

1. 瀬戸内海各地の水産物

1) 大阪湾

府県	名 称	内 容
大 阪 府	マイワシ	<p>漁法> 大羽、中羽のマイワシは 主に巾着網により、シラスは船びき網により漁獲される。2008 年は 462 トン漁獲されている。</p> <p>生態> 魚体の側面に「七つ星」と呼ばれる黒点が並んでいるのが特徴。資源変動の大きな魚で、日本全体の漁獲量は、1965 年の約 1 万トンから 1988 年の約 450 万トンまで、実に 400 倍以上も変動している。大阪湾で漁獲されるマイワシは、四国や九州の沿岸域で生まれたもので、魚体の大きさにより、大羽（おおば：20cm 以上）、中羽（ちゅうば：10～20cm）、平子（ひらご：3～10cm）、シラス（3cm 以下）と呼ばれている。</p> <p>加工> シラスはチリメンジャコとして、中羽以上は煮付け、塩焼き、天ぷら等にして食される。</p>
	カタクチイワシ	<p>漁法> シラスは船びき網で、カエリよりも大きなものは巾着網で漁獲される。2008 年には 10,918 トンが漁獲されている。</p> <p>生態> 大阪湾で漁獲されるカタクチイワシは、太平洋で生まれた群（外海発生群）と大阪湾で生まれた群（大阪湾発生群）の 2 群に分けられるが、一般に外海発生群の卓越する年は大阪湾の漁獲量も多いようである。カタクチイワシは魚体の大きさにより呼び名が変わり、大阪湾では 5cm 以下のものを「カエリ」、3cm 以下のものを「シラス」と呼んでいる。</p> <p>加工> シラスはチリメンジャコとして、大きくなると刺身、天ぷら等にして食されるほか、ダシジャコ（煮干し）やゴマメ（田作）用の材料として使われる。</p>
	イカナゴ	<p>イカナゴの産卵期は 12 月から 1 月で、毎年、2 月下旬ごろには大阪湾の春を告げるイカナゴ漁が始まる。全長数センチの稚魚は、シラス干し、くぎ煮として珍重されている。成魚は、大阪では「カマスゴ」と呼ばれ、釜揚げしたものをそのまま、あるいは焼いて二杯酢で食べる。2008 年には、1,228 トンが漁獲されている。</p>
	マアジ	<p>漁法> アジは定置網、板びき網、巾着網等で漁獲されるが、岸壁からも遊漁（竿釣り）によってもよく獲られる。2008 年には、725 トンが獲されている。</p> <p>生態> アジ類は「ゼイゴ」と呼ばれる堅いトゲのあるウロコが体側に並んでいるのが特徴で、大阪湾へは、太平洋で生まれた稚魚が、餌を求めて来遊してくる。これらの稚魚は水温が低くなる初冬まで大阪湾で成長し、その後太平洋に帰っていく。年によっては、これらの稚魚のほか、生後 1 年経過した 20cm 前後の大きなマアジも漁獲される。</p> <p>加工> マアジは塩焼き、唐揚げ等にしてよく食される。大阪湾でマアジと一緒に漁獲され、よく似た種類にマルアジがあるが、「マルアジ」は大阪では青アジと呼ばれ、味も価格もマアジよりも落ちる。</p>
	コノシロ	<p>漁法> コノシロは大阪湾では主に巾着網で漁獲される。2008 年には、422 トンが漁獲されている。</p> <p>生態> 近年、大阪湾で最も多く漁獲されている魚のひとつで、体は平たく、背びれの後端が長く延びているのが特徴。コノシロの卵は大阪湾の北部沿岸域で主に産出され、仔魚、稚魚も大阪湾のごく沿岸域で生息している。もう少し大きくなると、やや沖合まで生活場所を拡大し、一生涯大阪湾で生</p>

