pref.osaka.lg.jp/suisan/>

大阪府環境農林水産部

な に わ 豊かな魚庭の海から、 毎日 絶賛水揚げ中！

目次

大阪湾ごちそうさん	1
大阪の魚が食卓に届くまで	5
魅惑の大阪湾	7
大阪湾ってどんな海？	9
豊かな海を育くむための取組み	11
大阪にはどんな漁業があるの？	13
川や池とふれあおう	15
楽しむための決まり	17
大阪の魚お買い物情報	19
自分メモ	20

はじめに

大阪湾は、魚庭（なにわ）の海と呼ばれ、新鮮な魚介類を供給し、生活にうるおいや安らぎを与えてくれる、かけがえのない存在です。

このパンフレットは、大阪湾の漁業や漁獲される魚、豊かな海づくりに向けた取組み、河川・ため池などでの生産の様子を紹介し、府民の皆さまに、「食べて」「行って」「知って」楽しんでいただくために作成しました。

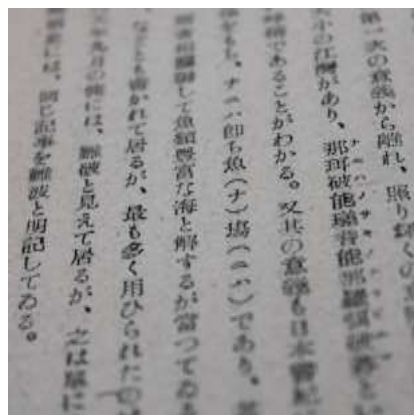
海・水辺環境を保全活用し、水産資源の維持・回復を図るためには、府民全体で協働・連携していくことが必要です。さらに、大阪産魚介類の生産振興には、漁業関係者と加工業者が連携して行う6次産業化等により新たな価値を創造し、地産地消を進めていくことも重要です。

今後も、府民の皆さまのご理解、ご協力をお願いします。

「なにわ」の語源

大阪を示す「なにわ」の語源については、魚に起源を持つ魚場（なにわ）＝魚庭が語源であり、「茅渚（ちぬ）の海」とともに、大阪府沿岸海域が魚介類の豊富な海であったことに由来するという説があります。

出典：「上代浪華の歴史地理的研究」（昭和22年大八州出版、天坊幸彦（歴史学者））



6次産業化

農林漁業者（1次産業）、加工業者等が農林漁業者と連携して農林水産物を使って加工を行い（2次産業）、流通・販売（3次産業）までを手がける取組みをいいます。

農林漁業者にとっては、生産物を自ら、または加工業者等との連携によって加工することにより、商品の付加価値を高めて販売することで、生産物をそのまま販売するよりも収益を高めることが可能になります。



大阪産（もん）

大阪産（もん）とは、大阪府内で栽培・生産された農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされた魚介類とそれらを原材料にした加工品です。

詳しくはホームページを
チェック！

大阪産（もん）

検索



用語
解説

用語
解説

食べて楽しむ

大阪湾ごちそうさん

大阪の豊かな海・川で育つ水産物を紹介します！

鮮度が命
シラス



釜揚げシラス

大阪湾で漁獲が多いのが（イワシ）シラス。釜揚げがポピュラーですが、府内には新鮮な生シラスが食べられる店があります。

生シラスと釜揚げ丼

「鯖」と書くけど大阪の旬は秋!?



タタキ

鮮度が良いものは刺身やタタキで食べられるよ!

6次産業

大阪産魚介類を使用加工品紹介!

大阪府漁業協同組合連合会



タココロッケ
タコの味がジャガイモのアクセントになっています。



いかなごのきぎ煮
春の風物詩
甘辛い味が白いごはんにぴったり。

大阪市漁業協同組合



オイルサーディン
脂ののったイワシがたまりません。そのまま食べても料理に混ぜても。



淀川産ハゼ燻製
関西では馴染みのないハゼに着目した加工品。良い出汁が出ます。



べっこうしじみ汁 (左)
べっこうしじみ飴 (右)
しじみエキスがたっぷり!

岡田浦漁業協同組合



泉南あなごの煮あなご
現在はふるさと納税の返礼品でしか手に入らず、すぐに完売する人気商品です!

風味よし!
マダコ



芋たこなんきん

大阪湾は、エサとなるエビやカニなどが豊富で、潮の流れが穏やかなことから、やわらかくて風味の良い「魚庭のマダコ」が育ちます。平成22年に、大阪府漁連では大阪湾の泉州沖でとれるマダコをポイルしたものを「泉だこ」として地域団体商標登録し、販売しています。

大阪湾は、「茅渚（ちぬ）（＝クロダイ）の海」と呼ばれ、一説ではクロダイがたくさん生息していたことに由来していると言われてます。少しくせがありますが、白身のおいしい魚で、刺身や塩焼き、煮付けのほか、アクアパッツァなどの西洋料理などでも食べられます。



姿焼き

クロダイ

旬は冬!
2月の黒鯛は真鯛より旨いとか

鯛よりうまい!?

魚庭ブランド



ふっくら肉厚
マアナゴ



天ぷら

ねぎをたっぷり乗せて醤油で食べるのが泉州流!

泉州地域では、古くからアナゴ料理が有名で、今でも何軒もの専門店があります。近年漁獲量が減少しており、資源管理など様々な取り組みを行っています。

大阪湾は、エサとなるエビやカニなどが豊富で、潮の流れが穏やかなことから、やわらかくて風味の良い「魚庭のマダコ」が育ちます。平成22年に、大阪府漁連では大阪湾の泉州沖でとれるマダコをポイルしたものを「泉だこ」として地域団体商標登録し、販売しています。

※漁業協同組合の場所については、p.10をご覧ください。
※商品の詳細については、各漁業協同組合までお問い合わせください。

アコウ (キジハタ)

大阪湾が誇る高級魚



中華風 蒸し料理

一時期は数が激減して「幻の魚」と言われていたけど、最近増えてきたよ

「夏のアコウ (キジハタ)、冬のフグ」と言われ、フグと並び称される高級魚です。弾力のあるほんのりピンク色の身は、刺身で食べるとさっぱりと、火を通すとカラーゲンが染み出て、濃厚な旨味が楽しめます。

平成30年5月から、一定基準以上のキジハタを「魚庭あこう」と名付け、ブランド化に取り組んでいます。

- 「魚庭あこう」の基準
- ①全長35cm以上かつ重さ600g以上のもの
 - ②傷のないもの、弱っていないもの
 - ③漁業者が出荷するときに活魚であるもの

大阪湾の幻の高級魚



スズキ

満足の食パンしたと

スズキは出世魚です。関西ではセイゴ、ハネ、スズキと呼び名を変えます。旬は夏。透明感のある白身で、和食以外にもムニエルやポワレなど色々な料理に適しています。

ポワレ

マイワシ

脂のりが最高!



塩焼き



ハモすき

ハモ

噛むほど上品な味

湯引き

大阪の天神祭や京都の祇園祭に欠かせない関西の夏の風物詩です。白身で淡白でありながら旨味がある味わい深い魚です。

イワシは栄養がたっぷり。子どもの成長や成人病予防にも欠かせないよ!



大阪湾のマイワシは、エサとなるプランクトンが豊富なため、脂のりが、頭が小さく丸々と太って味が良いことから「金太郎イワシ」や「トロイワシ」と呼ばれ、東京の豊洲市場でも高い評価を得ています。

まだまだ紹介したいけど...

大阪の魚

あれもこれも... スペース足らん!



