

これからも
 なにわ
魚庭のめぐみを



次の世代を担う子どもたちに、ナマの大阪湾を体験してもらっています！
 (海域環境グループ 秋山主任研究員)

大阪湾は、豊富な栄養分にめぐまれ、たくさんの魚がとれるよい漁場で、昔から「**魚庭(なにわ)の海**」と呼ばれてきました。

環農水研では大阪湾が豊かな「魚庭の海」であり続けるよう、**環境や生き物の調査、稚魚の放流、養殖**のサポートなどを行っています。



藻場調査



調査船「おおさか」
 (平成25年3月5日就航、総トン数19トン)



水質の測定



海藻養殖のサポート



プランクトンの調査



稚魚・稚貝の放流



魚介類の調査

これからも
 なにわ
豊かな「魚庭の海」を
みまもり続けます

大阪湾に春を告げる「イカナゴ」

大阪湾でとれるイカナゴは、大部分が播磨灘（淡路島の西側）から明石海峡を通過してやってくる。全長3～4cmに育つ2月下旬から3月上旬頃に、「しんこ（新仔）漁」が解禁となります。新鮮なイカナゴはくぎ煮、しらす干し（かなぎちりめん）などに加工され、食卓にのぼります。

イカナゴ資源の保護・有効利用をはかるため、大阪府と兵庫県の漁業者が話し合い、資源の状況や稚魚の大きさを考慮して解禁日や休漁日を統一しています。

環農水研では、**1981年から、漁況予報を毎年公表して、解禁日の決定をサポートしています！**毎年、1月から2月に仔魚（主に大きさが約4～10mmのイカナゴの子供）の分布状況等を調査し、より精度の高い資源量や成長の予測に努めています。



水揚げされたイカナゴ



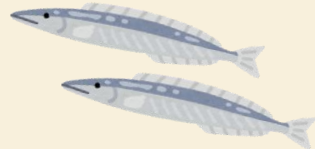
大阪湾ではこんな大きいマダイも釣れます！

くぎ煮は関西の春の味覚であり、私にとっては祖母の味です。大切な文化をまもるためにも研究に取り組んでいきます！

（水産支援グループ 木村研究員）



イカナゴ仔魚を大型ネットで採集



大阪の名物を、大阪湾で育てる



フグの消費量は大阪が全国第1位と言われていますが、大阪での水揚げは今ではごくわずかです。

「地元の魚で名物料理を！」という野望をいただき、**大阪をふたたびトラフグの産地**にするため、平成27年から大阪府と協力して**稚魚の放流を実施**しています。

トラフグは2～3年で成魚となるので、そろそろ府内の漁港にて水揚げされてきてもよい頃。地元産の大阪の名物、楽しみにお待ちください！

小さいときからフグの形です♡



(2.7cm, 0.6g)

育成開始時



約7cmまで育成して稚魚を放流



(36cm, 1kg)

大阪湾で育った放流フグ



大きくなって戻っておいで！稚魚に目印をつけて放流しています。「うちの子、見かけませんでした？」

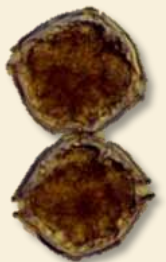
（水産支援グループ 辻村主任研究員）

貝毒からみんなをまもる！

貝毒は、主に二枚貝（アカガイ、トリガイ、シジミなど）が、毒素を持った植物プランクトンを食べることにより、貝の体内に毒が蓄積される現象です。近年、大阪では春先から「麻痺性貝毒」が発生しています。環農水研では、**貝毒原因プランクトンの密度を調査**しています。

調査で原因プランクトンが警戒密度以上になると、大阪府が二枚貝の貝毒検査を実施し、規制値を越えた場合は漁業関係者に対し出荷自主規制の要請を行うとともに、注意喚起を行います。

毒化した二枚貝を食べると、重症の場合は死に至ることもあります。大阪湾で二枚貝をとるときは、大阪府のホームページなどで貝毒情報を確認してください。



24～35 μm

貝毒原因プランクトンの一種



見のがさない！目を皿のようにして貝毒原因プランクトンを見張ります。

（海域環境グループ 辻村研究員）



大阪府・貝毒情報

大阪湾貝毒原因プランクトン検鏡結果 (第21-22号)

調査日	サンプリング地点	検鏡結果	検鏡結果	検鏡結果	検鏡結果
2021年6月11日	アサノ	0	0	0	0
	アサノ	0	0	0	0
	アサノ	0	0	0	0
	アサノ	0	0	0	0
	アサノ	0	0	0	0

環農水研・貝毒情報HP

