

大阪湾の魚



ハモ (鱸)
ハモ 50~100cm 底引き網



イボダイ (疣鯛)
ウオゼ、ウボゼ、シズ 10~20cm
底引き網



キジハタ (雉羽太)
アコウ、アコ 30~50cm
底引き網、刺網



▽ ネズミゴチ (鼠鯛)
ガッチョ 10~20cm
底引き網、刺網



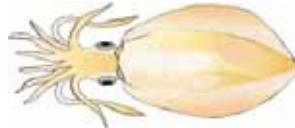
シログチ (白石持)
グチ 20~30cm
底引き網、刺網



トリガイ (鳥貝)
トリガイ 5~12cm 底引き網



アカガイ (赤貝)
アカガイ 5~12cm 底引き網



アオリイカ (泥障烏賊)
タチイカ 15~50cm
底引き網(板引き網)



コウイカ (甲烏賊)
ハリイカ 外套長20cm前後
底引き網、刺網

コウイカは3月~5月に外海から内海に産卵のため来遊し、海底の沈木などに卵を産み付けるため、この習性を利用して、ツゲなどの枝をかご網の中に入れてイカカゴで漁獲します。

ふ化後は大阪湾内で生長し、10月頃に石けんぐらいの大きさで底引き網に漁獲され始めますが、12月頃になると紀伊水道に南下し越冬するため、少なくなります。

墨が多いので墨イカとも呼ばれ、この墨からセピア色の色素をとったので、Sepiaが属名になっています。刺身、天ぷら、煮物など何に使ってもおいしいイカです。



イカナゴ (玉筋魚)
幼魚をシंक、親魚をカマスゴ 2~6cm 船引き網 春
ちりめん、釜上げ、くぎ煮、天ぷら

産卵期は12月から1月で、毎年、2月の下旬には春を告げるイカナゴ漁が始まります。

マイワシと同様、全長数cm以下の稚魚はイカナゴシラスと呼ばれ、シラス干し、くぎ煮として珍重されています。

成魚はカマスゴと言われ、焼いて二杯酢で食べます。

イカナゴシラスは船引き網により漁獲されています。



ボラ (鰯)



カタクチイワシ (片口鰯)
仔漁をシラス 2~4cm
船引き網 春~秋 ちりめん、釜上げ

カタクチイワシは「片口鰯」と書き、下のアゴが上のアゴに比べて極端に短いためこのように呼ばれています。

大阪湾で漁獲されるカタクチイワシは、太平洋で生まれた群(外海発生群)と大阪湾で生まれた群(大阪湾発生群)の2群に分けられますが、一般に外海発生群の卓越する年は大阪湾の漁獲量も多いようです。

カタクチイワシは魚体の大きさにより呼び名が変わり、大阪湾では5cm以下のものをカエリ、3cm以下のものをシラスと呼んでいます。

シラスは船引き網で、カエリよりも大きなものは巾着網で漁獲されます。

シラスはチリメンジャコとして、大きくなると刺身、天ぷら等にして食されるほか、ダシジャコ(煮干し)やゴマメ(田作)用の材料として使われます。



マイワシ (真鰯)
アジ 10~25cm
底引き網、まき網、定置網

大阪湾で漁獲されるマイワシは、四国の土佐湾沖を中心とした産卵場で発生し、群れをなして大阪湾に回遊します。

魚体の側面に「セツ星」と呼ばれる黒点があり、魚体の大きさにより大羽(おおば)、中羽(ちゅうば)、小羽(こば)と区分され、3cm以下の稚魚はシラスと呼ばれています。

大羽、中羽のマイワシは主に巾着網により、シラスは船引き網により漁獲されています。

シラスは、チリメンジャコとして、カルシウムなど栄養価が高く、丸ごと食べられることから人気があります。

また、小羽以上のマイワシは、生姿煮、天ぷら、塩焼きにして食べられます。



マサバ (真鯖)
①サバ ②30~50cm ③まき網



コノシロ (終)

