

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



海藻養殖のサポート



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



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



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

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(しぎょ: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。



新たな養殖方法の一例
(延縄(はえなわ)式カゴ養殖)



大阪で採苗された
シングルシード種苗※

※カゴ等に入れて養殖される
1個体ずつばらばらになっ
ている種苗



かき小屋で提供されている
大阪産かき



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)



海底の泥を機械で採取



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)

海底窪地埋め戻しの影響は？

大阪湾には埋め立て用材確保のために海底を浚渫してできた凹状
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。



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)

