

大阪湾の幻の高級魚

魚庭あこう

なにわ



絶品の味わい
是非、
ご賞味
下さい!



■作成 / 大阪産魚介類ブランド化研究会 (大阪府、大阪府漁業協同組合連合会、
地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所)

【お問合せ先】

■普及について：大阪府環境農林水産部水産課 Tel.06-6210-9612

■販売について：大阪府漁業協同組合連合会 Tel.072-422-4763

■生態について：大阪府立環境農林水産総合研究所水産技術センター Tel.072-495-5252

【ホームページ】詳細はこちらをご覧ください

大阪府漁連 <http://www.osakagyoren.or.jp/osakamon/naniwaakou.html>

水産技術センター <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/suisan/kijihata/index.html>

栽培漁業センター <http://www.osaka-gyogyokikin.jp/saibai/sakana/kijihata/sab7.html>

大阪府漁連 魚庭あこう 検索



NANIWA AKOU, rare and high quality fish in Osaka-bay

大阪湾の幻の高級魚

魚庭あこう



【あこうとは】

あこうは、クエと同じハタ科の魚で、正式な名前はキジハタです。身はほんのりと美しい桜色をしており、上品な中にもしっかりとした味わいのある旨みの特徴です。大阪では「冬のみぐ、夏のあこう」とふぐと並び称され、夏を代表する高級魚です。

AKOU 01

What's NANIWA AKOU? なにわ魚庭あこうとは？

あこう本来の旨味が味わえるのは、何といても型の大きいものです。そのため、大阪府漁業協同組合連合会では、①全長35cm以上かつ重さ600g以上のもの②傷のないもの、弱っていないもの③漁業者が出荷するときに活魚であるものの3つの条件を満たすもののみを「魚庭(なにわ)あこう」と名付け、大阪の新たな名産魚として皆様にお届けします。



AKOU 02

Osaka-bay holding NANIWA AKOU 魚庭あこうを育む大阪湾

大阪を示す「なにわ」の語源は、魚介類が豊富な海、すなわち「魚庭(なにわ)」であるという説があるように、大阪湾は古来から餌となる生物が多く、地形に恵まれた豊かな漁場です。あこうは、水深5~25mの岩場で生活する魚ですが、餌の豊富な大阪府の沿岸では消波ブロック等の人工構造物の隙間をうってつけの餌場・隠れ場とし、そこで大きく育ちます。



AKOU 03

The best season and good ways to eat NANIWA AKOU あこうの旬と美味しい食べ方

あこうの旬は、産卵を控えた初夏の頃(6~8月上旬)です。この頃のあこうは活発に餌を食べて丸々と大きくなります。冬のみぐと比較されるあこうは、主に薄造りで食されますが、煮る・蒸す・焼くなどどのように料理しても美味しい魚です。

AKOU 04

Approach to increase and protect NANIWA AKOU 増やす取組み・守る取組み

大阪府では、2000年度からあこうの種苗生産・放流技術開発を手がけ、2010年度から稚魚の大量生産・放流を行っています。



ふ化 20日目



放流サイズの稚魚(全長約100mm)



卵



放流するあこうの稚魚

AKOU 05

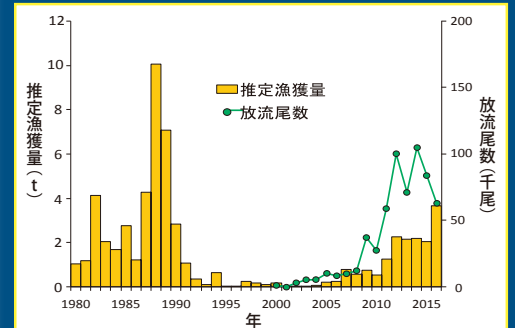
Results of release NANIWA AKOU

あこうの放流の成果

あこうは、数が減り、一時は幻の魚となっていました。府や研究機関、生産機関が連携して行う生産・放流技術開発や、漁業者が自ら行う小型魚(28cm以下)再放流の取組みの結果、近年漁獲量が戻ってきました。



放流効果



あこうの放流尾数と漁獲量の推移 (水産技術センターの調査結果より)