



## 田尻漁港の「おいしい」について

大阪公立大学  
宮下 晴風



### ■ 田尻漁港の多様な魚介と歴史

田尻漁港では多様な種類の魚介類を漁獲または養殖されていて、日曜日に開催される朝市や漁港内のバーベキュー場では年間を通じてさまざまな魚介を楽しむことができる。一年を通して時期に合わせた新鮮な魚介が手に入るということは「おいしい」と密接にかかわることだと考えられる。

田尻漁港でさまざまな種類の魚介が手に入るようになったのはその歴史が大きく関係している。

田尻漁港の周辺環境は関西国際空港の関連施設整備のための埋め立てによって急激に変化した。

埋め立て以前は、魚の布団と呼ばれる海底の泥に貝や魚が層になった状態があり、波打ち際で魚が豊富に獲れ、のりの養殖もおこなわれていた。しかし、波打ち際から400メートルほどを埋め立てたことにより、魚が激減し、漁に出ても魚が全然獲れなくなってしまったのである。また、プランクトンが育たなくなったり、魚の布団が壊滅状態になったりもした。この要因は埋め立ての他に、下水が整備され大阪湾に下水を流さなくなったことや、下水処理の過程で塩素殺菌が行われることによる影響などが考えられている。

このような状況の中、田尻漁港ではコンサルタントの提案で、自分で獲ってきた魚に自ら値段をつけて売ることを始めた。それが現在毎週日曜日の7時から12時まで開催している朝市である。朝市では金曜日、土曜日の漁で獲れた魚が売られている田尻港の漁師による店舗や、天ぷらや練り物などの加工食品を販売している地元の魚屋による店舗などがある。今では冷凍してある魚や加工品が人気だが、中には朝5時ごろから朝市の会場に来て獲れたての鮮魚を買い求める人もいる。

また、田尻漁港では漁港内の建物をテナントとして貸し出しており、すし屋やカフェなどもある。

すし屋では田尻漁港で獲れた魚や養殖された魚も食べることができる。田尻漁港では、年間を通じて実施される朝市やテナントの店舗への客が途切れないようにするための工夫として養殖による安定性の確保や、釣り堀、カキ養殖による冬季のカキ小屋、夏季のバーベキュー場(写真1)の設置なども行っている。

このように、埋め立てによって衰退してしまった漁港を立て直すための朝市の実施、朝市を存続させていくための他業者の介入、養殖の拡大、事業の拡大などを通じて、田尻漁港は年間を通してさまざまな魚介を味わえる漁港になったのである。

### ■ 漁師たちの想い

田尻漁港の「おいしい」には田尻漁港の漁師たちの想いも関係していると考えられる。田尻漁港は埋め立てなどによって漁獲量が激減した時期や、しけが多く、漁に出られない日が多い冬の時期などをさまざまな工夫で乗り越えてきた。

その際に漁師たちが大切にしてきたのは「共存共栄」と「信用を増やすこと」であるという。

朝市では他の漁港では排除されがちな他業者の出店を受け入れ、自分で釣った魚を自分で売ること、必要であれば目の前で捌くことも提供している。このようなことは他業者や買い手にとってよいことであるだけでなく田尻漁港の存続にもつながっているのである。

また、田尻漁港内にある看板(写真2)には田尻漁協では魚の名前をしっかりと教えてくれるということが書かれていて、魚の名前や姿かたちを知ってほしいという想いが読み取れる。

田尻漁港ではこのような想いを大切にしてきたため、年間を通してさまざまな魚介を楽しめ、生きている魚を買いたい人から調理済みのものを買いたい人まで多様なニーズに合わせられる朝市を運営することができているのだと考えられる。そのため田尻漁港はたくさんの人に「おいしい」を提供できる場になっていると考える。

## ■ 田尻漁港での体験

田尻漁港では漁業体験を実施していたり、朝市で魚を捌いているところをみることができたり、大阪湾に面した場所にバーベキュー場があったりする(写真1)。

このように、海を見ながら海風や海のおいを感じながら新鮮な魚介を食べることは「おいしい」に密接にかかわる体験であると考える。

実際に、田尻漁港の漁師の方は、田尻漁港に来てもらって味を知ってもらおうということを大事にしたいとおっしゃっていた。同じ種類の魚でも、スーパーなどで切り身の状態のものと、実際にその魚が育った場所を知り、魚を獲った人がわかる朝市で買ったものでは調理して食べるまでの背景や新鮮さの体感が異なってくるのではないだろうか。



写真1 田尻漁港バーベキュー場



写真2 田尻漁港内にある看板