

大阪湾に生息する魚と人

《海と魚と釣り人...》

私達の体内には、ナトリウム、マグネシウム、カルシウムなどといった海水とよく似た一定のミネラルが含まれ、生命を維持しています。生命は海水中で生まれたという説があり、「海が恋しくなる」といった感情はそのためではないかとも言われています。

さて、島国である日本の食生活において魚介類は食材として欠かせません。食料調達の一つの手段でもある「魚釣り」は、エサ釣りが主流でしたが、近年、ルアー（疑似餌）を使って、その動きだけで魚の食い気を誘う「ルアーフィッシング」の愛好家が増えてきました。疑似餌を使用しているため、釣果は釣り人のスキルしだい、まさに「ゲーム（スポーツ）フィッシング」です。食わせることに力点を置いているので、魚を釣りあげた時点で目標達成、狙う魚種によってはどれだけ大きい魚を釣っても「キャッチ&リリース」となります。ある意味自然にやさしい釣りとも言えます。

しかし、食料調達型釣り人にとっては、せっかく釣ったのにリリースは理解できない行為のようです。以前、体長40cmほどの黒鯛を釣り上げ、リリースしようとしたら隣で釣りをしていた女性に叱られました。「なんてもったいないことをするの、逃がすのなら私にちょうだい」と漫才の落ちのようなことを言われ、プレゼントした経験があります。

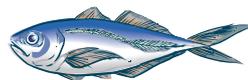


《大阪湾の堤防から釣れる主な魚》

アイナメ、アオリイカ、アジ、アナゴ、イワシ、カサゴ、カレイ、カワハギ、キジハタ、キス、クロダイ、サゴシ→サワラ、サバ、サヨリ、スズキ、タコ、タチウオ、ツバス→ハマチ→ブリ、ハゼ、メバル、など

アジ・サバ・イワシなど大衆魚から高級魚のキジハタ（アコウ）、ブリのような出世魚まで釣れる大阪湾は魚種の宝庫です。なかでも「釣って楽しい」、「食べて美味しい」と釣り人から絶大な人気の「アジ」、「タチウオ」を紹介します。

■アジ（鱚） 一口メモ



《語源》

「あじ」は味で、味のよい魚のことであると、江戸時代中期の『倭訓栞』に記されている。

新井白石（『東雅』、1717）も「味ノ美ナルヲ云フ」としている。一方、栄川省造（『新釈魚名考』1982）は、「あ」は愛称、「じ・ぢ」は魚名語尾（魚のこと）で、「あじ」とは“美味な魚”の意味であろうとのことである。

■タチウオ（太刀魚） 一口メモ



表皮に含まれる銀粉（グアニン）

はマニキュアの原料にも使われる。

《語源》

まばゆいばかりのメタリックな銀白色の体色から、多くは刀にちなんだ名前で呼ばれている。また、水中で見ると、あたかも溺れかけているような印象を与える立ち泳ぎの姿に由来するとする説もある。

参考資料：一般財団法人 水産物市場改善協会 HP
公益財団法人 海洋生物環境研究所 HP

文責：行政 鷺津 雅三