コノシロ 10~25cm
まき網 冬
塩焼き、酢漬け

近年、大阪湾で最も多く漁獲されている魚のひとつで、体は平たく、背びれの後端が長く延びているのが特徴です。

コノシロの卵は大阪湾の北部沿岸域で主に産出され、仔魚、稚魚も大阪湾のごく沿岸域で生息しています。

もう少し大きくなりますと、やや沖合まで生活場所を拡大しますが、一生涯大阪湾で生活します。

コノシロは大阪湾では主に巾着網で漁獲されます。

コノシロは小骨が多くて食べにくいという人も多いようですが、酢でしめたり、骨切り後塩焼きにすると、おいしい魚です



サワラ (鱈)

若魚をサギシ、ヤナギ
40~80cm 刺網

大阪湾に回遊してくるサワラは、5月から6月にかけて、紀伊水道から友ヶ島水道を経て湾内に入り、10月から11月にかけて再び外海に出ていきます。

水深10~20m位の層を群れをなして泳いでおり、流し網やひきなわで漁獲されま

す。成魚は1mにもなり、肉は白くて塩焼きなどにし、上品な味です。

また、大阪のサワラ流網漁業者は瀬戸内海の10県の漁業者とともに、資源回復に努めています。



クロダイ (黒鯛)

タチ 100~150cm
ひきなわ、定置網

関西ではチヌとも呼ばれ、沿岸の浅海域から河口の汽水域に生息しています。この魚は、成長の過程で性転換し、生後2年までは精巣が発達しており全てがオスですが、それ以後は、雌雄両性となります。

さらに生後3年前後(体長30cm)になると、精巣か卵巣のどちらかが退化し、オスカメスに分かれます。

刺網、囲刺網、小型定置網、底びき網によって漁獲されています。刺身、塩焼きにして食べます。



タチウオ (太刀魚)

タチ 100~150cm
ひきなわ、定置網

体が扁平で細長く、銀白色に輝いていることから「太刀魚」の名前がつけられています。

春、紀伊水道から友ヶ島水道を通って湾内に入り、冬になると再び南の海へ移動します。

通常、海底に群れています。朝夕には水面に浮上して通りかかる魚を下からかみつき食べます。ひきなわで漁獲され、肉は白く、塩焼き、照焼きにして美味しい魚です。



スズキ (鱸)

タチ 100~150cm
ひきなわ、定置網

主に沿岸部に生息し、11月から2月に、30m以深の水域で産卵します。ふ化した稚魚は淀川や大和川などの河口の汽水域で生活し、秋頃に湾内の深みへ移動します。

この魚は成長とともに呼び名が変わる出世魚で、20~30cmをセイゴ、30~60cmをハネ、60cm以上の成魚をスズキと呼んでいます。

沿岸では刺網、囲刺網、小型定置網で、沖合いでは底びき網にで漁獲されます。塩焼き、洗いにして美味しい魚です。



マルアジ (丸鯰)

マルアジ 20~30cm
底引き網、まき網、定置網



マアジ (真鯰)

アジ 10~25cm
底引き網、まき網、定置網

産卵期は12月から1月で、毎年、2月の下旬には春を告げるイカナゴ漁が始まります。

マイワシと同様、全長数cm以下の稚魚はイカナゴシラスと呼ばれ、シラス干し、くぎ煮として珍重されています。

成魚はカマスゴと言われ、焼いて二杯酢で食べます。イカナゴシラスは船びき網により漁獲されています。



マダイ (真鯛)

若魚をチャリコ、カスゴ
15~50cm 底引き網、釣り

昔から海産魚の王様として日本人に親しまれてきた、お祝い事には欠かせない魚です。

大阪湾では、明石海峡や紀淡海峡近くの、流れの速い海域でもおもに漁獲されます。

天然ものは鮮やかな桜色にブルーの斑点が輝き、色の黒い養殖ものとはひと目で区別できます。

旬は春(産卵前)と秋で、刺身や塩焼き、蒸しものなど、様々な料理法で賞味されます。



キチヌ (キビレ)