PRIDE FISH 大阪のプライドフィッシュ

プライドフィッシュとは、全国漁業協同組合連合会が進めるプロジェクトで、消費者に本物のおいしい水産物を知ってもらうため、各都道府県の漁業協同組合連合会などが自信を持って勧める自慢の魚を季節毎に選定し、情報発信する取り組みです。大阪府漁業協同組合連合会が自信を持って勧める大阪の魚介類は、この12種類です。

2014		2015		2016	
春	夏	春	夏	春	夏
魚庭のイカナゴ	魚庭のマダコ	大阪のイワシシラス	大阪のマイワシ	大阪のマアナゴ	大阪のスズキ
秋	冬	秋	冬	秋	冬
魚庭のサワラ	魚庭のアサヒ	岸和田条りのわたりがに	茅津の海のクロダイ	大阪のマルアジ	大阪のマダイ

大阪産魚介類がおいしい理由



■豊かな漁場

明石海峡、紀淡海峡からの潮流と、淀川、大和川からの豊富な栄養に恵まれ、よく肥えた魚が育ちます。



■消費地近くで水揚げ

府内には水揚げされた新鮮な魚介類が、朝市や青空市場等で販売されており、その日のうちに食卓に並ぶことも可能です。



■魚を増やす取り組み

魚を増やすため、稚魚を生産放流する栽培漁業や資源管理など様々な取り組みを行っています。

泉州では普通、都市部ではレア

マイナー魚料理

食べにきてや!



フカ満引き 酢味噌でどうぞ

がっちょ(ネズボ類)唐揚げ 身はモチモチ、骨はカリッと。ビールが進む

アカエイ煮付け 新鮮な肝が美味

ヒイラギ煮付け 身がするとほぐれます

沖さざえ(ミヤコボラ)煮付け 炊いてもやわらか

じゃここうこ 水なすの古漬けと小エビの炊いたん

ミミイカ煮付け 宇宙人みたいでカワイイ

シタビラメの刺身 「さっきまで大阪湾で泳いどったやつ」しか刺身には無理!

大阪の魚が食卓に届くまで

鮮度が命！の水産物を食卓に届けるため、たくさんの人たちが働いています。

府内の港に水揚げされた魚介類は、様々な流通経路を経て出荷・流通していきます。流通経路は、水産物の種類や量、用途などにより異なります。

商品特性

以下のような商品特性があるため、水産物は、独特の流通経路をたどります。

水産物の商品としての特性

天候や好・不漁等に左右され、生産量やサイズが安定しない

品質やサイズにより用途が異なる

鮮度落ちが早く保存性が低い

いろいろな魚種が少量ずつ水揚げされる

このような特性を持つ水産物を効率的に流通させるためには、卸売市場は重要な役割を担っています。

鮮度保持

できるだけ鮮度を保った状態で出荷するため、漁師さんは色々工夫しています。

■ 操業時間の工夫

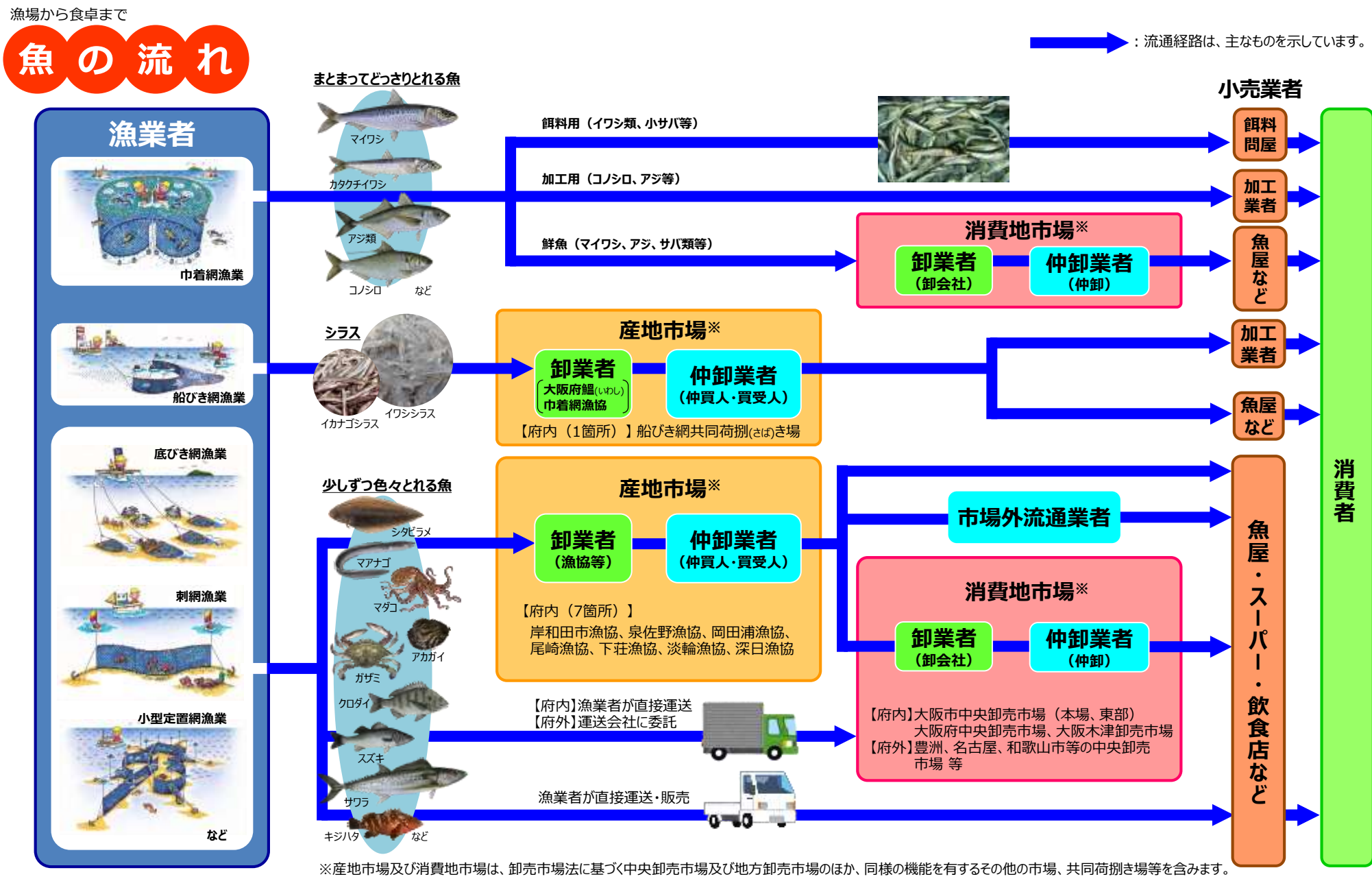
■ 血抜き・神経締め



水温の高い時期は短い時間で網を揚げます。

鮮度を保つ期間を長くし、生臭さを少なくするためにを行います。

魚の流れ



産地市場

主に漁協が運営

産地に密着し、漁業者が水揚げした漁獲物の集荷、選別、販売等を行うところです。

泉佐野漁業協同組合 (佐野地方卸売市場) の場合



① 日の出前に出港。セリに間に合うよう操業を終えて帰港します。

② 帰港。獲った魚を船から下ろし、大急ぎでセリ場に運びます。

③ セリ開始！魚はきれいにセイロ(トロ箱)に並べられ、セリ台に流されます。一番高い値段を示した仲買人がセリ落としします。



セイロに並べられた魚

セリの順番が早いほうがよい値段が付くため、セリの順番は漁船ごとに毎日入れ替えます。

値段を示す仲買人

消費地市場

卸売会社が運営

各種産地市場等から出荷された多様な水産物を集荷し、用途別に仕分け、小売店等に販売するところです。



府内の卸売市場 (総合市場・水産市場)

- 大阪府中央卸売市場
- 大阪市中央卸売市場 (本場)
- 大阪木津地方卸売市場
- 大阪市中央卸売市場 (東部市場)
- 船びき網共同荷捌き場
- 泉州岸和田水産物地方卸売市場
- 佐野地方卸売市場
- 岡田浦漁協
- 尾崎漁協
- 下荘漁協
- 淡輪漁協
- 深日漁協

