



## 獲る漁港から 育てる漁港・観光漁港へ

大阪公立大学  
赫 新越



今回訪れた田尻漁港では、大阪湾での漁業のあり方や環境意識の変化を知ることができた。

田尻漁港では、以前は漁業を生業とする漁師が中心の港であったが、現在は昆布や鯛などの養殖が行われていて、自然環境に左右されない養殖漁業(育てる漁業)が行われている。田尻漁港には至る所で養殖に使う設備や魚を入れる生簀が置かれていた。

また、田尻漁港では毎週日曜日に朝市が行われ、その場では漁師が屋台を構え、店頭に立ち直接魚の販売を行う店に立ち会えることも特徴的である。

さらに、併設する施設では魚介類のBBQも行うことが可能であり、多様な活動ができる施設として工夫をしているように感じた。

日本全体で少子高齢化が進んでいることを背景に、田尻漁港でも漁師の仕事に就く若者の数が減っていることが見受けられる。そのなかで、漁業から観光業を含む海業を实践する漁港として変化していることも感じられる。

漁港の朝市で売られる品物に関しても、魚に加えて、野菜や果物、天ぷらもその場で食べることができる。

総合的に考えると、田尻漁港でのおいしい秘訣は、生産者と消費者が朝市という特別な場で一緒になり、距離感が近づくとともに、消費者が欲しいと思うもの、おいしいと思うものを生産者が提供しやすくなるサイクルが成り立っているようにも感じた。



写真1 田尻漁港における生簗の鯛の様子

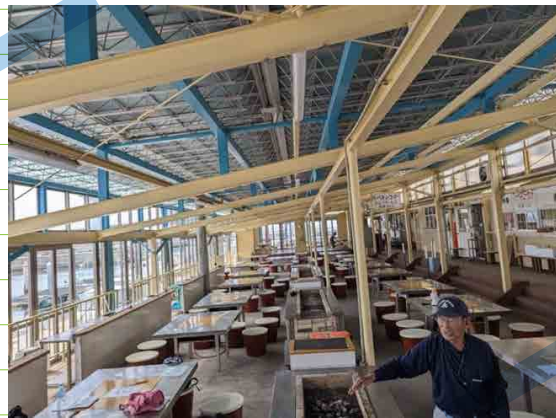


写真2 田尻漁港に開設されているレストラン兼BBQ施設