

大阪府漁業協同組合連合会の取組について

大阪府漁業協同組合連合会 指導課
成 木 壮 光

1. はじめに

大阪府は瀬戸内海の東端に位置する大阪湾を有しています。大阪湾は明石海峡・紀淡海峡の2箇所を湾口とし、一級河川の淀川・大和川を流入河川に持つ閉鎖性の高い海域です。湾面積は約 1,450 km²、平均水深は28mであり、大阪湾の東半分は20m以浅で海底勾配は小さくならかな平坦面を形成しており、湾南部や西部では急に深さを増しています。底質は大部分が砂泥質～泥質(軟泥)ですが、海峡部は礫質です。大阪湾の海岸線は総延長約 260 kmであり、沿岸の大部分は人工護岸で南部地域に自然海岸が僅かに残っています。大阪府の沿岸には大都市・市場・漁港・空港・海水浴場など様々な産業が共生しています。

2. ブランド化・資源管理について

大阪の古称が“なにわ”であり、大阪市の市標が“澪標”であることから見ても大阪が海と結びついた土地であることが分かると思います。“浪速”，“浪花”，“難波”と“なにわ”の漢字表記を見れば「浪が速い海」，「浪の花が立つ海」，「航海するのに難しい波が立つ海」ともとることができます。しかし、大阪湾の波は特段速い訳ではありませんので浪が速い海とは言えないでしょう。それに付随し、浪の花が立つ、難しい波の説も有力とは言い切れないでしょう。そこで出てくるのが“魚庭”の説です。この説は古来より大阪湾が魚介類の豊富な海であった“魚の庭(なにわ)”が転じて“魚庭(なにわ)”になったという説です。歴史的観点から見ても泉州地域の遺跡から弥生土器の蛸壺が出土しており、大阪は古来より魚が豊かで漁業が盛んな土地であることが分かります。

そんな大阪湾で獲れた魚の一部を大阪産(おおさかもん)という大阪府ブランドとして販売を行っております。大阪産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、ロゴマークには大阪産の言い換えである“品”をモチーフに「農林産物などをイメージする萌葱色」・「魚介類などをイメージする孔雀青色」・「“つくり手”の温かみや情熱など“大阪産”を支える人々をイメージする金茶色」を3つの“円”で表し、様々な主体の活動や連携の“輪・環”を築き広げる事を表しています。

現在登録されている魚種はイワシシラス、キジハタ(アコウ)、クロダイ・キチヌ、サワラ、シタビラメ類、スズキ、ハモ、マアナゴ、マイワシ、マダコの10種類で、2019年G20大阪サミットの首脳夕食会ではマイワシ(金太郎鯛)、プレス及び代表団ダイニングではイワシシラス・マダコ(泉だこ)・マアナゴ、ワーキングランチではスズキ・アコウ、地元歓迎レセプションではスズキが提供されました。その他にも全漁連を中心に選定



写真-1 泉だこ



写真-2 プライドフィッシュ

しているプライドフィッシュでは、春に大阪のマアナゴ・大阪のイワシシラス・魚庭のイカナゴ、夏に大阪のスズキ・大阪のマイワシ・魚庭のマダコ、秋に大阪のマルアジ・岸和田祭りのワタリガニ(ガザミ)・魚庭のサワラ、冬に大阪のマダイ、茅渚(ちぬ)の海のクロダイ、魚庭のアカシタ(イヌノシタ)を自慢の魚として選んでいます。これらをはじめとする魚種を持続的に漁獲する為、大阪府ではそれぞれの漁法(船びき網・底曳網等)ごとに資源管理に取り組んでいます。

イワシシラス・イカナゴシラス等を漁獲する船びき網漁業では大阪・摂津・淡路の3地区の協議により、広域的な資源管理に取り組んでいます。クロダイ・シタビラメ類等を漁獲する底びき網漁業では小型魚の保護(再放流)や操業時間の制限、週休2日制などによる資源管理に取り組んでいます。それ以外にも関西空港島周辺海域有効利用の一環として水産資源の管理・育成に関する調査を行っており、調査で採捕したアコウを親魚とした種苗生産・放流事業を関西エアポート株式会社と大阪府水産課と共に行っています。

