



これからも なにわ 魚庭のめぐみを



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。



これからも
なにわ
豊かな「魚庭の海」を
みまもり続けます



地方独立行政法人
大阪府立

環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

Topics

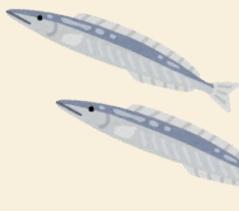
大阪湾に春を告げる「イカナゴ」



水揚げされた
イカナゴ



イカナゴ仔魚を大型ネットで採集



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）から明石海峡を通ってやってきます。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。

近年、大阪湾では水揚げの非常に少ない状況が続いていますが、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、**イカナゴ資源の保護・有効利用をはかっています。**

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（しげよ：主に大きさが約4~10mmのイカナゴの子ども）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。



大阪湾ではこんな大きい
マダイも釣れます！

大切な文化をまもる！

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。

（水産支援グループ 木村主任研究員）

大阪の新名物「牡蠣（かき）」を育てる

かき小屋は冬の名物として多くの人が来られることから、泉州地域ではかき養殖がブームとなっています。

しかしながら、泉州地域は冬の季節風の影響を受ける北西向きの海岸であり、従来の方法では筏が破損するため養殖が困難です。

そこで環農水研では、**新たな養殖方法の検討**を行っています。また、より効率的な養殖のため、**自家採苗技術の開発と普及**をめざしています。



立派な牡蠣に育てる！
大阪に最適な育てる方法を
模索中です。
(水産支援グループ 安岡研究員)



大阪で採苗された
シングルシード種苗※



新たな養殖方法の一例
(延縄(はえなわ)式カゴ養殖)



かき小屋で提供されている
大阪産かき



海底の泥を機械で採取

海底窪地理め戻しの影響は？

大阪湾には埋め立て用材確保のために海底を浚渫してきた凹状の地形「海底窪地」があり、窪地内は水の交換性が悪く、底質の悪化や貧酸素化が頻発します。そのため大阪府はこの窪地を順次埋め戻し、環境の改善を図っています。

環農水研では、**埋め戻した海底の性質や、生息する生物を調査することで、環境改善効果の検証**を行っています。



環境改善の指標となる生物（スケールバーは5mm）
(左: シノブハネエラスピオ、右: シズクガイ)



見のがさない！
海底で何が起きているかを
明らかにします。
(海域環境グループ 辻村研究員)

※掲載の所属は2025.10発行当時のものです

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442

TEL 072-958-6551(代表) / FAX 072-956-9691

