

## 漁師さんの1日の仕事は

私たち組合の漁師さんの1日は、出漁した日としない日によって内容がちがうので、分けて説明いたします。

### 1) 漁に行く日

夏は5時30分、冬は6時00分に漁に出て、大阪湾全体を漁場として漁を午後2時頃まで行い、2時30分から始まるセリに合わせて帰港します。

漁は、私たちの組合は底引き網漁業が主で、底引き網漁業には板引き網漁、石桁網漁があります。

(漁法はHPのホームに添付している「大阪湾での漁法説明」を見て下さい。)

※「大阪湾での漁業」で使っているイラストの権利は、デザイナーが所有しておりますので、

他でご使用の際は、大阪府水産課を通じて許可をとってください。

漁は網を入れ、数十分漕ぎ、網を上げ、網に入った魚を船の上で魚種に分けそれぞれの魚種にあった保存方法で保存し、また網を入れるという形で、数回漁を行います。

帰港後は、漁獲した魚をトロ箱に並べ、自分のセリ順を待ってセリ場に出します。

セリは、この日が1番に売った場合、翌日は最後に回るというふうに順番がずれていきますので、順番が遅い場合は、その時間に合わせて帰ってくるようにしています。

セリが終わったら、船に帰り網や船を洗い、翌日の漁に備えます。

これで1日の仕事が終わることになります。

### 2) 出漁しない日

日曜日、水曜日、天候が悪い時は休漁をします。

休漁日は、休暇を楽しむ人もありますが、よほどの荒天でない限り船のところに来て、網の修理や船の点検等を行っています。

## 魚をどうやって獲るのですか。

泉佐野の漁業の主な漁法は、底引き網漁（板引き網・石げた網）です。

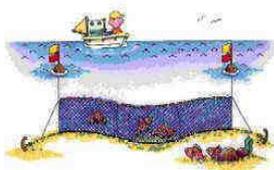


板引き網

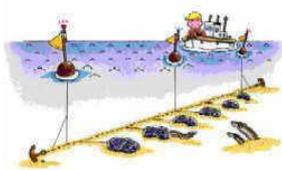


石げた網

そのほかには、刺網漁、あなご籠漁などがあります。



刺し網漁



あなご籠漁

隣の北中通漁協では、シラスを獲る船びき網漁があります。



船びき網漁

## 魚にどれくらいエサを与えていますか。

私たちの組合は養殖（囲いなどの中に魚を入れてエサを与えて大きく育てること）はしていません。ですから、魚にはエサは与えていないという答えになります。

しかし、魚が育つためには海の水の中にたくさんの栄養がないといけません。

その栄養は、空から降ってきた雨が山などに降り、その山の土に含まれる栄養をその雨水が吸って川に流れ、また、川の中の栄養もその雨水が吸って海に流れ込みますので、今、漁師は植林（山に木を植えること）もしています。

