



おいしいをより多くの人に

大阪公立大学
三浦 太生



■田尻漁港の取り組み:漁獲から食べるまで

田尻漁港の周辺環境を取り巻くお話を漁協の方に伺った。400mの埋め立てにより、付近の魚は1/10程度にまで減少したとのことである。その理由は、関西国際空港の建設や水温の上昇により海の環境が変化しとれる魚が大きく変化したことである。また、船底塗料の堆積、公害問題により近年はやや増加の兆しがあるが、海底の貝類がほぼ全滅した背景もある。

田尻漁港では、20年ほど前から日曜朝市を開催している。また、収入の安定化、冬場の収入源確保のために、養殖牡蠣を使った牡蠣小屋を併設するとともに、朝市で購入した海産物を食べることでできるBBQ施設もある。また、牡蠣養殖に加え、わかめの養殖など獲る漁業と作る漁業の両立により季節に縛られない漁業を実現するとともに、ヨットハーバー(写真2)、新船作業場、釣り堀、漁業体験など田尻町の強みである海という資源をフル活用し、漁港の多角化を実現している。

泉州のおいしいを伝える役割を担うためには、大阪湾のイメージ向上や、訪日外国人の獲得ということも可能性を見出すことができそうであるが、漁業体験や獲れたての魚を食べるといった環境教育の機会も重要であると感じた。インバウンド観光においても、近年では買い物から体験へと需要がシフトしている傾向にあり、田尻の海や大阪産のおいしさを体験できるという強みが存分に発揮されると感じる。特に、大阪産を獲るところから食べるところまでの一連のプロセスを経験する海の教育の場は、大阪湾のイメージアップにつながり、大阪産の本当の価値を知ってもらい、発信できる場としてとても有効な取り組みだと感じた。

参考文献

- 1) インバウンド消費は「買い物」から「体験」へ。訪日外国人をひきつける秘けつとは？
(株)LIFE PEPPER | 1000社の海外デジタルマーケティング支援
- 2) 「近くて遠い大阪湾」から「親しみのある大阪湾」へ | 海洋政策研究所-OceanNewsletter | 笹川平和財団 -
THE SASAKAWA PEACE FOUNDATION (spf.org)



写真1 鯛の生簀



写真2 ヨットハーバー

■フィールドワーク・・・その後

大阪湾にて友人とオニアジ釣りを行いました。田尻漁港からすぐの泉佐野漁港から出船しました。漁港の方のお話の通り、水がとても綺麗で釣り上げた際、5~6mほど手前で魚体を確認することができました。

友人が働く大学付近の飲食店で魚を調理してもらい食べると、脂乗りもよく、身もぷりぷりで本当においしく、大阪湾のポテンシャルを再認識しました。今まで魚釣りをしなかった友人も、大阪湾に良いイメージを持ってもらい、釣りの楽しさのみならず、大阪湾の魚のおいしさに驚いていました。大阪産のおいしさを知ってもらう良い機会になりました。



写真3・4 大阪湾のオニアジ