

2. 瀬戸内海各地の水産加工品

1) 大阪湾

府県	名 称	内 容
大 阪 府	泉ダコ	大阪湾泉州沖ではエビやカニなどのえさが豊富で潮の流れが穏やかなことから、風味よくやわらかいタコが育っている。そのマダコを大阪府内で加工した「ゆでだこ」が、平成 22 年 5 月に大阪府漁業協同組合連合会の「泉だこ」として地域団体商標登録された。
	大阪ずし	江戸前の握り寿司がねたの活きの良さが勝負なら、大阪ずしはすし飯と具の味こそが命である。手の中で握って瞬間的に食べる江戸前に対して、大阪ずしは持ち帰って、舌の上でかみしめながらじっくり味わう。このため時間がたっても風味が変わらないのがその特徴とされ、すし飯にも具にも手間隙かけた苦心、工夫がされている。泉州の箱ずし、ふきずし、どじょうずし、摂津地方のばらずし、巻ずし、蒸しずし、散らしずし、バッテラ（ポルトガル語でボートの意味）、雀ずし等、多種多様な大阪ずしがある。
	船場汁	船場汁とは、塩サバと大根などの野菜を煮込んで作るすまし汁の 1 つで、大阪の間屋街である船場が発祥である。別名、船場煮ともいわれる。塩サバの身、頭、中骨などを切って昆布と適当な大きさに切った大根と一緒に煮たて、醤油、ネギ、ショウガ、胡椒などで味を整える。 かつて、船場で働く従業員が食べていた料理が発祥とされ、時間をかけず簡単に作れて魚のあらまで使うので無駄がなく安い単価で食べられることなどから、忙しい船場問屋街で親しまれ定着した。
	まむし (ウナギ丼)	大阪では、「まむし」といえば、鰻丼を意味する。かつては、関西の鰻丼というと、「まむし」の呼び名が常識だったが、気味が悪いという人が増えてしまい、最近では大阪の鰻屋でも、「まむし」の字を見かけることが少なくなった。関東では、蒲焼がご飯の上に乗っているが、「まむし」は、蒲焼がご飯の中にはさまれているので、蒲焼きが温かいご飯で蒸されるので「まむし」といわれたり、あるいは、ご飯が鰻にまぶしてあるので「まぶし」といわれたようである。今では大阪でも、蒲焼きはご飯の中だけではなく、ご飯の上にもものっているのが多い。その鰻丼は、江戸で始まったといわれている。
	魚すき	沖の魚を使用することから、沖すきともいう。元々、鍬、鋤を使って焼くすき焼きは大阪で発達した料理といわれ、鍋としては鋤、平貝が使われていた。明治時代以降に牛肉のすき焼きが一般化し、魚すきは別の鍋料理として発達し、調味の仕方や食べ方が変化した。材料は瀬戸内海の新鮮な季節の魚介類と季節の野菜、豆腐、蔦きり、湯葉をいれて、薄味に調味して煮て食べる。溶き卵を付けて食べるころは、牛のすき焼きと一緒に食べる。
	てっさ	てっさとは、皿の絵柄が透けてみえるほど薄く切られたフグの刺身です。ポン酢醤油にもみじおろしなどを添えて食べる。大阪ではフグの毒は当たれば命が危ないという意味で「てっぼう」と呼ばれており、てっぼうの刺身を省略して「てっさ」と呼ばれている。 フグは、江戸、明治、大正、昭和初期まで食用禁止（一部の地域を除く）となっていたが、昭和 22 年大阪市条例によりフグ食が解禁となり、全国フグの消費量の 6 割が大阪で占めるに至っている。