★ 中央卸売市場
○ 地方卸売市場
● その他の市場・共同荷捌き場等

黒：消費地市場
青：共同荷捌き場 (船びき網)
赤：産地市場 (底びき網(ほか))

※ 青果市場・花き市場は含まず
※ その他の市場・共同荷捌き場等は、開設者が漁協であるもののみ掲載

行って楽しむ

魅惑の大阪湾

大阪府漁業協同組合連合会や府内の漁業協同組合では、新鮮な魚の美味しさを体験してもらうため、青空市場やイベント等、様々な取り組みを行っています。

おいしい魚介類がたくさん

漁港グルメ

■朝市・青空市場

漁業者が直接または産地市場の仲買さんが販売しています。

朝市・青空市場	堺市漁連とれとれ市	土・日 10-17時
	忠岡みなとマーケット	原則5日 9-15時
	地蔵浜みなとマルシェ	土曜日 9-15時
	泉佐野青空市場	水以外 10-18時
	田尻漁業協同組合日曜朝市	日曜日 7-12時
	SENNAN LONG PARK 海のマルシェ	土・日・祝 9-15時
深日漁港魚市場	出漁日 15時から	

朝市で食べ歩きしよう！



エソ・小エビの押し寿司 (郷土料理)

泉州たまねぎ天

あなご天

朝市・青空市場に行くときは

クーラーボックスまたは保冷バッグを持っていきましょう。100円ショップにもあるよ

あらかじめ開催状況をホームページ等で確認してから行きましょう。

イベントがあるかも

堺市漁連とれとれ市

■海鮮バーベキュー

新鮮な魚介類をその場で焼いて食べられます。食材・飲料は、場内でお買い求めください。



田尻漁協バーベキューコーナー

海鮮バーベキュー

堺市漁連とれとれ市
地蔵浜みなとマルシェ
泉佐野海鮮焼市場
田尻漁協海鮮バーベキュー
SENNAN LONG PARK
海のマルシェ
箱作海水浴場 びちびちビーチ
淡輪海水浴場 ときめきビーチ
小島漁港バーベキュー広場

■かき小屋

かき養殖に取り組んでいる漁協では、冬季に焼きガキなどが食べられるかき小屋を行っています。



西鳥取漁協かき小屋

かき小屋

田尻漁業協同組合
西鳥取漁業協同組合
下荘漁業協同組合
※養殖状況により他産地から購入したカキを提供する場合があります。

府内の漁港や海岸にはおいしい、楽しいがいっぱい！

海を体験

■漁船クルージング

漁師さんがいつも使っている漁船に乗って、実際の漁法で漁業を体験できます。もちろん、漁師さんが優しく教えてくれるので、初心者でも安心です。



田尻漁協 漁業体験

体験漁業

田尻漁業協同組合
岡田浦漁業協同組合など

■潮干狩り

駐車場完備で、手(足)洗い場やレンタル品もあります。潮干狩りの後は、潮風に吹かれながらのバーベキューもできるので、春のお出かけにはもってこいです。



とっとパーク小島

潮干狩り

二色の浜公園 (貝塚市)
箱作海水浴場 (阪南市)
淡輪海水浴場 (岬町)

■釣り堀・海釣り公園

海上釣り堀海釣ぽーと田尻 (田尻町)
大阪海上釣り堀 サザン (泉南市樽井)
海上釣り堀 岬 (岬町深日)
海上釣り堀 オーバ (岬町谷川)
海釣り公園 とっとパーク小島 (岬町) など

釣り堀等

■海水浴

二色の浜海水浴場 (貝塚市)
りんくう南浜海水浴場 サザンビーチ (泉南市)
箱作海水浴場 びちびちビーチ (阪南市)
淡輪海水浴場 ときめきビーチ (岬町)

海水浴

■地びき網体験

海に入れた網をひいて魚を獲る「地びき網」が体験できます。何が獲れるかお楽しみ！



岡田浦漁協地びき網体験

地びき網

泉佐野漁業協同組合
岡田浦漁業協同組合
下荘漁業協同組合
淡輪漁業協同組合

漁業者がつくる

イベント

■魚庭の海づくり大会

大阪府、大阪府漁業協同組合連合会及び(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所では、府民に大阪湾の環境や漁業への理解を深めていただくため、『魚庭の海づくり大会』を開催し、大阪産(もん)の実演販売(飲食・物販)や稚魚放流などを行っています。



入場無料



はも鍋



物販

稚魚放流

※イベント内容は、年により異なります。

漁協が開催するイベント

いずれも通常10~11月に開催されます。ぜひお越しください！

■大漁！親子まつり

春木漁協 岸和田市漁協、大阪府縹巾着網漁協



ふるまいイワシ塩焼き

■おさかなフェスティバル

岡田浦漁協



一般参加セリ市

■深日漁港ふれあいフェスタ

深日漁協



ステージイベント

行ってみたいけど家から遠いな... そんな方に朗報！新鮮な魚は、朝市まで行かなくても買えるんです！

府漁連の鮮魚移動販売車

魚庭号

大阪府漁業協同組合連合会では、平成29年4月に鮮魚の販売ができる冷凍冷蔵トラック『魚庭号』を整備し、内陸部の北摂や南河内地域を中心に大阪産(もん)の鮮魚や水産加工品などの販売を展開しています。出店日時・場所は漁連Facebookをご確認ください。



ナンバーもなにか。

728

HP 大阪府漁業協同組合連合会 JF

◆大阪府連ではネット販売や全国配送もしています。

Facebookもみてね！

大阪府漁連 検索

道の駅・農産物直売所

様々な魚が出荷されます。珍しい魚があるかもしれません。



カサゴ・キュウセン

道の駅愛彩ランド (岸和田市漁協)
サザンびあ (岡田浦漁協)
道の駅みさき (岬町の4漁協) など
※いずれも販売は不定期

道の駅等

道の駅みさき

※朝市・青空市の詳細は、p.19をご覧ください。
※漁業協同組合の場所については、p.10をご覧ください。

大阪湾ってどんな海？

Q 大阪湾に魚がたくさんいることはわかったけど、どうして魚が育つの？



A 瀬戸内海の玄関口にあたる大阪湾は、明石海峡、紀淡海峡からの強い潮流と、淀川、大和川などの河川から流れ込む豊富な栄養分に恵まれているからです。

イワシ類を中心として、カレイ類、アナゴ、スズキ、タコ、エビ類、カニ類などが漁獲されています。また、ワカメなどの養殖も営まれています。

大阪湾の概況	
大きさ	面積約1,450km ²
平均水深	28m
最大水深	197m 紀淡海峡
最強潮流	13km/時 明石海峡

Q たくさん魚が獲れる海の港にはどんな施設があるの？

A 漁港においては、出漁準備、漁獲物の水揚げ、陸上作業を効率的に行うための荷捌き施設、漁具倉庫、漁船上架施設や漁獲物の付加価値を高めるための冷蔵・冷凍保管施設や活魚蓄養施設が整備されています。



- ①大阪府鯛巾着網漁業協同組合（岸和田市地蔵浜）の船びき網共同荷捌き施設（平成29年4月に新施設がオープン）大阪産（もん）のイカナゴ、シラスすべてがここに水揚げされ、入札にかけられます。
- ②水揚げされたばかりの新鮮なシラス
- ③入札の様子（画像はイカナゴの入札）水揚げされた水産物は加工業者に引き取られるほか、シラスではそのまま東京の築地市場に輸送されるものもあります。鮮度の保持に細心の注意を払っており、加工業者からは、大阪のシラスは新鮮との高評価を得ています。