クロダイに似た習性を持つ魚ですが、腹びれと尻びれが黄色いのが特徴です。



マコガレイ (真子鰈)
アマテガレイ 20~40cm
底引き網、刺網

一般に背を上を腹を下に置いて、右を向くのがカレイ、左を向くのがヒラメの仲間です。

カレイ類は、表側は海底の色に似た保護色で、扁平な体を利用して、砂泥の中に体を埋め、目だけを出してゴカイなどを捕食します。

大阪湾では、主にマコガレイ、メイタガレイ、イシガレイ、イヌノシタなどが刺網、底引き網などによって漁獲されます。

マコガレイの産卵期は12~1月で、水深10m以浅の浅場で産卵し、稚魚は沿岸域で生活しますが、成魚は湾内全域に分布します。

カレイ類は、美味しい魚で、和風、洋風を問わず、刺身、煮付け、揚げ物といろいろな料理されます。



ヒラメ (鰈)
ヒラメ 30~60cm
底引き網、刺網

カレイに比べて口が大きく、肉食性で魚やイカなどを捕食し、成魚は80cmにもなります。

この種の魚の中で最も美味で、刺身、寿司、吸物、揚げ物などにして賞味されます。

大阪湾ではあまり多く水揚げされていませんが、底引き網、小型定置網で漁獲されています。

また、資源保護のため、24cm以下は再放流するように取り決めされています。



イヌノシタ (舌鰈)
アカシタ 20~40cm
底引き網、刺網

ウシノシタ類の中では大型で、全長40cm前後にまで成長します。

味も良く、高価で取り引きされます。なお、大阪で「あかした」と呼ばれるのは「アカシタピラメ」ではなく本種なので注意が必要です。

また、アカシタピラメは大阪では「あおした」などと呼ばれます。

煮付け、刺身などで賞味されますが、一夜干しにすると特に美味しい魚です。



アイナメ (鮎並、鮎魚女)
アブラメ 15~40cm
刺網、釣り

アブラメとも呼ばれ、岩礁域を棲みかにし、冬期に産卵します。

主に、一本釣りや刺網で漁獲されます。

白身の魚で、刺身、煮付けなどにして食されます。



オニオコゼ (鬼虎魚)
オコゼ 20~30cm
底引き網、刺網

背びれのトゲに毒があり、刺されると大変痛みます

グロテスクな姿をしていますが、白身の美味しい魚で、刺身や唐揚げにして賞味されます。

栽培漁業対象種として、毎年稚魚が放流されており、効果を上げています。



イシガレイ (石鰈)



メイタガレイ (目板鰈)
メイタ 40~80cm
底引き網、刺網

目と目の間にトゲがあり、さわると痛いので「メイタ」ガレイと呼ばれています。

産卵期は11~12月で、6月頃になると13cmぐらいにまで成長して石げた網などで漁獲されるようになります。大阪湾では、30cmぐらいの大きさまで漁獲されます。

唐揚げ、煮つけ、刺身にしておいしい魚です。



カサゴ (笠子)
ガシラ 15~25cm
刺網、定置網

ガシラとも呼ばれ、頭部が大きく、辣が多く、体色は生息場所によって黒褐色から赤褐色に変化します。卵胎生魚で、1~3月に親から産出されます。

成魚は水深5~50mの岩礁域に、それぞれがなわばりをもって生活します。

一本釣りや刺網で漁獲され、刺身、煮付けにして食されます。



メバル (鮆、目張)
メバル 15~25cm
底引き網

カサゴに似ていますが、頭部の棘の少ないのが特徴です。

カサゴと同様、生息場所によって体色に変化し、「アカメバル」、「クロメバル」、「キンメバル」などと呼ばれたりします。

卵胎生魚で、その生態はカサゴに似ていますが、数十尾の群れをつくり生活しています。

一本釣りや刺網で漁獲されます。



サルエビ (猿蝦)
エビジャコ、トビアラ
6~10cm 底引き網

クルマエビやヨシエビの仲間ですが、比較的小型で、体長10cmくらいにしかありません。

5~9月が産卵期で、寿命はほぼ1年です。

大阪では大きいものを「とびあら」、小さいものを「じゃこ」(大小を問わず「じゃこ」とも)と呼び、塩ゆでや唐揚げのほか、「じゃここうご」(サルエビとナスや大根の古漬けをたき合わせたもの)などの郷土料理にも使われます。



