



# 岸和田の漁業



## 岸和田の魚を全国へ 都会の漁師たちの挑戦

大阪湾は、古くから「茅渚の海」と呼ばれ、チヌ（クロダイ）をはじめイワシ類、エビ類、カニ類などの「海の幸」に恵まれた豊かな海で、「魚庭の海」とも言われています。

今からおよそ50年前までは、私たちが住んでいる岸和田の浜は、遠浅の海岸線が続いていたので、地引網や巾着網で獲れるイワシは、煮干しや干鰯（乾燥肥料として用いる）などに加工されていました。また底物（海底に棲む魚介類）をとる石げた（漁具の名前）網の打瀬網漁（底びき網漁）も消費地大阪を控えとても盛んでした。

昭和40年代の木材コンビナート、平成の関西空港・りんくうタウンの建設によって自然の砂浜がなくなりました。浜辺での操業はなくなりましたが、湾内の沖合で操業しています。

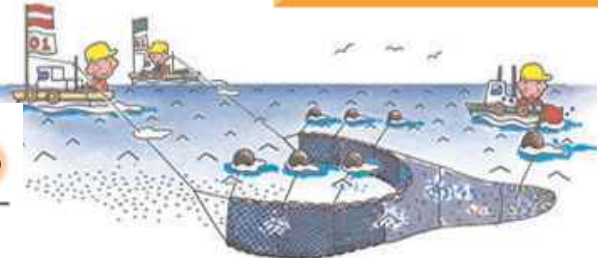
岸和田には、大阪府 鰯巾着網漁協、春木漁協、岸和田市漁協の3つの漁業組合があります。それぞれ漁法や魚種の違いがありますが、漁獲高は、大阪府では、断然トップの位置を占めています。特に鰯巾着網漁協は、大阪府の漁獲高の約80%を占めています。

いわし ぎんちゃく あみ  
鰯巾着網  
漁業  
協同組合

イカナゴ新子・・・2月～3月  
イワシシラス・・・4月～12月

漁法・魚種  
を知ろう

### 船びき漁法（パッチ網漁法）



2隻の網船が魚群を抱え込むように投網し、平行に並んで一定時間ひいて網目の細かい袋網に捕獲します。漁獲した魚を袋網から運搬船に移し、港へ運びます。



祭りで履くパッチに似ているからパッチ網漁法って呼ばれているよ！

### 巻き網漁（巾着網漁法）

イワシ類（マイワシ、カタクチイワシ）・アジ類  
サバ類（真サバ、ゴマサバ）・コノシロなど



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隻ほどの船団を組んで操業し、大阪湾では最も規模の大きい漁業です。魚の群れを発見すると、長さ約1000mの巨大な網で包囲した後、網の裾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、漁獲した魚をフィッシュポンプで運搬船に移し港へ運び水揚げします。

岸和田の<sup>いわしきんちやくあみ</sup>鰺巾着網漁協では、船びき漁法と巾着網漁法を<sup>りんきおうへん</sup>臨機応変に使い分けています。シラスが多い時は船びき網、イワシが多い時は巾着網漁法で<sup>そうぎょう</sup>操業しています。

この巾着網漁法は、大阪湾では、大正時代から続く漁法ですが、<sup>ぎょかくりょう</sup>漁獲量は、その年の自然に左右されやすく、<sup>と</sup>獲れ過ぎると<sup>ねくず</sup>値崩れを起こし、<sup>にそくさんもん</sup>二束三文になり生計がなり立ちません。そんな中でこの鰺巾着網漁協は、関西空港に近いという利便性を生かして、東京方面やその他の<sup>はんろ</sup>販路拡大のため、魚の<sup>いど</sup>流通革命に挑んでいます。

## 魚の流通革命を目指して

大阪で朝とれたイワシは<sup>ただ</sup>直ちに<sup>なかがいにん</sup>関西空港から羽田空港へ、当日の昼には仲買人の手にわたり、<sup>つきじ</sup>築地市場を通して、夕方には東京の<sup>いんしよく</sup>飲食経営者へ届きます。「大阪湾には流れ込む川が多く、魚が<sup>えさ</sup>育つ餌が豊富なので、<sup>あぶら</sup>脂が乗っておいしい。」と<sup>くち</sup>口コミで広がり、東京方面ではマイワシが<sup>ひょうばん</sup>評判になっています。

