

第45回
全国豊かな海づくり大会
～魚庭(なま)の海おおさか大会～

令和8年
11月14日(土)
15日(日)

大阪の 魚と漁業を 10倍楽しむ本



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
魅力いっぱい大阪湾	7
大阪湾ってどんな海？	9
豊かな海を育むための取組み	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、新鮮な水産物を供給し、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・連携していく必要があります。さらに、大阪湾で獲れる水産物の生産振興には、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。



第45回全国豊かな海づくり大会 ～魚庭（なにわ）の海おおさか大会～

【大会テーマ】 令和7年 春頃決定予定

【開催時期】

令和8年11月14日（土）・15日（日）

【開催場所】

最新の情報は
こちら！



第45回全国豊かな
海づくり大会
「魚庭（なにわ）の
海おおさか大会」



【式典行事】
南海浪切ホール（岸和田市）



【海上歓迎・放流行事】
府営りんくう公園（泉佐野市）

「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＝魚庭（なにわ）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））



食べて
楽しむ

大阪湾ごちそうさん



大阪産(もん)
水産物の紹介

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



生シラスと釜揚げ丼



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。

「鯖」と書くけど
大阪の旬は秋!?

サワラ

鮮度が良いものは
刺身やタタキで食
べられるよ！



タタキ

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

手軽に
本格たこ飯！



たこ飯の素
水産庁推進「ファストフィッシュ」
にも登録されています。

大阪市漁業協同組合

水産庁
長官賞

大阪市漁協の6次産業化等
の取組みは、令和6年度漁
の活力再生プラン優良事
例表彰の水産庁長官賞を
受賞

じゃこ味噌
味噌屋と連携して開発したイワシ
しらすたっぷりのおかず味噌です。

岡田浦漁業協同組合



泉南あなごの煮あなご
岡田浦漁業協同組合が陸上養
殖で育てたアナゴです。



大阪水産物科コンテスト
グランプリ受賞



北大路魯山人も認めた
「泉州真穴子の天丼」
(大阪府漁業協同組合連合会)



風味よし！
マダコ

芋たこなんきん



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
いると言われています。
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
パッツアなどの西洋料理など
でも食べられます。



旬は冬！
2月の黒鯛は
真鯛より旨いとか

クロダイ

鯛よりうまい!?
魚庭ブラッッ

姿焼き

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。

ふっくら肉厚
マアナゴ

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年に大阪府漁業協同組
合連合会では、大阪湾の泉州
沖でとれるマダコをボイルし
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。

知ってる？このマーク



大阪産(もん)



大阪産(もん)・
大阪産(もん)名品
(共通トップページ)

大阪産(もん)とは、大阪府域で
栽培・生産される農産物、畜産物、
林産物、水産物と、それらを原材料
として使用した加工品のことです。



さかなの日



毎月3日から7日
は「さかなの日」

水産庁は、毎月3日から7日を
「さかなの日」とし、たくさんの
企業等と一緒に水産物の消費拡大
に向けた取り組みを進めています。

※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、火を通すとコ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

魚庭あこう

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ボワレなど色々な料理に適しています。

満足の食べごたえ
スズキ

アクアパッツア

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。

塩焼き

まだまだ紹介したいけど... 大阪の魚



シャコ

あしあか
(クマエビ)

マガキ(養殖)

淀川産しじみ

生 茹で
ワカメ(養殖)

淀川産天然うなぎ

メタガレイ

ヒラメ

アカガイ「泉州けんこつ赤貝」は300g以上

トリガイ「泉州極みとり貝」は9cm以上

ガザミ「長者ガザミ」はオス甲幅22cm以上
メス重さ600g以上

泉州では普通、都市部ではレア 魚庭のお宝魚料理

食べに
きてや！



フカ湯引き
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
身がずるっとほぐれます



沖さざえ(ミヤコボラ)煮付け
炊いてもやわらか



じゃこごち
水なすの古漬けと小エビの炊いたん



ミミガ煮付け
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だやつ」しか刺身には無理！

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水産物は、この12種類です。



大阪産(もん)水産物がおいしい理由



■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育まれ、よく肥えた魚が育ちます。



■消費地近くで水揚げ

府内で水揚げされた新鮮な水産物が、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。

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水産物は、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。

