



## 田尻漁港の工夫

大阪公立大学  
藤城 大介



### ■ 漁師さんが営む市場

漁師さんは基本的には漁業を基盤とした生活を営んでいる。しかし、漁業は、季節や環境問題などによって成果が大きく変動する。さらに、獲れた魚の鮮度が落ちれば魚の価格も自然と下がっていく。そのため、魚を販売するまでの鮮度維持の工夫や、漁業以外での工夫も必要になる。

そこで、田尻漁港では一般客に向けた、市を開催しているという。写真1は実際に田尻漁港で実際に行われている市の写真である。写真にある通り、船の名前をそのまま店名にし、漁師さんがその日実際に獲れた魚を一般客に販売している。田尻漁港の漁師さんは鮮度や価格もさることながら、それ以上に獲れたてのおいしい状態でお客様に食べていただきたいという思いが強いようだ。そのため、市場のその場で魚をさばいてお刺身を提供したり、うどんや豚汁のような炊き出しも行っている。このように鮮度やおいしさを維持した状態で一般客に提供する工夫が行われている。

このように、田尻漁港はほかの漁港では行っていないことを行うことである種、観光地のような特異性をも獲得している。このようなほかの漁港との差別化を図ることで、これまで直面してきた苦境をも乗り越えてきたと伺った。

### ■ 漁業以外での漁場での工夫

漁師さんは漁を主な収入源としているが、養殖漁業を営む漁港も多い。田尻漁港もその一つであり、タイや海藻、蟹など多くの種類の海産物を養殖している。写真2はタイ養殖の写真である。とても大きなタイが育っていた。養殖場の魚を市場で鮮度の高い状態で消費者に提供することで、対面でそのおいしさを直接伝えることも可能になる。

また、田尻漁港は漁業だけではなく、漁協がレジャー業や土地を貸すことにより収入を得ている。一般客を対象にマリンスポーツや釣り体験など提供するとともに、魚や漁業自体に興味を持ってもらうことを目的としている。また、釣り体験で釣れた魚を調理することも可能であり、その場で魚のおいしさを伝えることができる仕組みにもなっている。写真3は漁港の敷地内におけるバーベキューコーナーであり、田尻漁港は漁業施設としてだけではなく、レジャー施設としての要素も追加することで、漁港の認知度や来訪客を獲得している。

このように、田尻漁港では漁業を基本とし、またそれ以外にも様々な取り組みの工夫を行い、大阪産のおいしさを伝える貴重な場所となっている。



写真1



写真2



写真3

#### 参考文献

- 1) 田尻漁港日曜朝市HP, <https://tajiri-asaichi.com>, アクセス日時:2023年6月22日