



お ぎきこう
尾崎港



尾崎港は、阪南市の北部にあり、たくさんの
しゆるい 種類しゆるいの魚がとれる港みなとです。多くの漁師りょうしの方が朝
早くや夕方しゆつりようから出漁しています。

ひかるさんたちは、尾崎港に見学に行き、漁ぎよ
せん 船せんや漁具ぎよぐを見せてもらったり、漁りょうの仕方を教え
てもらったりしました。



尾崎漁業協同組合 南さんの話

旬しゆんの魚のおいしさは、食べてもらって初めてわかります。とに
かく、1人でも多くの人に阪南の魚を食べてもらい、おいしさと
ともにきょう味をもってもらいたいと思っています。

これからも、イベントなど新しい取り組みにせっきよくてきにさんか参加し、阪
南市全体を盛り上げていきたいと考えています。



尾崎港のせり

尾崎港では、漁がある日に、地元のスーパーの仕入れの人や魚屋さんが集まって、とれた魚のせりが行われています。

せりでは、買いたい魚や貝などに金がかくをつけ、一番高い金がかくをつけたお店が買いとることがができます。



「阪南市でもせりが行われていることをはじめて知ったよ。」



「尾崎港では、板びき網漁や石びき網漁など、とる魚によっていろいろな種類の漁法があるんだって。それに、ワカメやコンブの養しよくも行っているそうだよ。」



活用

5年
「漁業」





にしととりぎょこう 西鳥取漁港

西鳥取漁港は、阪南市の中央部にあり、魚をとるだけでなく、海苔・ワカメ・牡蠣の養殖なども行われています。

ひかるさんたちは、西鳥取漁港に見学に行き、さまざまな話を聞きました。



漁港見学の様子

すだて

浅瀬の砂浜に網をしかけ、潮が引いたときに逃げおくれた魚をとる漁法。



西鳥取漁業協同組合 相良さんの話

西鳥取漁港では「底引き網漁」「タコかご漁」「船引き網漁」など、さまざまな漁法で魚をとっています。養殖も数多く行っているのが、西鳥取漁港の特長です。

令和4年から新たな試みとして、「すだて」体験を行う予定です。多くの人に来ていただき、海の生き物を網や手づかみでとって食べる体験を通し、大阪府で唯一自然の砂浜が残っている阪南市の海の魅力を感じてもらえればと思っています。



「すだて」体験の様子



海苔の収穫の様子



ワカメの種つけ体験をする小学生

海苔・ワカメ・牡蠣の養殖

西鳥取漁港では、海苔・ワカメの養殖をしており、冬が近づくと海苔やワカメの種がついた網が海一面に広がります。大阪府の中で海苔の養殖をしているところは、西鳥取漁港と尾崎港だけです。

また、牡蠣の養殖では、新せんでおいしい牡蠣をもとめて、1月ごろに多くの人が漁港におとずれます。



「海苔の養殖をしているのが阪南市だけだなんてすごいね。」



「西鳥取漁港に牡蠣を食べにいったけど、とてもおいしかったよ。」



「魚をとるだけでなく、いろいろなくふうをしているんだね。」

活用

5年社会

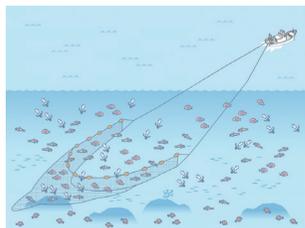
「水産業のさかんな地域」



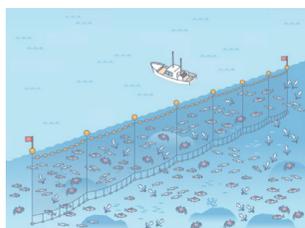
海苔・ワカメ・牡蠣の養殖の仕方について調べてみましょう。



波有手牡蠣小屋の様子



そこび あみりょう
底引き網漁



さ あみりょう
刺し網漁

出典：農林水産省

春から冬は、さわら流しという漁法で、サワラ、タイ、チヌ、ハモをとっています。冬から春は、底引き漁法で、アカシタエビ、イカをとっています。

活用

5年社会

「水産業のさかんな地域」



しもしょうぎょこう 下荘漁港

しもしょうぎょぎょうきょうどうくみあい そこび さ あみりょう
下荘漁業協同組合は、底引きあみ、刺し網漁、

ていち ぎょ
定置網漁、流し網漁、たこ漁などさまざまな漁

ほう せき
法で行っています。1隻の船に3人ほど乗って、

朝5時から8時ごろまで漁に出ています。とっ

てきた魚を種類や大きさなどで仕分け、昼から

せりを行い、登録している方が買いつけにきま

す。

下荘漁港では、主に関西国際空港から大阪方面の大阪湾で漁を行っています。

よくとれる魚は、アカシタ、マダイです。

きせつ ぎょほう
季節によってとれる魚が変わるので、漁法を

変えて船を使い分けています。

また、海水浴場がある環境をいかし、たくさ



んの人に楽しんでもらえるイベントを行おうと
 じびきあみたいけん しおひが
 「地引網体験」「潮干狩り」を行っています。



ざわ
 下荘漁業協同組合 西澤さんの話

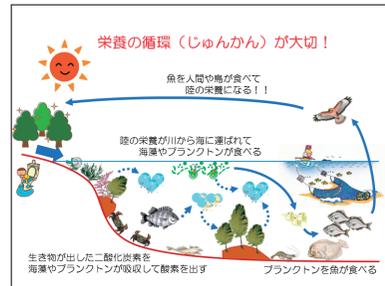
きんねん うつく
 近年の大阪湾は、とても海水は美しく

えいよう
 見えているけれど、栄養がないように思
 います。おそらく、山からのめぐみ
 が少なくなったのか
 と思います。

そして、とれる魚も少なくなってきているので、
 ちぎよ ほうりゆう ふ
 稚魚の放流をして魚を増やす取り組みを行っていま
 す。

いぜん
 以前は約60人いた組合員も今は、約40人になり
 ました。だんだん組合員の高齢化が進んできて、
 こうれいか
 減ってきていることが気になります。

みなさんに、もっとおいしく魚を食べてほしいで
 す。下荘漁港でよくとれるアカシタは、煮つけはも
 ちろん、いちやぼ
 ちろん、一夜干しにして焼いて食べると、とてもお
 いしいです。



アカシタの煮つけ



アカシタのからあげ

活用

5年社会

「水産業のさかんな地域」