水産庁長官賞 これらの取組みは優良事例として表彰されました！
平成29年度浜の活力再生プラン優良事例表彰水産庁長官賞

Q 大阪にはいくつ漁業協同組合があるの？

A 海面漁業関係の漁業協同組合は24（うち地区別23、業種別1）あります。また、これらを会員とする大阪府漁業協同組合連合会があります。

Q 大阪にはいくつ漁港があるの？

A 第1種漁港が11、第2種漁港が2の計13の漁港があります。円滑な漁業生産活動がなされるよう、漁港施設の維持、管理及び整備を行っています。

第1種漁港	第2種漁港
その利用範囲が地元の漁業を主とするもの。	その利用範囲が第1種漁港より広く第3種漁港に属さないもの。 ※第3種漁港はその利用範囲が全国的なもの。

用語解説

おいしい魚も楽しむ施設もいっぱいのおいし大阪湾。それらを支える取組みを紹介します。

Q 大阪湾はすごいだね。大阪湾にはどんな課題があるの？

A わんおうぶ 湾奥部では、栄養塩が多いことによりプランクトンが増えて赤潮が発生したり、死んだプランクトンを細菌が分解するときに大量の酸素が使われ海が酸欠状態になり、さらには青潮も発生したりしています。一方、湾中南部では、栄養塩濃度が冬季にのりの生育に影響を与えるレベルまで下がり、養殖のりが色落ちしてしまうことが懸念されています。

海水の循環を促すことにより、栄養塩の偏りをなくして大阪湾全体に行きわたらせるなど、魚介類が棲みやすい環境をつくる必要があります。

栄養塩
植物プランクトンや海藻の栄養となる、窒素やリンを含んだ塩類のことです。

用語解説

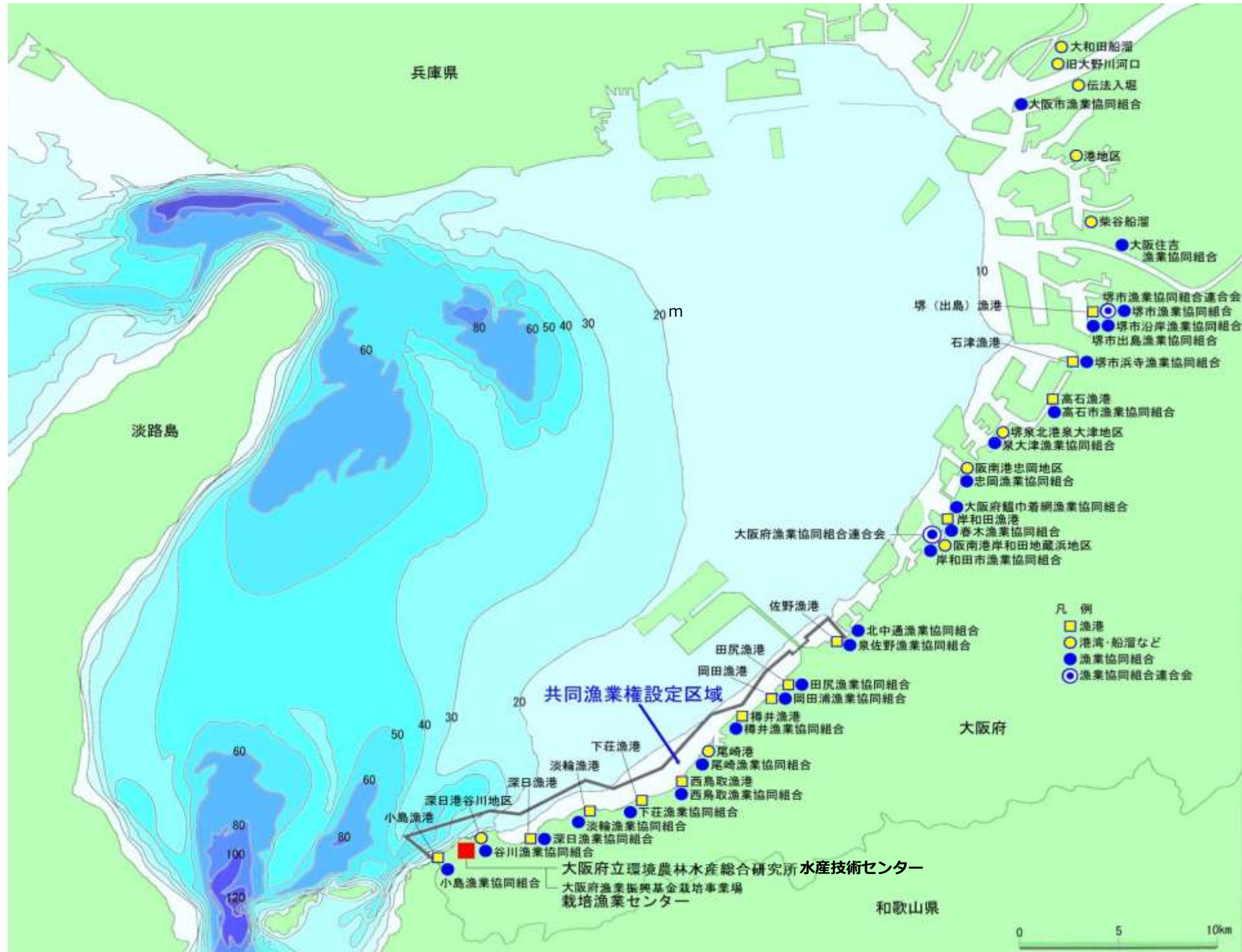
目で見える大阪湾の課題



赤潮（春～秋に多い）
過剰な栄養で発生したプランクトンによって海が変色する現象。



青潮（夏～秋に多い）
プランクトンなどの有機物が停滞域で細菌に嫌気分解され、発生した硫化水素が含まれた水が湧昇し、海が青く染まる現象。



豊かな海を育くむための取組み

大阪湾の水産資源をより豊かにし、漁業を安定して営むため、魚の棲みかとなる藻場を造るなど漁場を整備・保全するとともに、稚魚を生産・放流した後、資源を管理しながら計画的に獲るなど、資源を積極的に増やし、有効利用する取組みを進めています。

魚をつくる

つくり・育てる

栽培漁業

大阪府では、(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所、大阪府漁業振興基金と連携し、栽培漁業の中核施設である栽培漁業センターにおいて、中高級魚種を中心に稚魚の生産・放流を行っています。

【第7次大阪府栽培漁業基本計画魚種】
(令和元年5月22日変更)



栽培漁業

「種苗生産」と「中間育成」を経た稚魚を自然の海に放流し、大きく育ったものを漁獲する漁業のこと

種苗生産:
卵から約3~4cmの稚魚までの、自然界では一番弱い時期を人間が水槽で飼育すること

中間育成:
自然の海で生き残っていける大きさになるまで稚魚を育てること

豊かな海づくりを支える存在

地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 水産技術センター

水産技術センターでは、水産業の振興と大阪湾の環境の向上を図るため、「水産資源の管理と回復に関する研究」や「大阪湾の環境保全と改善に関する研究」を行っています。



HP 水産技術センター データベース

- ◆大阪湾 水温速報
- ◆大阪湾 水塊分布情報
- ◆大阪湾・淀川河口 貝毒原因プランクトン情報
- ◆漁況通報
- ◆シラス・イカナゴ 新子漁況予報 (ほか)

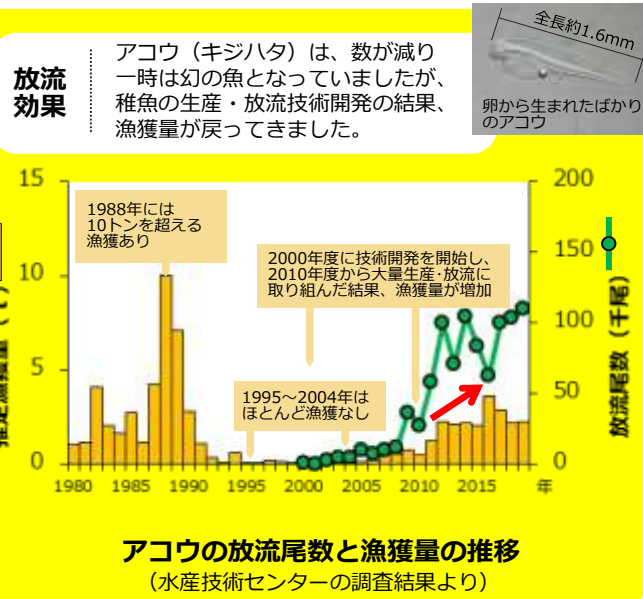


公益財団法人 大阪府漁業振興基金 栽培事業場 栽培漁業センター

栽培漁業センターは、親魚水槽や稚魚飼育水槽、稚魚のエサとなるプランクトンの培養水槽等で構成される「魚の生産工場」です。



アコウ稚魚 約10cmまで育ててから放流します。



アコウの放流の様子(栽培事業場)