水産物の

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

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

生産者の工夫

鮮度保持

できるだけ鮮度を保った状態で出荷するため、漁師さんは色々と工夫しています。

■ 操業時間の工夫

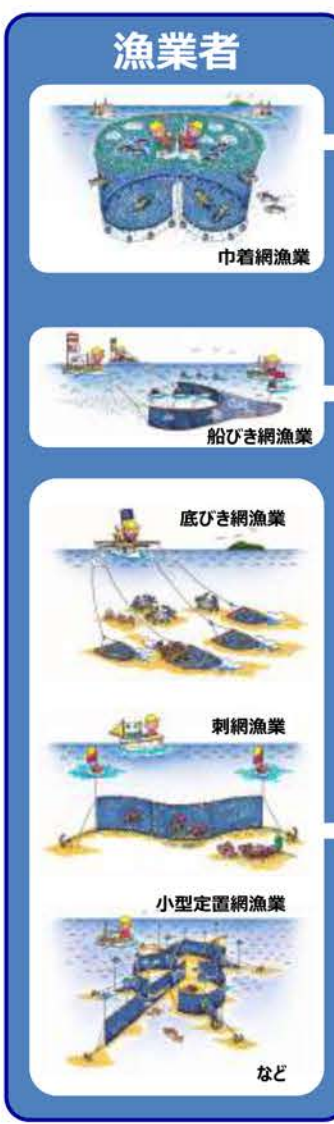
水温の高い時期は短い時間で網を揚げます。

■ 血抜き・神経締め

鮮度を保つ期間を長くし、生臭さを少なくするためにいきます。

漁場から食卓まで

魚の流れ



まとまってとれる魚



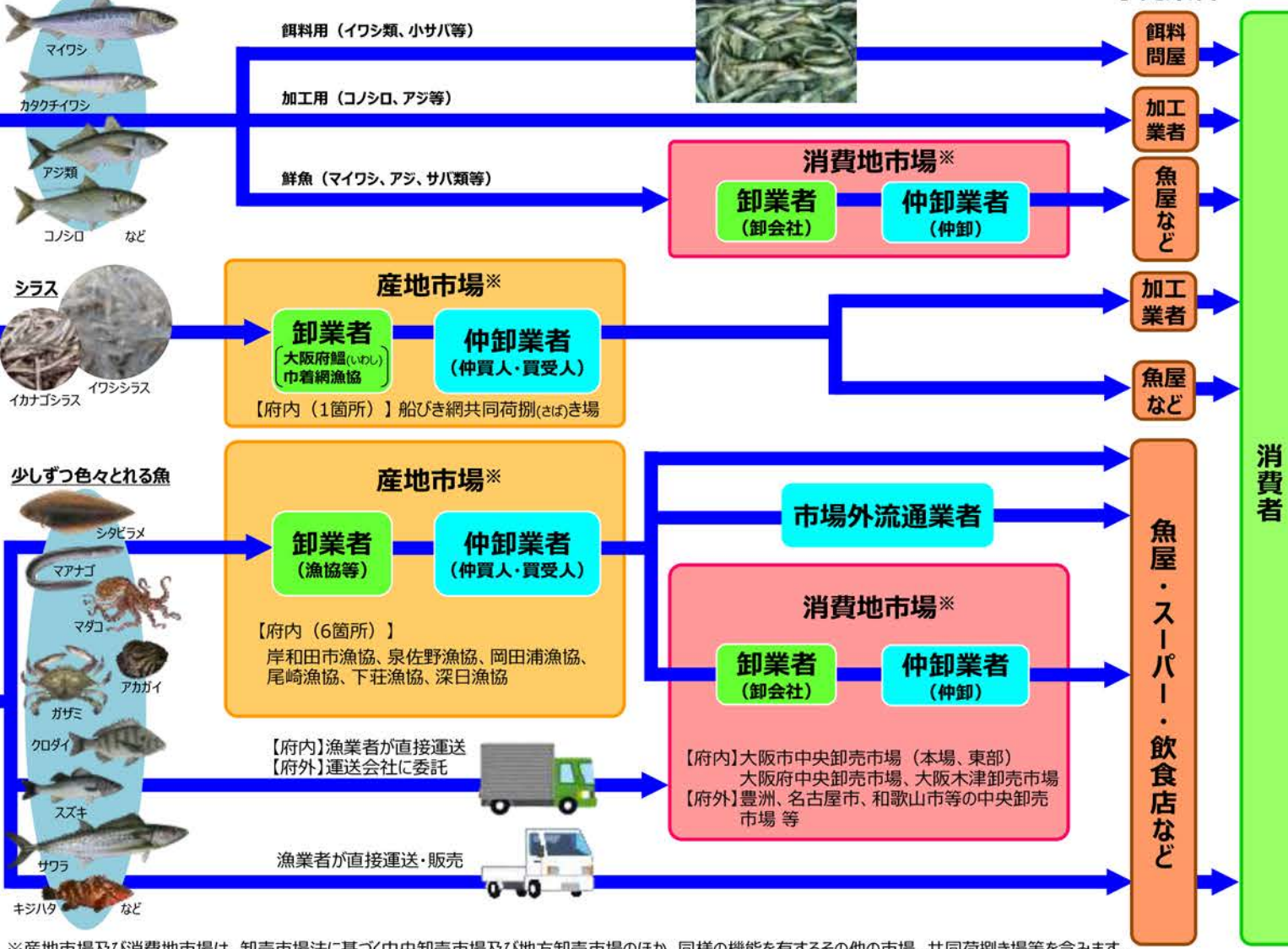
シラス



少しずつとれる魚



など



※産地市場及び消費地市場は、卸売市場法に基づく中央卸売市場及び地方卸売市場のほか、同様の機能を有するその他の市場、共同荷捌き場等を含みます。

主に漁協が運営

産地市場

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



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せり落とします。



セイロに並べられた魚



値段を示す仲買人



卸売会社が運営

消費地市場

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)



★ 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



大阪湾で食べよう・遊ぼう
うみぎょう

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、青空市場等の海業イベント等、様々な取り組みを行っています。

おいしい水産物がたくさん

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	原則第5日曜	9-15時
	地蔵浜みなとマルシェ	日	9-15時
	泉佐野青空市場	水以外	10-17時
	田尻漁港日曜朝市	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・青空市場にいくときは

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

台風・中止かも

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

農林水産大臣賞
田尻漁協の朝市等の取り組みは、令和4年度海の活力再生プラン優良事例表彰の農林水産大臣賞を受賞

堺市漁連とれとれ市
地蔵浜みなとマルシェ
海鮮焼処（泉佐野漁業協同組合）
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。



波有手のかき小屋

忠岡漁協 牡蠣小屋（土曜のみ）
泉佐野漁協（販売のみ）
田尻漁協 牡蠣小屋（土曜のみ）
波有手のかき小屋（西島取漁協）
下荘漁協（販売のみ）
深日漁協（販売のみ）
※養殖状況により他産地から購入した力キを提供する場合があります。

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。



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

道の駅みさき

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

漁師気分を味わって

■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

■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。



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

海上釣り堀海釣りぼーと田尻（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

すだて

西島取漁業協同組合

■すだて遊び

浅い場所に建てた網に入って魚を捕まえる遊びです。

イベント

■魚庭の海づくり大会

大阪府漁業協同組合連合会、(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所及び大阪府では、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。



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、大阪府鯉巾着網漁協



ふるまいイシ塩焼き

■泉佐野うみ祭

泉佐野漁協



■おざき魚魚まつり

尾崎漁協



■深日漁港ふれあいフェスタ

深日漁協



大阪湾で食べよう・遊ぼうマップ



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1,450km²
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大阪府鰹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シラスの入札の様子
水揚げされた水産物は加工業者に引き取られるほか、シラスでは生のまま東京の豊洲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
大阪府鰹巾着網漁業協同組合の入札制導入の取組みは、平成29年度浜の活力再生プラン優良事例表彰の水産庁長官賞を受賞

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

その利用範囲が地元の漁業を主とするもの。

第2種漁港

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お阪湾。それらを支える取組みを紹介します。

Q 大阪湾はすごいんだね。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バクテリア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、窒素やリンなどの塩類のことです。