3. 魚庭の活動について

3.1 魚庭の海づくり大会

大阪府では美しい豊かな大阪湾を一人一人の手で取り戻すことをメインテーマとして「府民との連携による海の環境改善と再生」、「豊かな海に支えられた魚食文化の発信」を目的に平成14年度より魚庭の海づくり大会を開催しております。今年度は2年ぶり記念すべき第20回目の開催となり、主催・来賓には大阪府知事・岸和田市長をはじめ多くの方にお越しいただき大盛況で終えることができました。本大会は毎年サブテーマを設けており、今年度は「知りつくせ！大阪湾の宝海(たからもの)」と題しステージイベントでは様々な催しが行われました。大阪湾の魚や世界初全方位海に囲まれた大阪万博にまつわるクイズ、他にも小学生から公募した大漁旗のデザインコンクール、表彰式、高校生ダンスパフォーマンスと大阪産ハモの漁師鍋・シラス炊き込みご飯の試食会などのイベントが行われました。会場ブースでは府内漁協の自慢の一品や地元蒲鉾屋の食品販売、水産技術センターによるタッチングプールや稚魚放流、OCoNoMi おおさか(大阪府協同組合・非営利協同セクター連絡協議会)によるSDGs活動紹介や大阪産未利用魚を使ったコラボカップラーメンを開発したエースコック株式会社の抽選会など様々な分野の団体様にご出展いただき、まさしく「大阪湾の宝海」を知りつくしていただける大会となりました。

今年度より大会SNSを立ち上げましたのでご興味のある方は添付のQRコードよりフォローを宜しくお願いいたします。



写真-3 魚庭の海づくり大会(ビンゴ大会)



写真-4 魚庭の海づくり大会公式 Twitter

3.2 魚庭の森づくり活動

森と海は川を通じ、栄養分の補給など密接につながっています。森が荒廃すると海にも悪影響を与えます。豊かな海の環境を作るにおいて、落葉広葉樹の森林から供給される栄養(フルボ酸鉄等)が魚介類や海藻の育成に重要な役割を果たしていることが分かっており、大阪府漁連では若手漁業者が中心となり大阪湾を豊かな漁場として育むため森の環境保全活動を行っています。

実施内容は大阪府岸和田市内の神於山において植林、下草狩り等の活動を年に2回程度行い、環境保全に取り組んでいます。



写真-5 魚庭の森づくり活動・活動後集合写真

4. OCoNoMi おおさかについて

大阪府では府内の協同組合、NPO 等非営利協同セクターで大阪府協同組合・協同セクター連絡協議会(愛称:OCoNoMi おおさか)を2020年に設立し、大阪府漁連も設立当初から入会しています。OCoNoMi おおさかは環境保全、地球温暖化、多発する自然災害、少子高齢化、格差社会の進行等、今日的な社会問題に対し、相互扶助の精神に基づき、営利を目的とせずその解決の実現を目指し様々な活動を行う団体です。前出の魚庭の海づくり大会ではSDGsに関する活動報告を行いました。その他には関西大学にて寄附講座を開催しています。寄附講座ではOCoNoMi おおさか構成団体が1講義1団体で行います。大阪府漁連は漁業協同組合の歴史や大阪府の漁業について講義を行い大阪湾・漁業・大阪府漁連の啓発活動を行いました。OCoNoMi おおさかで行う活動は全てが大阪湾にまつわるものではありませんが、SDGsの掲げる目標に則り活動しており、陸に棲む人類の抱える問題は最終的には海洋環境に繋がり、人類の抱える問題を解決することは海洋環境保全活動であると私は考えています。

5. おわりに

当会は製氷事業、冷蔵事業、購買事業、販売事業、加工事業、指導事業を行っており、大阪の漁師の経済的社会的地位の向上と水産業の生産力の増進を図るために活動しています。「漁師は海の守人」という理念に基づき、豊かな大阪湾を取り戻すための取り組みを実施し、大阪湾の魅力を更に発展・発信していきます。