魚を育くむ

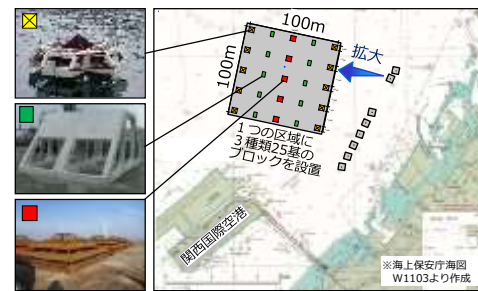
漁場造成

■隠れ場・餌場づくり

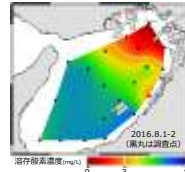
泉佐野市以南の共同漁業権内では、餌となるゴカイや甲殻類を増やすブロック(餌料培養礁)等を海底に沈め、稚魚が育つエサ場や隠れ場をつくります。

■攪拌ブロック礁

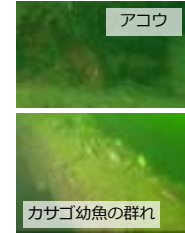
大阪湾の中部から北部海域では、夏場に酸素が少なくなり、底層の水底質が悪化することから、海水をゆるやかに混合させる機能を持つ攪拌ブロック礁を設置しています。



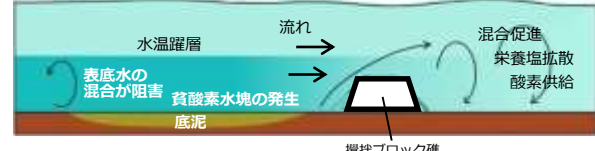
大阪湾の溶存酸素



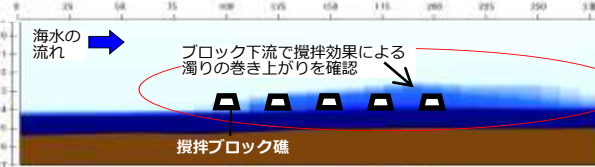
潜水目視観察調査結果



潮流攪拌のイメージ(模式図)



濁りと流れの調査結果



調査の結果、ブロック設置下流の水底質の改善、水産上有用種の生息等を確認しています。

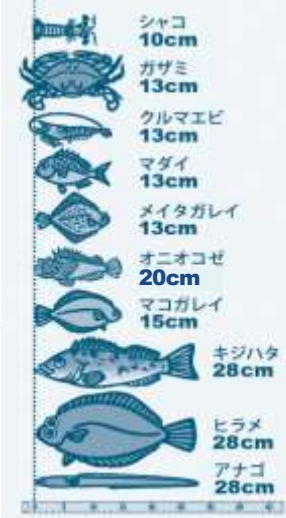
守るルール

資源管理

■小さな魚は再放流

資源管理とは、漁場や資源を合理的に利用することにより、資源量や漁獲量の増大を図るとともに、水揚げ金額、漁業所得の増加を図ろうとする漁業者の自主的なルール作りのことです。

資源を守るための漁師の決めごと
採漁時期の制限
小型の魚は再放流
週休2日制
等



漁業者が自主的に再放流することを決めている魚種とサイズ

海を豊かに

漁場保全

■漁場の美化清掃

漁港に流れ着いたり操業中に網に入ってきた空き缶やビニールなどのごみを処分し、漁場環境の保全に努めています。



様々な主体による活動

■大阪湾フォーラム

大阪湾見守りネット(大阪湾に関心のある個人や団体からなるゆるやかなネットワーク)では、大阪湾に関する情報交換を目的としたフォーラムを開催しています。
(大阪府は大阪湾環境保全協議会として参画)



■全国アマモサミット



「アマモ」をキーワードに海の自然再生・保全をめざす全国大会。2018年は阪南市で開催。
(大阪府は実行委員として参画)

■魚庭の森づくり

大阪府漁業協同組合連合会では、漁業者による植林や森林保全活動を行っています。
(大阪府は実行委員として参画)



岸和田市神於山での下草刈り

大阪にはどんな漁業があるの？

大阪湾の漁業の歴史は縄文時代にさかのぼり、中世には日本の漁業の中心地として発展しました。漁業生産額は、概ね40億円前後であり、主にイワシシラスの好漁により、平成26年以降は増加傾向にあります。また、漁業就業者数は、近年約900名であり、若手漁業者の割合が全国に比べ高くなっています。

きんちゃくあみ

■巾着網漁業

網を操る船が2隻、魚群を探す船、獲った魚を運ぶ船など5隻程度の船団を組んで操業し、大阪湾で最も規模の大きい漁業です。魚群を発見すると、網船は長さ約1,000mの巨大な網で魚群を包囲した後、網のすそをしぼり込んで魚の退路を遮断します。この後、網をたぐり寄せ、入網した魚をフィッシュポンプで運搬船に積載し、港へ運び水揚げします。イワシ類、アジ・サバ類などを6～10月頃に漁獲します。

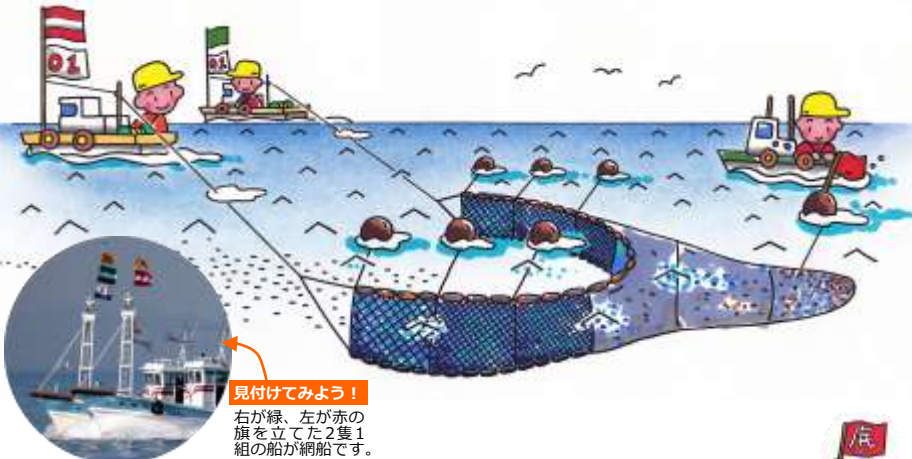


見付けてみよう！
大きなポンプがある2隻1組の船が網船です。



■船びき網漁業

大阪ではバッチ網と呼ばれます。2隻の網船が平行に並んで網をひき、後方の網目の細かい袋網で漁獲します。漁獲したシラスは、袋網から運搬船に移し港へ運びます。2～3月頃にはイカナゴシラスを、5～11月頃にはイワシシラスを漁獲します。



見付けてみよう！
右が緑、左が赤の旗を立てた2隻1組の船が網船です。

■底びき網漁業

底びき網には、主に魚を獲る板びき網と、甲殻類や貝類を獲る石げた網の2種類があります。

板びき網

2本のロープに結び付けられた開口板が特徴で、網口を大きく開かせる役割をしています。網の下部に錘が取り付けられ、この網で海底をひいて操業します。主に、八モ、タチウオ、マナガツオなどを4～11月頃に漁獲します。