用語
解説

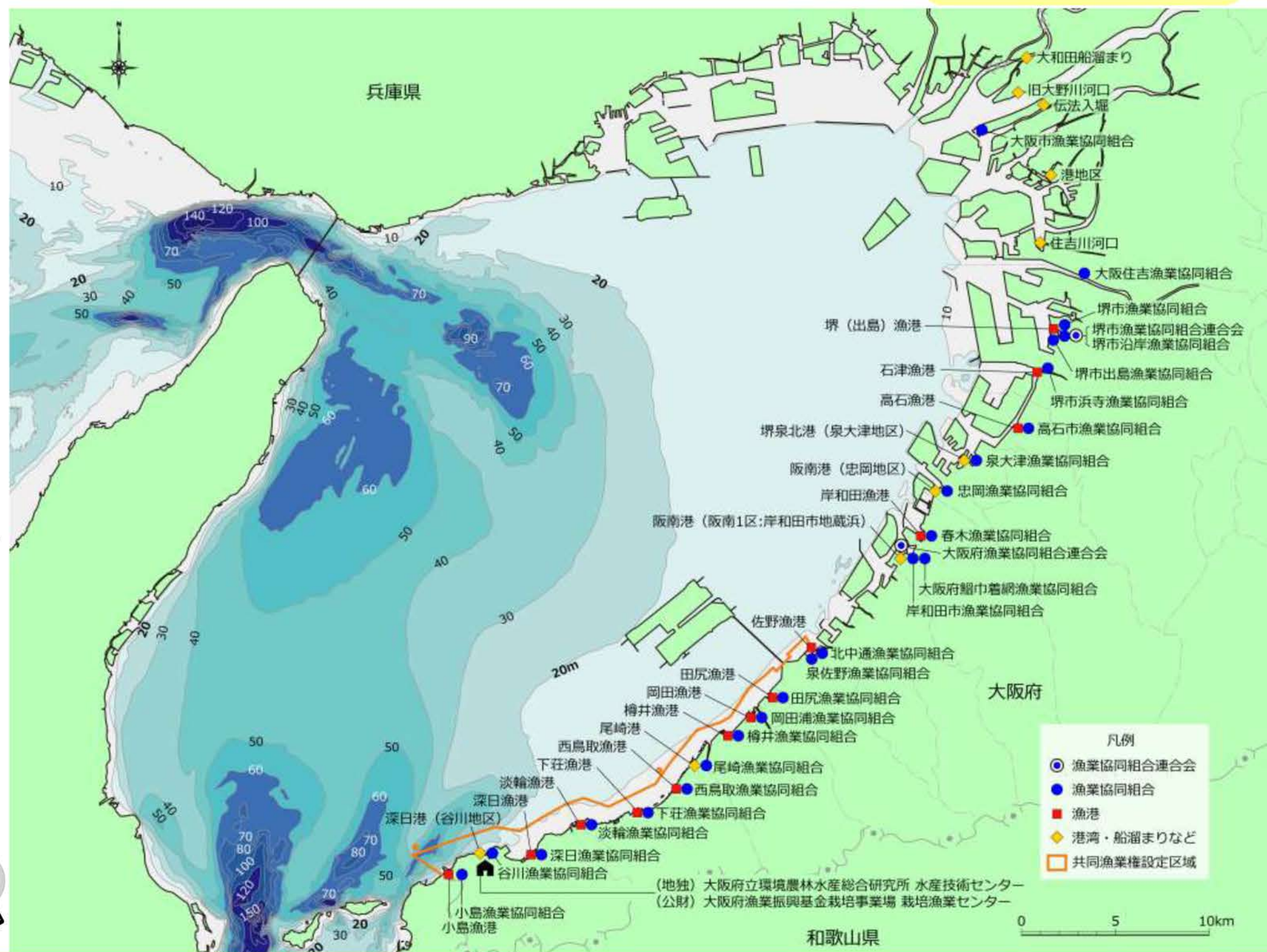
目で見える大阪湾の課題



赤潮（春～秋に多い）
過剰な栄養で大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バクテリアに嫌気分解され、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

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8次大阪府栽培漁業基本計画魚種】
(令和4年4月28日変更)

たくさん放流する種類

キジハタ(あこう) (生産・放流)
アカガイ (放流)
ヒラメ (放流)
トラフグ (放流)