また、<sup>れいとう</sup>冷凍、<sup>れいぞう</sup>冷蔵設備が良くなって、<sup>と</sup>獲ってすぐに<sup>せんど</sup>冷凍するため鮮度が保てるので、中国や東南アジアからの大量注文にも<sup>こた</sup>応えることができます。このような水産会社のような組織を作り上げた<sup>いわしきんちやくあみ</sup>鰺巾着網漁協は、日本で第2の都市大阪を<sup>ひか</sup>控え、消費者に近い「都会の漁師」の組合です。魚の商品価値を上げ、自分たちの<sup>ほこ</sup>獲る魚の味と品質に誇りを持って、大阪の漁業を盛り上げていく挑戦は、これからも続くのです。

<sup>いわしきんちやくあみ</sup>鰺巾着網漁業協同組合長の  
岡さんに聞きました！

**Q** どのような取り組みをしているのでしょうか？

**A** 1年の始まりは、「イカナゴ新子漁」から。毎年2月下旬、春を告げるイカナゴの新子<sup>ちぎよ</sup>（稚魚）漁が始まります。春一番のマゼ（南寄りの風）が吹いてきたら、大阪湾の海水温が上昇し、イカナゴの新子が<sup>わ</sup>湧いてきます。解禁日がやってくると、漁師たちは、1年間の<sup>ほりょう</sup>豊漁や安全を願いながら、漁場へむかいます。4月からは、イカナゴの<sup>ほこ</sup>保護のため、イワシの稚魚であるシラス漁へと<sup>と</sup>獲る魚種を換えます。シラス漁は12月の中頃まで続けられます。

**Q** 何人ぐらいの人が働いているのですか？

**A** <sup>ほかく</sup>捕獲してきたものの<sup>しんせん</sup>新鮮さを保つために、<sup>れいぞう</sup>冷蔵施設や、<sup>れいとう</sup>冷凍施設、それにシラスの加工所を持って<sup>すばやく</sup>素早く対応しています。漁場に出る漁師は110人、さらに陸上の施設でさまざまな作業に携わっている<sup>じゅうぎょういん</sup>従業員が150人以上もいます。

<sup>しょうひしゃ</sup>消費者のニーズに合わせて、新鮮なものをおいしく食べてもらおうと工夫しています。



岡 修さん



岸和田市漁協  
・春木漁協

漁法・魚種  
を知ろう

エビ・カニ・シャコ・  
カレイなどの底物類

漁具は、鉄の爪のついた鉄枠に袋状の網を取り付け、鉄枠の両端には大きな石を取り付けています。この石げた3~5丁をワイヤーロープで漁船の張り出し棒にかけ、海底をひいて、爪で海底の砂や泥をかき、魚介類を袋網の中に取り込んで漁獲します。

底びき網漁業(石げた網)



底びき網漁業(板びき網)

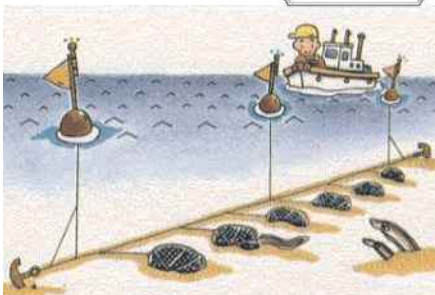
2本のロープに結び付けられた開口板が特徴で、網を大きく開かせる役割をしています。網の口の下部に沈子が取り付けられており、この網で海底をひいて操業します。



スズキ・アナゴ・  
マアジなど

あなご籠漁業

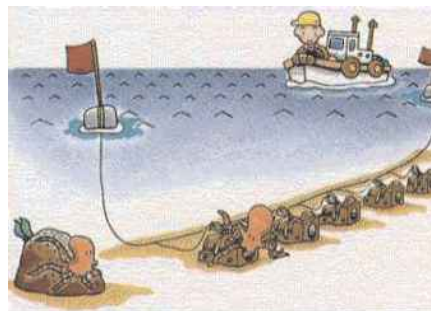
アナゴ



ねずみ取りの籠を大きくしたような網の籠を300個ほど積み込んで漁場に行き、イワシなどの餌を入れた網の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。