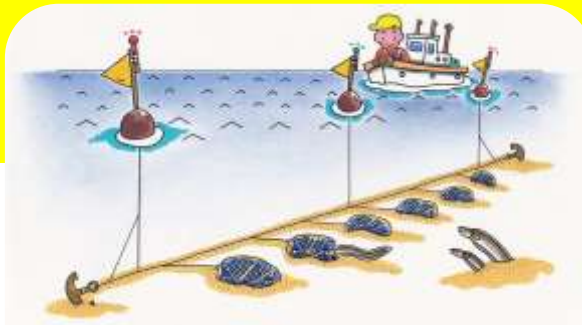
石げた網

鉄の爪のついた鉄杵（けた）に袋状の網を付け、鉄杵の両端に大きな石の錘が付いていることから石げた網の名称がついています。この石げた4丁をワイヤーロープで漁船の張り出し棒にかけ、爪で海底の魚介類をかき出して袋網に取り込んで漁獲します。主に、シタビラメ類、エビ、カニ、シャコを対象としています。周年にわたり行われます。

見付けてみよう！
石がたや張り出し棒が頼りです。



見付けてみよう！
船の後ろに1対の開口板、真ん中に大きなローラーが1つある船です。



■あなご籠漁業

ねずみ取りの籠を大きくしたような折りたたみ式の籠網を使います。漁場でイワシなどの餌を入れた籠を網に結びつけて海底に沈めます。操業は夕方から夜間に行われます。周年にわたり行われます。



さしあみ

■刺網漁業

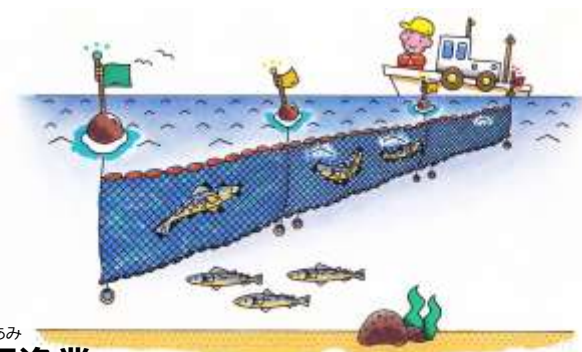
海底に立つように上に浮き、下に錘をつけた網を夕方に入れ、夜に魚を網の目に絡ませて獲ります。獲る魚の種類によって網目の大きさや網を張る深さが異なります。呼び名もいろいろあり、府内では、一枚建網、三枚建網、かに建網、した建網などが使用され、カレイ類、カニ類、カサゴ、メバルなどを漁獲しています。周年にわたり行われます。



かこいさしあみ

■囲刺網漁業

魚群を囲むように網を入れ、水面を竹竿等で叩いたり、水中で鉄輪を鳴らし、魚をおどらせて網に絡ませ漁獲します。5～11月にかけて、スズキ、ボラなどを漁獲します。



ながしあみ

■流網漁業

網を錨などで固定せず、潮流、風力によって表・中層を流して魚を漁獲します。網を水中に吊るすために多数の浮きや浮標を使用し、獲る魚の種類によって網目や網を流す水深が異なります。網の延長は、長いもので3kmにおよび、夜は灯火をつけ網の位置を示します。サワラ、ツバスなどの回遊魚を5～11月頃に漁獲します。



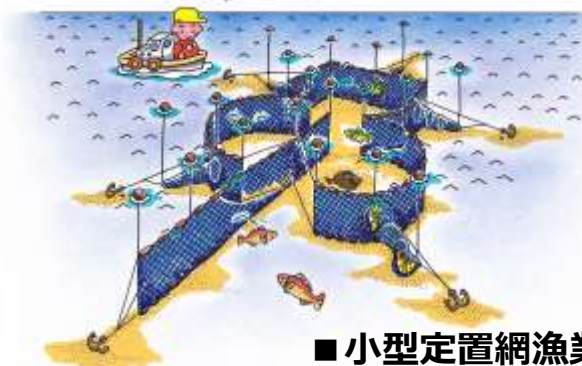
■たこつぼ漁業

海底の岩の割れ目や穴で生活するタコの習性を利用した漁法です。50～100個ほどを海底に沈めます。漁期は4～12月です。



■ひきなわ漁業

漁船から長い竿を張り出し、これに釣糸をつけ、餌をつけた多数の針をひき廻して魚を漁獲します。大阪湾では、サワラを5～7月、タチウオを8～11月頃に漁獲します。



■小型定置網漁業

魚は障害物があると深いほうへ回避する習性があるため、回遊する魚を沖の囲い網に誘い込んで漁獲します。府内では規模の小さい樹網などが使われ、これらを小型定置網と呼んでいます。この漁法では、スズキ、マアジ、メバル、クロダイ、コウイカなど多くの種類の魚介類を漁獲します。主な漁期は4～12月です。

■わかめ養殖

種糸をロープにはさみ込み、このロープを浮きと錨で固定して養殖します。



■のり養殖

種をつけたのり網を水面に張って養殖します。阪南市で3軒が養殖しています。



川や池とふれあおう

大阪の河川、ため池などの内水面では、府民に釣り場を提供する「河川漁業」と特産のフナを対象とする「養殖漁業」が営まれています。河川漁業は、漁業権を免許された河川漁業協同組合によって行われます。養殖漁業は、ため池でカワチブナなどの養殖を行っています。

また、大阪府の内水面は色々な生き物が棲む都会に残された貴重な水辺であり、天然記念物のイタセンバラなど希少な生物が生息しています。

地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 生物多様性センター

府内の生物多様性の保全に向けた調査研究を行っている生物多様性センターでは、河川やため池に生息する淡水魚などの水生生物の調査研究と成果普及に努めています。

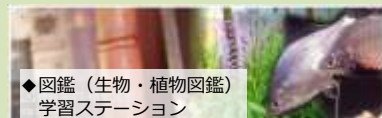


〒572-0088
寝屋川市
木屋元町10-4



HP 生物多様性センター

調べてみよう!



水生生物の画像提供:
(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所



河川漁業

府内の河川漁業協同組合は、アユ、ニジマス、アマゴなどを放流し、身近な釣り場を造成するとともに、河川の清掃など環境保全に努め、府民に水と魚に親しめる場を提供しています。

アユは10~11月頃に下流域へ下り砂礫底に産卵します。ふ化した稚魚は海へ下り冬を過ごし、5~6月には5~7cmに育ち、川を上ります。しかし、近年、堰などにより天然遡上(海で育てて川へ上る)量が少ないので、漁業協同組合が稚アユを川の上流域へ放流し、その増殖を図っています。



- ①府内の漁業権河川は、大阪市内からアクセスもよく、府民の憩いの場にもなっています。
- ②漁協が啓発のためにやっている魚つかみイベントは、子どもに大人気です。
- ③シーズンには、釣りやバーベキューをする人で賑わいます。



ため池養殖漁業

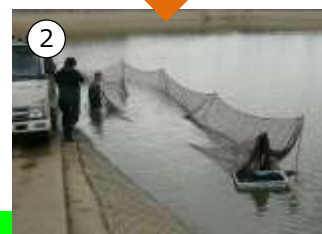
大阪府では昔から農業用のため池を利用してフナ、コイ、モロコなどの養殖を行っています。中でもカワチブナ(河内ぶな)は高い生産量をあげ、釣り用の「ヘラブナ」として各地へ出荷されています。

カワチブナは植物プランクトン、コイはアカムシなど、タモロコはミジンコを食べて成長します。このように、食べ物の異なる魚を収容して、自然繁殖するエサを効率的に利用するのが大阪のため池養殖の特徴となっています。