技術開発中の種類

メバエ
トラフグ

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。

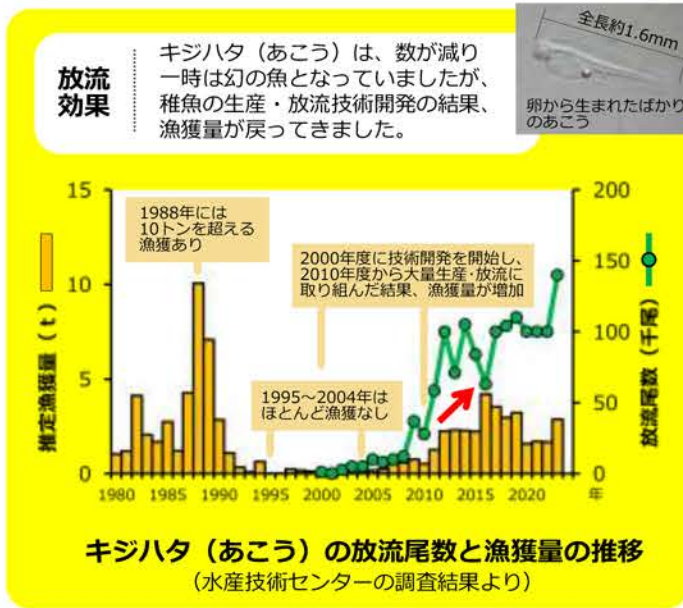


HP 水産技術センター データベース

- ◆大阪湾 水温速報
- ◆大阪湾 貧酸素 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

最新の情報は
こちら！

HP 大阪府の水産分野の行動計画 大阪府豊かな海づくりプラン



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。

あこう稚魚
約8～10cmまで育ててから放流します。

かみ合い防止のための歯切り

卵から生まれたばかりのトラフグ

焼印標識

魚を育む

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



大阪湾MOBAリンク構想

大阪湾MOBAリンク構想

多様な主体と連携して、湾奥部におけるブルーカーボン生態系の創出、湾南部・西部での保全・再生に取り組んでいます。

万博会場(夢洲)

藻場の創出
ミッシングリンクをつなぐ

藻場の保全・再生の加速化

■藻場づくり
海藻の胞子が付きやすい石やブロックを沈め、魚の産卵場所や稚魚の隠れ家となる海藻が生育しやすい環境(藻場)をつくりま

大阪湾南部海域における藻場の保全・創造 大阪府海域ブルーカーボン生態系ビジョン

藻場の保全・再生の加速化

海藻のタネの供給

食害魚の除去

浮泥の除去

海・魚を見守る

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

- ・禁漁期間
- ・操業時間
- ・網の目合い
- ・小型魚再放流
- ・週休2日制
- など

卵を抱いたメスのガザミを再放流する取組み
(泉佐野漁業協同組合)

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たりし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。
(大阪府が事務局を務める大阪湾環境保全協議会が参画)

■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遡り、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40～50億円であり、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。漁業就業者数は、近年約800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。



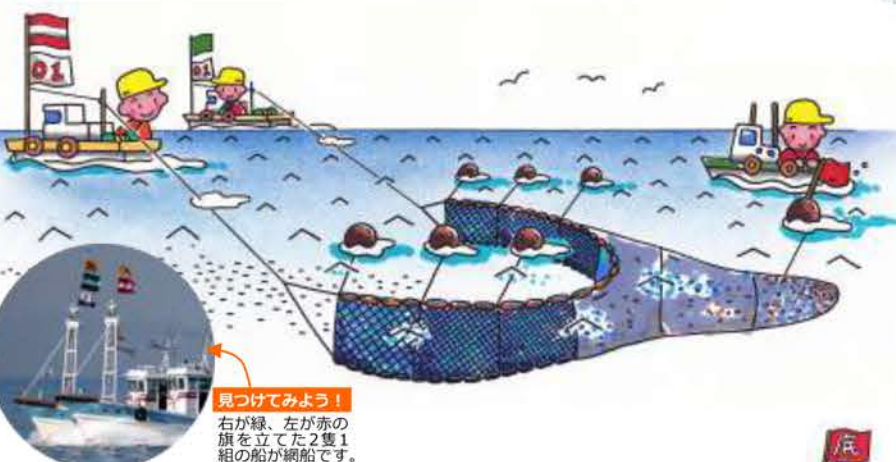
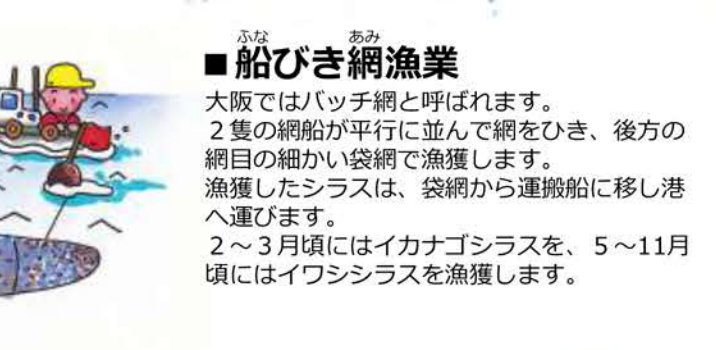
■巾着網漁業

