

令和6年度 浜の活力再生プラン優良事列表彰 取組概要 大阪市地区地域水産業再生委員会



地区の概要

大阪市



- 大阪府大阪市では、主にイワシシラス、イカナゴを漁獲する船びき網漁業やウナギ・シジミ漁業を操業。
- 大阪湾奥部、淀川河口域に位置する大阪市地区は、2025年に大阪・関西万博が開催される予定であり、地元漁協が中心となり大阪湾、淀川の生産性向上に向けた活動に取り組むとともに、大都市部沿岸である大阪湾、淀川産魚介類の販路拡大やイメージ向上に取り組む。
- 大阪市漁業協同組合、大阪市で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進。

主な取組の概要

淀川河口域の生産性向上の取組

- ・淀川や淀川が流れ込む大阪湾は、自然環境の変化等によるシジミ・ウナギ等の漁獲量の減少が課題である。
- 環境改善のために「**淀川河口域を考える会**」をR1年から開始し、計7回開催。漁業者だけでなく、河川事務所や工事業者、府の水産技術センターや水族館の研究員、市民ボランティア等**地域関係者ととも**に、河口域の環境問題に関する議論を進めた。本勉強会を通じて河川管理者や河川工事業者へ働きかけることで、既存の干潟の水路掘削や新たな人工干潟の造成等の**環境改善を実施**。
- 漁業者や地域関係者に限らず、府域全体における環境意識や淀川産魚介類のイメージ向上のため、親子や学生向けのハゼ釣り船体験や石干見漁体験イベントを実施。
- 将来の生産性向上に向けてシジミの種苗放流を実施し、**シジミ個体数・湿重量の向上が図られた**(R5年10月:1200個53.5g→12月:2690個1,027g)。



新たに造成した干潟(上)
水路掘削した干潟(下)



シジミ種苗放流(上)



淀川産シジミ(下) ハゼ釣り船体験(上) 石干見漁体験イベント(下)

大阪湾・淀川産魚介類の6次産業化・販路拡大の取組

- ・淀川や大阪湾という大都市部沿岸水域が持つ悪いイメージを払拭し、大阪・淀川産魚介類についても、イメージアップを図るとともに販路拡大に取り組むことが必要。
- 「淀川うなぎ」「べっこうシジミ」としてブランド化し、**地域の飲食店での取扱いや販売店舗を拡大**(R1:10店舗→R5:15店舗)。
- また、地域の浪速魚菜の会、大阪料理会と連携して食味会を実施するとともに、特産のシラスを使用した**加工品を食品企業と共同開発し販売**。美味しい淀川産魚介類を実際に食してもらう機会を通じて、イメージ向上を図っている。



食味会の様子



淀川産天然
ウナギ料理



共同開発商品
「じゃこ味噌」



天然ハゼを
使用した料理