また、ため池は周辺の住民にとって身近な自然観察の場にもなっています。



- ①養殖池の多くは住宅の近くに。
- ②業者同士で協力して魚を取り揚げます。
- ③出荷前にサイズごとに魚を選別します。



楽しむための決まり

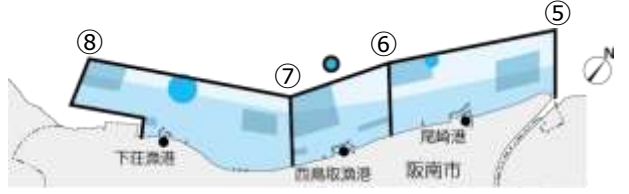
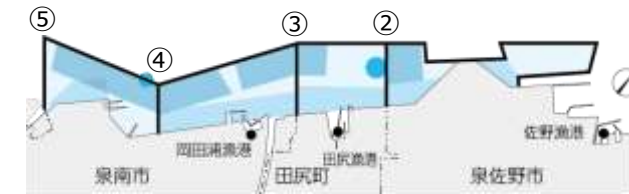
魚介類が豊富な大阪湾では釣りなどを楽しむことができます。しかし、漁業を職業としない遊漁者の皆さんにとって、海はレクリエーションの場ですが、漁業を営む人にとっては大切な仕事の間です。お互いの立場を理解し、海のルールとマナーを守りましょう。

遊漁者の方へ

■漁業権漁業魚種を採らないで

泉佐野市以南の地先海域（海岸から1~2km程度）には漁業法に基づく漁業権が設定されています。漁業権設定区域では、その対象となっている魚種を捕ると漁業権侵害として罰せられることがあります。

【大阪府の漁業権魚種】※漁業権により異なります。たこ、つに、なまこ、あさり、さざえ、あわび、とこぶし、えむし等



- ①N34°25.68' E135°18.43'
 - ②N34°24.58' E135°17.03'
 - ③N34°24.16' E135°16.42'
 - ④N34°23.21' E135°15.67'
 - ⑤N34°22.95' E135°14.62'
 - ⑥N34°22.05' E135°13.65'
 - ⑦N34°21.40' E135°13.12'
 - ⑧N34°20.70' E135°11.45'
 - ⑨N34°20.98' E135°10.58'
 - ⑩N34°20.80' E135°09.95'
 - ⑪N34°20.38' E135°09.07'
 - ⑫N34°19.98' E135°08.32'
 - ⑬N34°20.10' E135°07.42'
 - ⑭N34°19.75' E135°06.15'
 - ⑮N34°19.30' E135°04.52'
- 世界測地系 (WGS84)

- 漁業権漁場
 - のり・わかめ等養殖業
 - 小型定置網(柵網)漁業
 - つきそ漁業
- (平成30年9月1日現在)

用語解説

漁業権

一定の水面において水産動植物の採捕または養殖の事業を排他的に営むことのできる権利

■漁具・漁法等の制限

漁業者には、漁業法や大阪府漁業調整規則等により、漁具・漁法や操業場所が決められていますが、遊漁者の皆さんもこの規則により漁具や漁法などが制限されています。

遊漁者が使用できる漁具・漁法



禁止!! 遊漁者の方は、ひき縄釣り(トローリング)はできません。

大阪府の漁業取締船「はやなみ」

漁業法令違反の防止と漁業秩序の確立を図るため、ほぼ毎日運航しています。

すべての方へ

■プラスチックごみから大阪湾を守ろう

直接海に捨てられたごみだけでなく、街中や山の中で不用意に捨てられたごみも、雨や風で流されて、川から海へと運ばれてしまいます。特にプラスチックごみは、波などの作用で細かく砕かれてマイクロプラスチックとなり、生態系に影響を与える可能性があります。



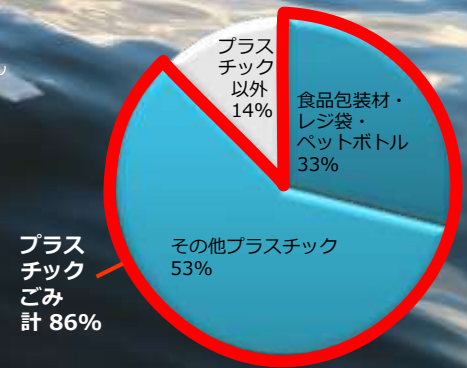
漁師さんが魚の合い間に集めても追いつきません

マイクロプラスチック

5mm以下の微細なプラスチックごみ。細かいため回収が難しい。

用語解説

大阪湾では、漂流ごみ(人工物)の約8割がプラスチックごみです。



大阪湾海域に漂流するごみ(人工物)の種類(平成27年度環境省調査より)

SDGsって知ってる?

SDGs(持続可能な開発目標)とは、2015年に国連で決められた、日本を含むすべての世界が取り組む17個の目標です。目標の一つに「14 海の豊かさを守ろう」があります。

プラスチックごみを減らすことは、目標を達成するために、一人ひとりができることの一つです。



私たちにできること

①使い捨てプラスチック製品を使わない

- ・マイバッグなど繰り返し使用できるものを選びましょう。
- ・レジ袋やストローなど必要でないものは断りましょう。

②プラスチックのポイ捨てはしない

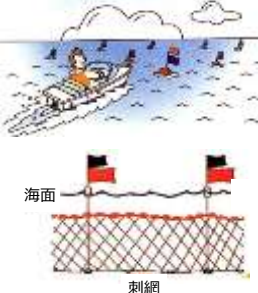
- ・屋外で出たごみは必ず持ち帰り、お住まいの市町村のルールに従って適切にリサイクル・ごみ出しをしましょう。

③地域清掃活動に参加する

- ・大阪府内では、多くの団体が河川や海岸等の清掃活動を実施しています。積極的に参加してみましょう。

■旗や浮きに注意

旗や浮きは、水面下に漁具が設置されている目印です。網を切るなどのトラブルや人命にも関わる事故の原因となりますので近づかないようにしましょう。また、ボートなどで操業中の漁船に近づくのはやめましょう。



■小さな魚は海へかえそう

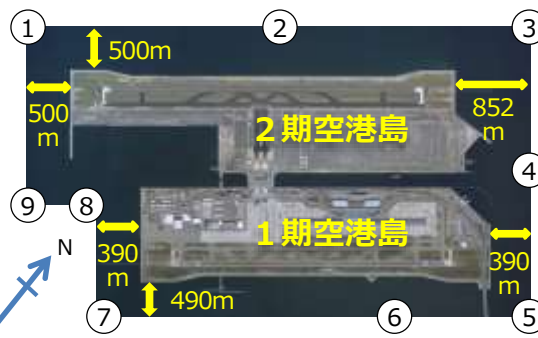
大阪府の漁業者は、獲った魚の中に小さいものが混じって入れば、自主的に海に戻しています。遊漁者の皆さんも資源保護のため、小さな魚は海に戻してあげましょう。



※再放流サイズは、p.12の図参照

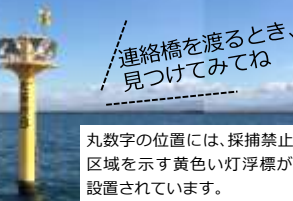
■関西国際空港島周辺海域の資源保護

関西国際空港の護岸には、藻場が造成され、魚介類の産卵や育成の場となっています。これを保護するため、空港島の周辺には水産動植物の採捕禁止区域が設定されています。採捕禁止区域内で魚介類等をとると、大阪府漁業調整規則により罰せられます。



関西国際空港島周辺海域における水産動植物の採捕禁止区域

護岸に生育するガラモ場に集まるメダカの幼魚



- ①N34°25' 43.5" E135°11' 37.3"
 - ②N34°26' 44.2" E135°13' 7.6"
 - ③N34°27' 48.6" E135°14' 43.7"
 - ④N34°27' 7.1" E135°15' 24.2"
 - ⑤N34°26' 13.3" E135°16' 16.6"
 - ⑥N34°25' 36.8" E135°15' 21.9"
 - ⑦N34°24' 28.2" E135°13' 39.9"
 - ⑧N34°25' 9.7" E135°12' 59.3"
 - ⑨N34°24' 49.9" E135°12' 29.7"
- 世界測地系 (WGS84)