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。



■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。



■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、ハモ、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

鉄の爪のついた鉄棒（けた）に袋状の網を付け、鉄棒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。

見つけてみよう！
石げたや張り出し棒が頼りです。



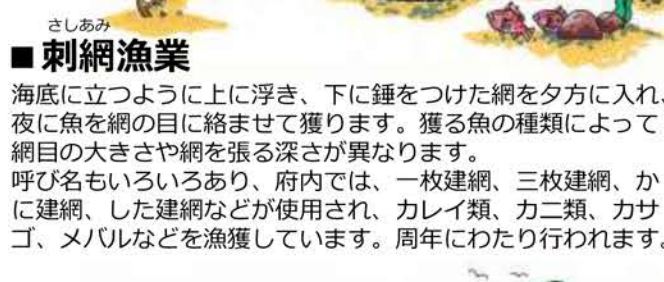
■あなご籠漁業

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。



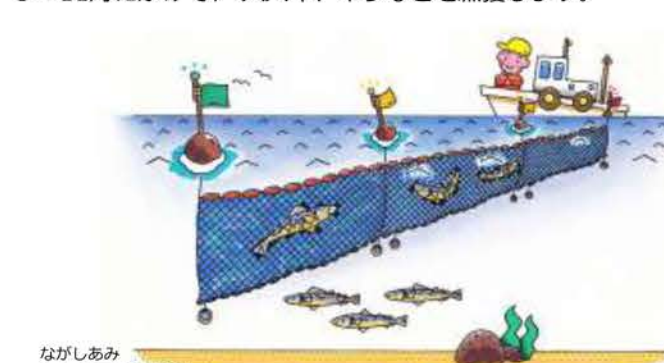
■刺網漁業

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。



■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、魚をおどろか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。



■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。

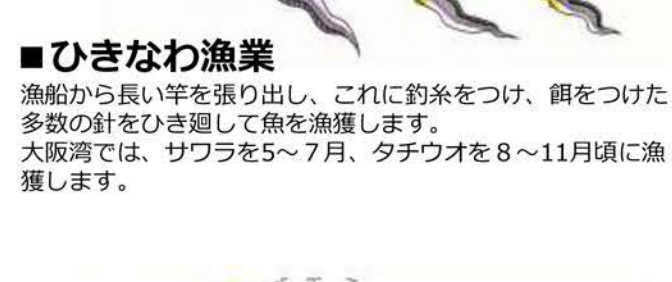
■たこつぼ漁業

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、回避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内水面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パ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



水都大阪の代表
“道頓堀川”で、
ニホンウナギの
生息を確認
(令和5年1月6日公表)



イタセンパラ (国天然記念物)
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

府内の内水面漁業協同組合は、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(海で育って川へ上る)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。