## 魚の種類はどんなものがありますか。

HP のホームに添付している「大阪湾の魚」をご覧ください。

※ 「大阪湾の魚」で使っている魚のイラストの権利は、大阪府の水産課が所有しておりますので、他でご使用の際は、府水産課の許可をとってください。

## 魚のオス、メスはどうすればわかりますか。

大変難しい質問です。

魚にもいろいろな見分け方がありますので、お母さんと魚を買いに行ったときに、魚を見ながらお魚屋さんに教えてもらってください。

簡単にわかるものを紹介しますと、カニは、甲羅（こうら）の裏側のおなかを見てください。細い帯（おび）がオスで、太いのはメスです。

## 泉佐野漁業協同組合では、何隻の船がありますか。

底曳き網漁、アナゴ籠漁、刺し網漁などいろんな漁法がありますので、私たちの組合では、平成24年現在では、150隻ほどあります。

## 船の数はどう数えるのですか。

隻：比較的大きな船。大型船、タンカー、艦船など

艘：比較的小型の船。はしけ、帆掛け舟など

艇：小型／競漕用ボート、ヨットなど

杯：特殊な船／かつお船、伝馬船など

といろいろですが、私たちは「隻」と「杯」をよく使います。

## 1日何回くらい漁に出るのですか。

私たちの組合の主な漁法の底引き網漁は午前6時ころから午後2時頃までの1回です。

アナゴ籠漁や刺し網漁なども1日1回の出漁です。

魚のいる場所をどうやってみつけるのですか。

魚のいる場所は、漁師さんの長年の感や魚群探知機などで探します。

漁に行くときは、船を何隻使いますか。

私たち組合の漁師さんは、ほかの漁協のように何隻かの船で漁をするのではなく、1隻の船で網を出して漁をします。

今、その船が50隻ほど漁に出ています。

船に乗っている時間はどれだけですか。

午前6時頃から午後2時頃までですから、約8時間ほど船に乗っていることになります。

船の中にはなにがありますか。

船には、船を動かすエンジン、魚をとるための網、網を巻き取る機械、魚を生かしておくイケマ、船の場所を調べるGPS（車についているカーナビと同じようなもの）などがついています。

魚は1日にだいたい何匹くらいとれますか。

何匹なのか、数を数えていないのでわかりませんから、重さで答えます。

1年間で約8万5千トン獲ります。漁師さんは毎日、漁に行くわけではありません。雨や風のつよい日は危ないので休みますので、1年でだいたい150日くらい漁に行きます。

ですから、1日ではどれくらいになるか、皆さんで計算してみてください。

一番多くとれる魚は何ですか。また、よくとれる魚は何ですか。

「イヌノシタ」、大阪では「アカシタ」といわれる魚です。

そのほかには、「サルエビ」、大阪では「エビジャコ」といわれるエビや鯛・チヌ・スズキなども多く取れています。

一番高く売れる魚は何ですか。

一番高く売れる魚は、「ヒラメ」で、魚のほかでは「クルマエビ」が一番高く売れます。

### 泉佐野漁業協同組合で一番有名な魚や、一番おすすめの魚は何ですか。

いろんな種類の魚が獲れ、全部が有名ですが、その中でもシャコ・ガッチョ・アカシタ・タコが有名です。

タコは、「泉ダコ（いずみだこ）」という名前をつけて売っています。（タコでは、明石ダコが有名です。）隣の北中通漁協（きたなかどおりぎょきょう）では、シラスが有名です。

### 魚をどうやって運ぶのですか。

沖で獲った魚は船の上で魚ごとにより分けて、大きな桶に海水を入れ、そこに家庭で金魚なんかを飼うときに使う酸素を入れる機械がありますが、その機械の大きなもので酸素を入れて元気な状態で持ってきます。

また、船の中にイケマといって魚を泳がすことができる部屋があつて、そこに魚を入れて持って帰ります。

### いらなくなった魚はどうするのですか。

食べられない魚や小さい魚は網から逃がしてやります。

食べられる魚は新鮮なうちに魚屋さんに全部売りますので、いらなくなるような魚はありません。

### どこで魚をとりますか。また、どれくらいの深さで魚をとりますか。

私たちの組合は大阪湾の中だけで魚をとります。

深さは、浅いところで6 m、深いところで80 mくらいです。

### 何人ぐらいで魚を獲りますか。

私たちの組合では、1隻の船に1～3人乗って行き、約50隻の船が漁に出ますので、100人以上の漁師さんが働いていることになります。

### 日曜日や天気の悪い日も魚を獲りに行きますか。

みなさんは、土曜日と日曜日と祝日、それに春休み、夏休み、冬休みとたくさんお休みの日が決まっているように、私たちの組合の漁師さんは、水曜日と日曜日、夏まつりの日、盆、正月が休みと決まっています。

それ以外に、天気の悪い日も休みます。特に冬は波が高い日が多いので、休まなければならない日がたくさんあります。

## 値段はどうやってつけるのですか。

私たちの組合にはセリ場があって、そこで、その日に獲ってきた魚を売ります。  
獲ってきた魚をセリ台の上に乗せて、仲買人（なかがいにん）といわれる業者さんが競って値段をつけます。

当然、一番高い値段をつけた仲買人さんがその魚を買うことができます。  
仲買人さんが買った魚は、みなさんが買われる魚屋さんやスーパーに売られます。

## 魚の値段は大きさに決まるのですか。

同じ魚でいうと大きいほうが高い。  
魚の種類でいうと、人気のある魚が高くなります。

## 天然の魚と養殖の魚ではどちらが高く売れるのですか。

天然の魚の方が高くおいしいです。  
なぜ、天然の魚は高いのか。  
天然の魚は大きな海の中で自由に泳ぎまわるから健康ですのでおいしいのですが、天敵と言われるその魚を食べる魚がいますので、大きくなるまでに食べられて少なくなってしまうので、高くなるのです。  
養殖は幼魚を囲いの中に入れて大きくしていきます。  
囲いの中にはその魚の天敵がいませんし、エサも十分与えてもらえるので、ほとんどの魚が大きくなります。

