



水産庁
長官賞

干潟の造成と水路掘削を行い 流域が連携して環境を改善

関係者が議論し生産性の向上へ



大阪市地区 地域水産業再生委員会 (JF大阪市)

悪いイメージの一新を図る

イワシシラスやイカナゴを獲る船びき網漁業、ウナギ・シジミ漁業などが営まれている大阪府の大阪市地区。同地区は、大阪湾の奥部に注ぐ淀川の河口域に位置し、地先の海域は同湾の中で一大漁場となっており、江戸時代より漁業が盛んであった。

高度経済成長期以降、大阪湾の水域環境は著しく悪化してしまふ。生産量の低下が新規就業者数の減少をもたらし、漁業者の高齢化もあり、組合員は一貫して減少してきた。

このようななか、市民や飲食店の大阪湾・淀川への関心が低いことから、従来の悪いイメージを一新し、高品質

な鮮魚をブランド化していくことが大きな課題となっていた。

同地区地域水産業再生委員会では、大都市である地元の現状をかんがみ、決プランを策定する。漁業収入向上の取組として、淀川河口域の生産性の向上や淀川流域の広域連携、6次産業化や販路の拡大を実施したほか、漁業コスト削減の取組として、燃油使用量の削減や省エネ機器の導入などに取り組んだ。

干潟や浅場の重要性について議論を進める

淀川河口域で獲れるシジミやウナギの漁獲量が激減していることから、将来の

干潟の造成や水路掘削などを行い、環境の改善につなげた。大阪産、淀川産の魚介類のイメージを向上させるため料理人の組織と連携し、食味会を開いて販売・取扱店舗を増やす。

生産性の向上に向けて水産多面的機能発揮対策事業を活用し、シジミの種苗放流を実施した。

また、「淀川河口域を考える会」を開催し、干潟や浅場の重要性について関係者で議論を進めるとともに、こうした勉強会などを通して、河川管理者や河川工事業者への働きかけを行った。

その結果、新たに干潟が造成され、既存の干潟の水路掘削も実施された。そして、シジミの個体数、湿重量ともに大きく向上した箇所が認められた。

6次産業化で加工品を開発する

大阪産、淀川産の魚介類のイメー

ジを向上させるためには、実際に食べてもらうことが必要であると考え、料理人の集まりである「浪速魚菜の会」や「大阪料理会」と連携して食味会を開催した。さらに、ウナギやシジミをブランド化することで、販売店舗数を増加させた。

また、一般の消費者に向けて手軽に食べてもらえるよう、淀川産のハゼ、大阪産のシラスやイワシを使用した常温加工品の関連商品を開発し、販売を行うことで消費拡大にも力を入れた。

地元産の知名度を向上させる

淀川河口域における生産性向上

- ①水路掘削をした干潟 ②シジミの種苗放流
- ③淀川河口域で獲れたシジミ
- ④シジミの調査を実施した漁業関係者
- ⑤ハゼ釣り船体験 ⑥石干見(いしひ)
- ⑦魚の体験イベント ⑧シジミの調査を行っている様子
- ⑨開催した食味会
- ⑩淀川産のうなぎ料理

の取組は、環境に対する意識向上に大きく寄与しており、干潟を造成することで稚魚などの生産量の増加が認められた。

また、若い組合員が中心となり、大阪湾や淀川河口域で獲れた魚介類の販売事業や商品開発、ブランド化の取組を積極的に進め、知名度を向上させただけでなく、販路の拡大にもつなげて、地元の発展に寄与した。

同委員会が、多くの関係者と連携しながら知恵を出し合い考案した数々の取組は、他では見られない顕著な実績をあげた。決プランの理念を体現した優秀な事例である。

表彰選定委員会でのコメント(一部抜粋)
「内湾地区における都市型漁業の存続という点で、汎用性が高い取組である。」
「販路拡大において有識者を取り込んで地域全体の活性化に繋げており、他地区の参考になる事例である。」

再生委員会 情報
●委員会名: 大阪市地区地域水産業再生委員会 ●代表者: 北村 英一郎
●構成メンバー: JF大阪市、大阪市、大阪府
●対象地域: 大阪市
●対象漁業: 船びき網、刺し網、採貝、うなぎ漁