府県	名 称	内 容
大 阪 府	コノシロ（続き）	<p>活する。</p> <p>加工> コノシロは小骨が多くて食べにくいといわれるが、酢でしめたり、骨切り後塩焼きにすると、おいしい魚である。</p>
	スズキ	<p>スズキは、主に沿岸部に生息し、11月から2月に、30m以深の水域で産卵し、孵化した稚魚は淀川や大和川などの河口の汽水域で生活し、秋頃に湾内の深みへ移動する。この成魚は成長するにつれて呼び名が変わる出世魚で、セイゴ、ハネ、スズキと呼んでいる。塩焼き、洗いにして美味しい魚である。2008年には414トンが漁獲されている。</p>
	カレイ類	<p>生態> 大阪湾で漁獲されるカレイ類は、主にマコガレイとメイタガレイである。</p> <p>マコガレイの産卵期は12～1月で、水深10m以浅の浅場で産卵し、稚魚は沿岸域で生活するが、成魚は湾内全域に分布する。</p> <p>メイタガレイは、目と目の間にトゲがあり、さわると痛いのでこの名前がついている。産卵期は11～12月で、6月頃になると13cmぐらいにまで成長して石げた網などで漁獲されるようになる。2008年には、401トンが漁獲されている。</p> <p>加工> 大阪湾では、30cmぐらいの大きさまで漁獲され、唐揚げ、煮つけ、刺身にしておいしい魚である。</p>
兵 庫 県	イカナゴ	<p>漁法> 瀬戸内海（兵庫県）全域で毎年春に船曳網漁業で漁獲される。</p> <p>生態> イカナゴは主に砂泥底に生息し、1歳で成熟して、12～1月頃に砂底で産卵する。ふ化後の仔稚魚は表層を群れで遊泳、成長し、春には6cm前後となって着底する。夜間は砂にもぐる。1年で9cm前後に成長する。瀬戸内海（兵庫県）での産卵場は、播磨灘の鹿ノ瀬、大阪湾の上ノ瀬、沖ノ瀬など。瀬戸内海で海砂が盛んに取られたため、漁獲量が1980年度の74,000tをピークに、2009年度は4,400トンまで減少している。</p> <p>加工> イカナゴは、瀬戸内の春の風物詩の一つで、家庭で生の新仔からくぎ煮を炊くことが一般的。また、塩茹でした“釜揚げ”や干した“かなぎ”など多彩な料理がある。親はフルセと呼び、くぎ煮や刺身で食べられる。</p>
	カタクチイワシ	<p>漁法> 瀬戸内海全域で毎年春から夏、秋頃まで船曳網漁業で漁獲される。</p> <p>生態> 瀬戸内海での主産卵期は5～9月で仔稚魚は表層を群れで遊泳、成長する。</p> <p>加工> 主に天日干した“ちりめんじゃこ”として加工、販売される。また、鮮度をいかした釜揚げや生シラス料理、くぎ煮と同様なチリメン佃煮もある。</p>
	兵庫ノリ	<p>養殖> ノリ（スサビノリ）養殖は、9月頃陸上で網にノリの種を付着（採苗）させ、一旦冷凍保存する。10月中旬（水温23℃以下）採苗した網を海面に張り、種が発芽して1～3cmぐらいに伸びたところで再び網を回収し冷凍庫に保存（育苗）する。11月下旬頃から育苗した網を海に張り（本張り）、1週間間隔で10cm程度伸びたノリを、もぐり船で刈り取り、陸上で洗浄後、のり乾燥機を通して生産される。4月頃まで生産される。</p> <p>兵庫県では、昭和30年代より始まり50年代から急速に発展し、現在では全国上位の生産量を維持している。神戸市漁協では、明石海峡の東側に位置する須磨から垂水までの海域でノリ養殖を行っており、2007年7月に「須磨海苔」として地域団体商標を取得している。</p>

注記：大阪府の情報は、大阪府環境農林水産総合研究所HPより引用