## 魚を切ったりするのはどこですか。

私たち組合の漁師は魚を料理しません。  
魚は魚屋さんでお魚を選び、「切ってください。」とお願いすれば切ってくれます。

## 船酔いはしないのですか。

船酔いしやすい人もいますが、毎日のように船に乗っていますので、なれてきて船酔いはしなくなります。

## 魚に網を食いちぎられることはありますか。

ほとんどの魚は網を食いちぎる力はありませんが、ときどき「フグ」は食いちぎることがあります。  
また、大きなウミガメが入ったときは、切れることがあります。

## 魚が獲れなかったらどうするのですか。

底引き網漁では魚が獲れないことはありません。

でも、最近は魚の数が大変減ってきて、20年前とくらべると半分くらいになっています。

アナゴは獲れない日もあります。

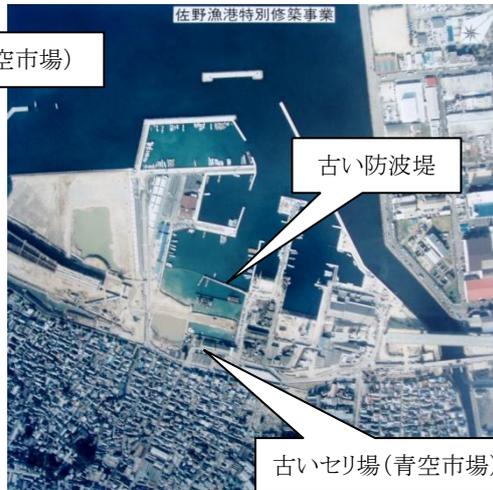
魚が獲れなかったら収入がありませんので、漁に行くのに使った費用がむだになって赤字です。

## 昔と今の港は、どう変わりましたか。

### 佐野漁港の移り変わり



昭和 38 (1963) 年頃  
昔は小さな港でした。



平成4 (1992) 年頃  
港の沖出し工事が進んできました。  
古い港の防波堤が、まだ残っていたころです。



平成6 (1994) 年頃

阪神高速湾岸線も建設され、現在の港の形が見えてきました。



平成 10 (1998) 年頃  
新しい青空市場も建設され、現在の港に近い状態になりました。



現在の青空市場

## 困っていることがありますか。

大阪湾の埋め立てなどによって、魚の量が大変少なくなっています。

稚魚放流や、サイズの小さい魚を逃がしてやるなどのことをして魚を大きく育てるようにしています。

また、大阪府連（大阪府内の漁協の集まり）が中心となって山への植樹などを行っているのですが、なかなか成果が出てきておりません。

このままでは大阪湾に魚がいなくなってしまう時が来るのではないのでしょうか。

## 仕事に対する思いは。

「皆さんに安くておいしい魚を食べてもらいたい。」これが全ての漁師さんの思いです。

でも、現状では困難なところがありますが、今後一層、魚の育成に努力して、この思いの実現に努力していきたいと思います。

## 青空市場はいつからありますか。

青空市場は、昭和30年代の後半から仲買人さんや漁師が、古い市場（いまはありません。）近くの道で魚を売ったのが青空市場のはじまりです。

昭和50年頃には、約35軒のお店が出て、新鮮でとれたての魚が安く買えることから、近くの人だけでなく、他府県からのお客さんも来てくれました。

今の青空市場

昔の青空市場



## 青空市場はなぜ屋根の下では働いているのですか。

最初は青空の下で店を出していましたが、港が新しくなったとき（平成の始め頃）に、青空市場も新しい港に引っ越しました。

そのとき、食品衛生法のきまりで、青空での販売は衛生的に悪いということで屋内での商売をしなくてはなくなりました。

そのため、昔の青空市場の雰囲気はなくなってしまい、残念に思っています。

## 青空市場には何人くらい働いているのですか。

青空市場のお店の数は30軒です。その内魚屋さんが23軒、食堂（レストラン、すし屋）が3軒、八百屋さんが2軒、花屋さんが1軒、肉屋さんが1軒あります。

お店には平均して1軒4名くらい働いていますので、全部で100人以上が働いています。