たこつぼ漁業

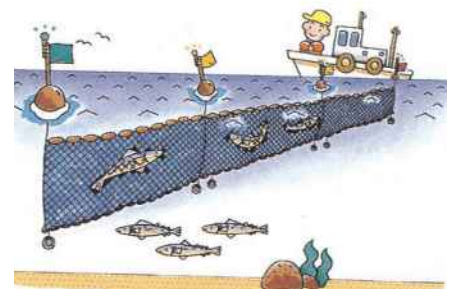
たこ



海底の岩礁の割れ目や穴の中にひそむようにして生活しているタコの習性を利用したのがたこつぼ漁業です。50~100個ほどを海底に沈めます。

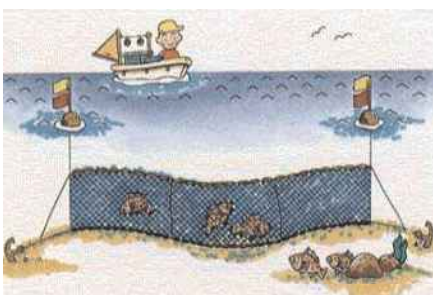
ながしあみ  
流網漁業

サワラ・ツバスなど



さしあみ  
刺網漁業

カサゴ・メバル・  
カレイ類・カニ類など



魚が遊泳するところをさえぎるように、網を海底に張り、魚を網の目からませて獲ります。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。

網を錨などで固定せず、潮流、風力によって表・中層を流します。網を水中につるすために浮きや浮標を多く使用し、獲る魚の種類によって網目の大きさや網を流す水深が異なります。網の延長は、長いもので、3kmにもおよび、夜は灯火をつけて網の位置を示します。

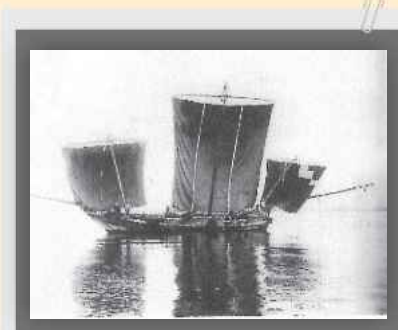
## 昔の様子を見てみよう！

元禄<sup>げんろく</sup>12年（1699）、春木浦では漁船が13艘<sup>そう</sup>、岸和田浦では121艘あり、年を追うごとに増え、浜周辺では魚や加工品を扱う商人が数多くいました。



岸和田南部の海岸

漁船が砂浜にひき上げられています。



操業中の打瀬船（明治41年頃）



煮干しの風景

戦前戦後の岸和田の海岸は鰯<sup>いわし</sup>の煮干し<sup>にぼし</sup>で埋めつくされていました。

食べてみよう！  
作ってみよう！

ごよりは、ねぶと<sup>てんじくたい</sup>（天竺鯛）、はぜ、じゃこ（小エビ）などの雑魚<sup>ざいご</sup>の頭をとり、水洗いしてよく乾燥させたものことです。

### ごよりと大豆の煮物

大豆<sup>ひとばん</sup>を一晩水につけてやわらかくし、ごよりと炊いたもので、砂糖、しょうゆで味付けする。



だんじり祭りにはたくさん出荷されるよ！

### わたりがにの二杯酢

塩を入れた熱湯<sup>ねとつ</sup>でゆでて二杯酢で食べる。10月から11月にかけて身がひきしまり、最高においしい。



昔は子どものおやつだったんだって！

### じゃこ

じゃこの旬<sup>しゅん</sup>は、4月から5月で、鍋<sup>なべ</sup>の底に水、しょうゆ、塩を入れ沸騰<sup>ふっとう</sup>したときにじゃこを入れて炊く。



生シラスでも釜揚げシラスでもおいしいよ！

### シラス 丼

シラスの旬<sup>しゅん</sup>は春と秋。熱いごはん<sup>しゅん</sup>にシラス・大葉・青ネギ・卵の黄身などをのせ、だし醤油<sup>じょうゆ</sup>をかける。



まだまだあるよ！おいしい魚！



がっちょのから揚げ



アナゴの天ぷら



泉だこ®



シタピラメのムニエル



イカナゴのくぎ煮



スズキのポワレ

見て、<sup>さわ</sup>触って  
体験しよう！



きしわだ自然資料館



ちりめんモンスター体験

しぞうはま  
地蔵浜みなとマルシェ

毎週日曜日・9時から15時

「きんちゃく家」



チリメンジャコにまじっている小さな生き物を探してみよう。きしわだ自然資料館では、大阪湾の海の環境や、生物の多様性を学べるさまざまなイベントを開催しています。

読んでみよう！



『チリメン  
モンスターを  
さがせ！』  
偕成社



『チリメンモンスターのひみつ  
—さぐれ！海の生き物のくらし』

大阪産の新鮮な魚が安く買えます。手軽に食べられる海鮮バーガーや、大阪産シーフード料理などが人気です。海を見ながらバーベキューができる場所もあり、不定期にイベントも開催しています。近くの「きんちゃく家」は、シラス丼が人気です。