■アユ



■ニジマス



■アマゴ
その他、イワナ、ヤマメが釣れる場所もあります。

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上げます。

③出荷前にサイズごとに魚を選別します。



■タモロコ
ため池で養殖され、佃煮の原料などとして出荷されます。



■カワチブナ
大阪府の特産魚。
泥を吐かせたものは、「洗い」にして酢味噌で食べると美味しいです。

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。



遊漁のルール
とマナー

遊漁者の方へ

■水産動植物をとることが違法となる場合があります！

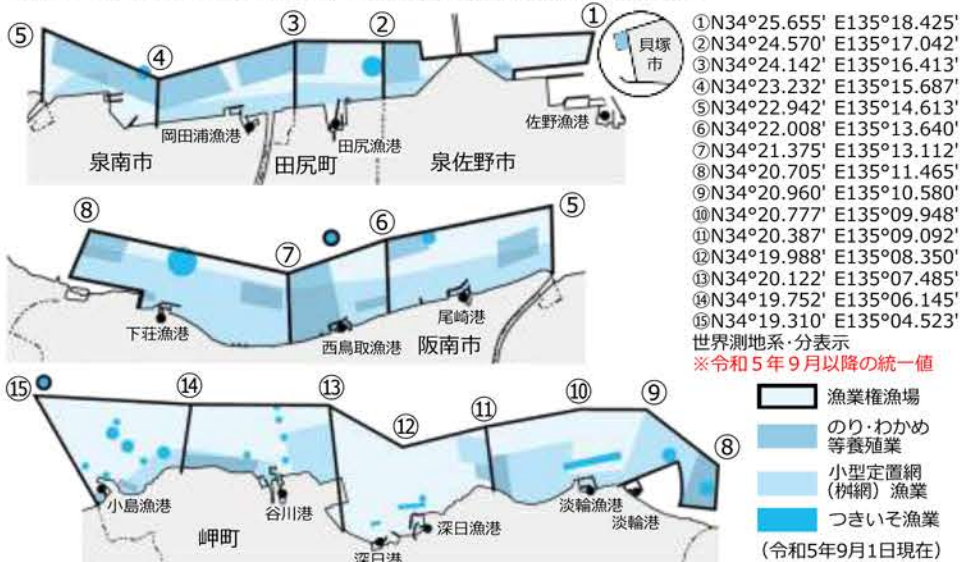


漁業権の内外にかかわらず、**特定水産動植物の採捕はできません。**



漁業権区域内では処罰の対象です。
・漁業権者の同意なく対象種を採捕
・漁業者の操業を妨害

大阪府の漁業権区域（主に泉佐野市以南の海岸から約1～2km以内）



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。

用語
解説

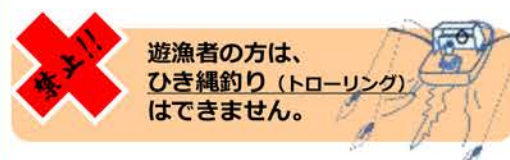
漁業権

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

漁業者でない方は、以下の漁具・漁法**以外**
は使用できません。

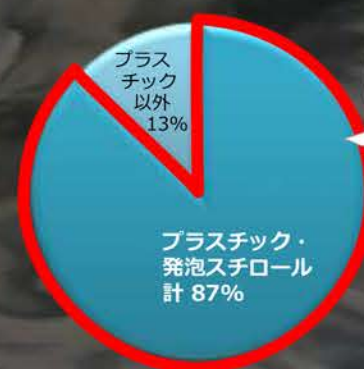
遊漁者が使用できる漁具・漁法



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。



大阪湾の
浮遊ごみの約9割が
プラスチックごみ
です。

大阪湾における浮遊ごみ調査結果
〔ごみの内訳割合・個数ベース
令和4年度大阪府調査〕

私たちにできること

①使い捨てプラスチックの使用を減らそう

- ・マイ容器やマイボトルを持ち歩きましょう。
- ・ストローやスプーン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地域の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。

HP

マイ容器やマイボトルで商品を持ち帰ることができるお店・スポットを簡単に探せるウェブサイトです。
Osakaほかさんマップ

HP

OSAKAごみゼロプロジェクト
OSAKAごみゼロプロジェクト（令和6～8年度）

ごみゼロアクション
ごみゼロアクション（府域一帯となった清掃活動）

■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

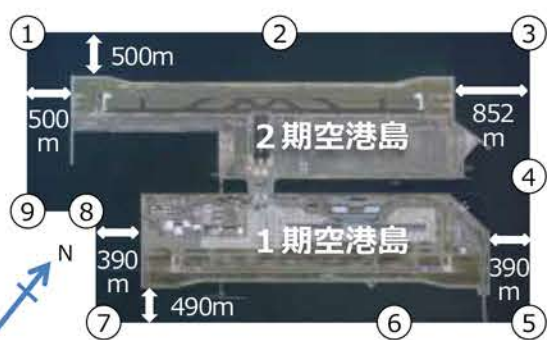
大阪府の漁業者は、獲った魚の中に小さいものが混じって入れば、自主的に海に返しています。遊漁者の皆さんも資源保護のため、小さな魚は海に戻してあげましょう。



※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

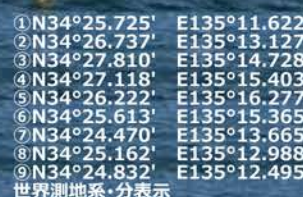
関西国際空港の護岸には、藻場が造成され、魚介類の産卵や育成の場となっています。これを保護するため、空港島の周辺には水産動植物の採捕禁止区域が設定されています。採捕禁止区域内で魚介類等をとると、大阪府漁業調整規則により罰せられます。