クルマエビ (車海老)
クルマエビ 12~20cm
底引き網

最大で体長25センチほどにまで成長する大型のエビで、体にしま模様があるのが特徴です。

産卵期は夏で、稚エビは干潟や砂浜などのごく浅い水域で生活します。

大阪湾では主に夏に石げた網で漁獲されます。

たいへん美味しいエビで、刺身、天ぷら、塩ゆで、焼きものなどで賞味されます。

クルマエビは、栽培漁業の重要種であり、大阪府では毎年、稚エビの放流を行っています。



クマエビ (隈海老)
アシアカエビ 12~20cm
底引き網



ヨシエビ (葎蝦・葦蝦)
シラサエビ 12~20cm
底引き網

「シラサエビ」とも呼ばれ、クルマエビや小型のサルエビとともに大阪湾の代表的なエビです。稚エビ期は河口域で生活し、成長にともない沖合に移動、約1年で親になり、7~9月に産卵します。

夏から初冬にかけて、主に底びき網(石げた網)で漁獲され、天ぷら・塩焼きなどにして食されます。

ヨシエビ、クルマエビは、栽培漁業の重要な魚種であり、大阪府では毎年稚エビの放流を行っています。



ガザミ (蟄蚌)
ワタリガニ 甲幅長12~23cm
底引き網、刺網

このカニは遊泳力が強くて、ときには生活場所を大きく移動することがあるため「ワタリガニ」とも呼ばれています。

ガザミの主な生息水域は、水深15~20mの砂泥域で、エビ類や小魚を餌としています。

毎年秋に交尾し、翌年の春から夏にかけて産卵します。卵からふ化後約1か月間は浮遊生活を続け、その後稚ガニとなって着底生活に移ります。

ガザミは、肉の味がもちもちしており、その美味しいことで食通に人気があり、だんじりで有名な岸和田祭には欠かせない食べ物となっています。

ガザミは主に底びき網(石げた網)で漁獲されています。



シャコ (蝦蛄)
シャコ 10~15cm
底引き網

シャコは水深10~20mの泥質の海底に穴を掘ってすんでいます。グロテスクな姿をしていますが、見かけによらず美味しく、特に卵の成熟する4~5月頃が一番美味しいといわれ、寿司ネタとして市場に出荷されます。

シャコは主に底びき網(石げた網)で漁獲されます。



マアナゴ (真穴子)
アナゴ 30~50cm
アナゴ籠、底引き網

アナゴは大阪湾の沿岸部の砂泥質の海底に生息しています。夜行性で、魚やエビを好んで食べ、昼間は穴や砂中に潜入しています。

春から夏に南西諸島付近で産卵をし、ふ化したレプトセファルスと呼ぶ柳の葉を思わせる幼魚が潮流に乗って大阪湾に入った後、変態してアナゴの形となって海底にすむようになります。

着底後1年で30cmに成長し、あなご籠や底びき網(板びき網)により漁獲されます。

大阪湾で漁獲されるアナゴは、マアナゴとゴテンアナゴですが、味はマアナゴのほうが美味しく、寿司や蒲焼きにして食されます。



マダコ (真蛸)
タコ 30~60cm
ツボ、底引き網、籠

タコは頭と思われるところが胴で胴と足の間に頭がついています。

マダコは、全長60cm前後に成長する中型のタコで、岩礁の割れ目や穴などにひそむように生活し、夜にはい出してきて、エビ、カニ、貝、魚などを食べます。

阪南市、岬町の海域ではマダコの習性を利用したタコ壺で漁獲するほか、沖合では底びき網によって漁獲されます。