■漁港をきちよく使おう

漁港は、漁業活動を行うために整備された港です。漁業の仕事の妨げにならないよう、気をつけて楽しみましょう。

危険な場所は立入禁止です。立ち入らないようにしましょう。



■海の「もしも」は118番

118

次のような場合は、海上保安庁の緊急通報用電話番号に通報してください。

- ・海難人身事故に遭遇した、または目撃した。
- ・油の排出等を発見した。
- ・不審船を発見した。
- ・密航・密輸事犯等の情報を得た。



【巻末】 大阪の魚 お買い物情報



旬のお魚カレンダー

旬
特においしい時期

品目/月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
シラス												
アコウ (キジハタ)												
マアナゴ												
スズキ												
マダコ												
マイワシ												
サワラ												
シタビラメ (アカシタ)												
ハモ												

漁協すぐ横

朝市・青空市



朝市・青空市の名称	住所	販売日	販売時間	電話番号
堺市漁連とれとれ市	堺市堺区大浜西町24	毎週 土・日曜日	10:00~17:00	072-221-7272
忠岡みなとマーケット	泉北郡忠岡町新浜1丁目1564-3	第5日曜日	9:00~15:00	0725-32-0459
地蔵浜みなとマルシェ	岸和田市地蔵浜町7-1	毎週日曜日 (お盆、祭礼、年末年始除く)	9:00~15:00	072-423-2518
泉佐野青空市場	泉佐野市新町2-5187-101	毎日 (水曜日定休)	10:00~18:00	072-469-2340
田尻漁業協同組合日曜朝市	泉南郡田尻町りんくうポート北1番	毎週日曜日	7:00~12:00	072-465-0071
SENNAN LONG PARK 海のマルシェ	泉南市りんくう南浜2-201	毎週 土・日曜日、祝日	9:00~15:00	072-484-2121
深日漁港魚市場	泉南郡岬町深日2917	出漁した日 (祝日の前日と土曜日は休み)	出漁した日の15時から	072-492-2052

※朝市・青空市等は性質上、売り切れや臨時休業等がありますので、あらかじめご了承ください。
※開催状況等は、各市場にお問い合わせください。

飲食店必見!

大阪市内で

大阪産魚介類の仕入れができる販売店

大阪産(もん)の魚を仕入れたいけどどこに売ってるのかな?



市場等の名称	住所	販売店名	電話番号	営業時間	大阪市内への配送の可否
大阪市中央卸売市場 東部市場	大阪市東住吉区 今林1-2-68	株式会社梶谷	06-6756-2530	3時~10時	○
		株式会社条徳	06-6649-1501	4時~9時半	○(要相談)
大阪木津卸売市場	大阪市浪速区 敷津東2-2-8	永田商店	06-6633-7848	5時~11時	○(要相談)
		丸高商店	06-6648-1892	3時~10時	×
鶴橋鮮魚市場 (大阪鶴橋鮮魚卸協同組合)	大阪市生野区 鶴橋2-5-14	玉房商店	06-6717-0421	5時~12時	○
		株式会社ハヤカワ	06-6712-6894	5時~11時半	○(要相談)

※産地市場を持つ漁業協同組合への聞き取りにより、大阪市内にある大阪産魚介類の販売店を掲載しています。

大阪の魚と漁業 自分メモ

調べたことを書いてみよう

すきな魚ランキング

順位	魚の名前
1位	
2位	
3位	
4位	
5位	

大阪の魚 食べたことあるリスト

魚の名前	どんな料理で食べましたか	おいしさレベル
		☆☆☆
		☆☆☆
		☆☆☆
		☆☆☆
		☆☆☆

お気に入りの場所

行ったところ

.....

.....

.....

.....

.....

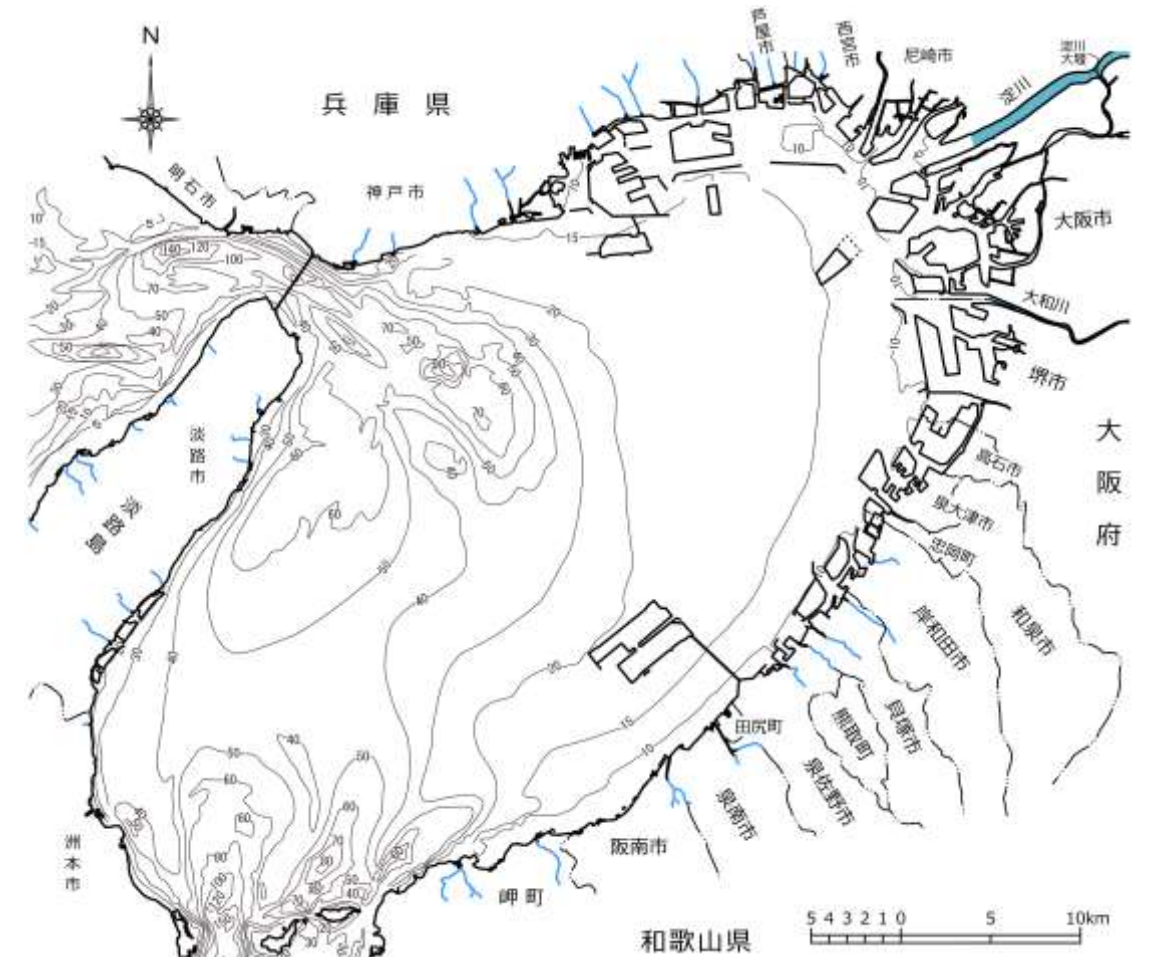
.....

.....

.....

.....

.....



ゆたかな海を育むために、自分ができることを宣言しよう

わたしは、

します!

あとがき

大阪の魚を食べることは、豊かな海を守ることに繋がります。この本を読んで、大阪の魚と漁業にきょうみを持ってもらえるとすごくうれしいです。

大阪府水産課