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バシの稚稚魚

連絡橋を渡るとき、
見つけてみてね
丸数字の位置には、採捕禁止区域を示す黄色い灯浮標が設置されています。



■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。

あかんやつ1



オキアミが岸壁に残ると、ひどく臭いです。バケツの水で流して帰りましょう。

あかんやつ2



あかんやつ3



漁具等からんだ釣り針やルアーで漁師さんがケガをしたり、生き物が命を落としたりすることがあります。必ず回収しましょう。

■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時～17時	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時～15時	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時～15時	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時～17時	072-469-2340
田尻漁港日曜朝市	泉南郡田尻町りんくうポート北1番	毎週日曜日	7時～12時	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時～15時	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。

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？

飲食店必見！

大阪市内で

大阪産(もん)水産物の仕入れができる販売店

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	大阪市生野区 鶴橋2-20-106	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等により、大阪市内にある大阪産(もん)魚介類の販売店を掲載しています。

子どものページ

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

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

☆☆☆

☆☆☆

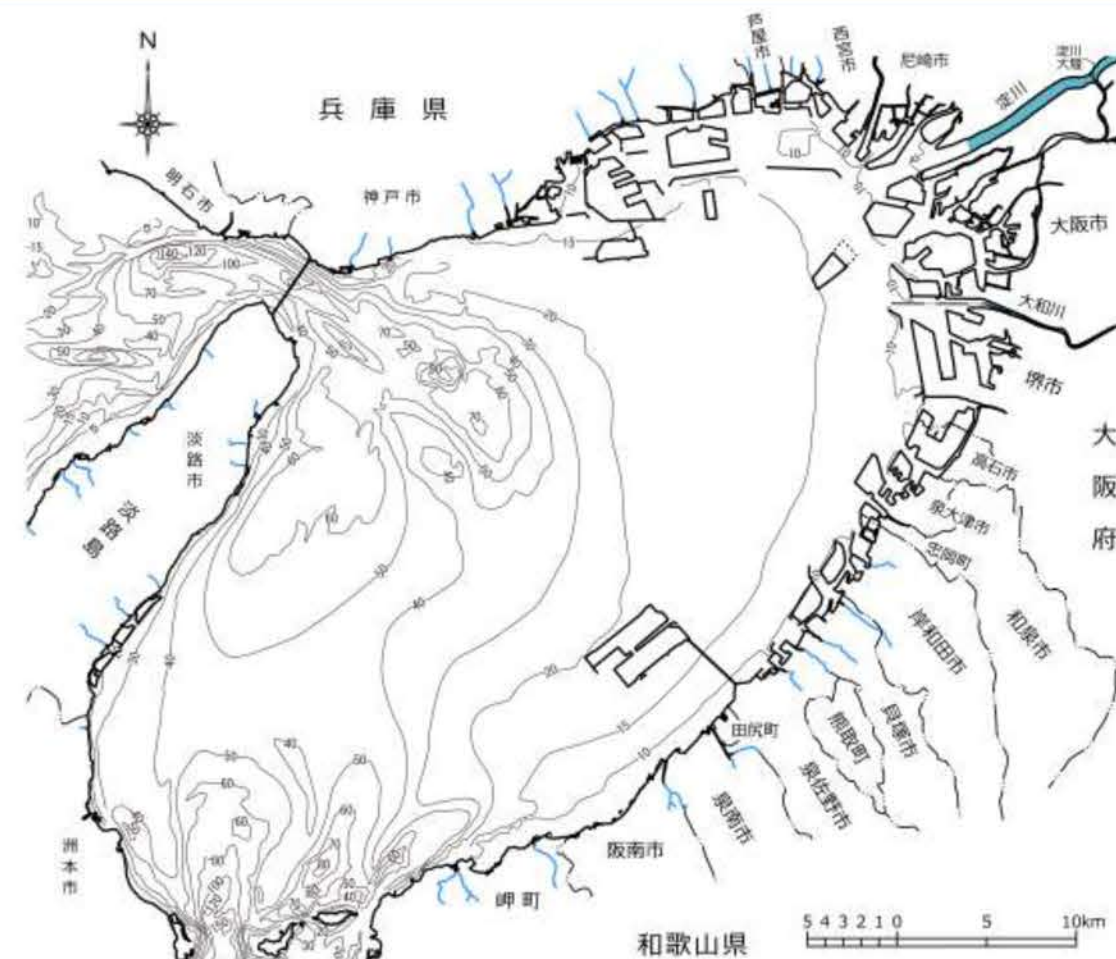
☆☆☆

☆☆☆

☆☆☆

お気に入りの場所

行ったところ



ゆた はぐく せんげん
豊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、

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つながります。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

します！