

# 西区かわら版

## ～わがまち西区掘りおこし～

創刊号

(( VOL.1 2008.8.31 ))  
発行：西区未来わがまち会議

### ■ 釣り名人が語る西区の魚のお話

泉州ハネ釣り研究会会長の今中さんを交えて、釣りの反省会も兼ねて色々お話を伺いました。釣るためには…

ポイントは、同じ場所に毎日餌をまいて、魚にそこに来たらいつも餌にありつくとおぼせること。今は魚が寄る場所がないが、そうすれば魚が釣れるようになるそうだ。

時間帯は魚の種類にもよりますが、夜明け時が釣りやすいとのこと。

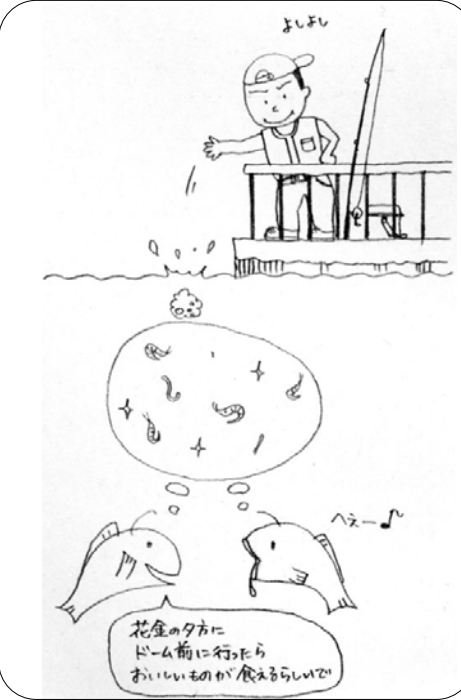
昔に比べたら川の水もきれいになったので、魚もいるし食べることもできる。

食べる分だけ釣る、キャッチ&リリースは魚がかわいそうなのでやめましょうね、という話しも。

今回食べたボラは、鯛と言われてもわからないくらい似ていて、実は鯛よりおいしい魚。冬のほうがもっとおいしいらしい。



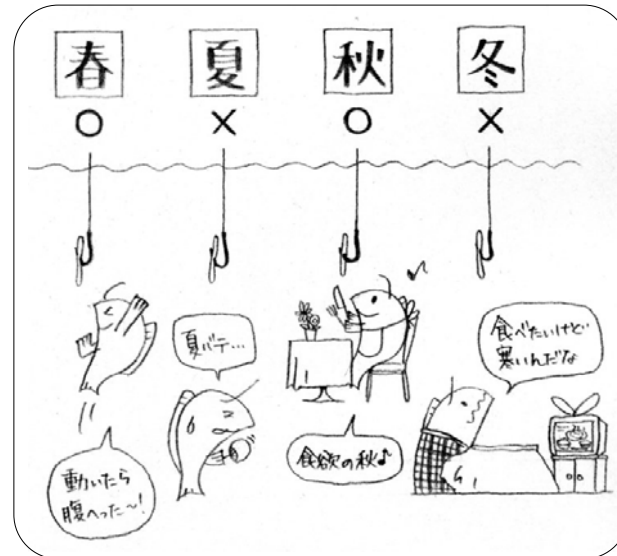
### ● 魚が常に食事にありつける場所を



### ● 白い魚がおすすめ



### ● 釣れる季節はいつ？



### ■ 西区未来わがまち会議では…

西区未来わがまち会議では、西区にまつわる様々なオモシロネタを集めて、西区に住んでいる、働いている方々に発信していく予定です。また、わがまち会議では、一緒に楽しく活動してくれるメンバーを募集しています。「こんなネタを調べてみてはどうか？調べて欲しい!」、「私達もそんな活動に参加してみたい!」etc といった方々がおられましたら、気軽に下記連絡先までお問い合わせ下さい。

〈お問合せ〉 事務局：西区役所企画調整担当 Tel：6532-9944

※ホームページや携帯サイトを通じても様々な情報を発信していますので、一度覗いてみて下さいね。

ホームページ：<http://www.city.osaka.jp/nishi/> 携帯サイト：<http://i.osakacity.or.jp/nishiku/index.php>

私達、西区未来わがまち会議では、「西区の暮らし」や「西区の魅力」などを語るにふさわしいテーマについて、取材を行いながら情報を収集・整理し、西区に住んでいる、働いている方々に発信していく取り組みを行っています。今回は、その第1弾として西区内に流れている川をキーワードとし、「川沿いのオモシロネタ」に焦点をあてました。西区内の川の現状を知るため、魚を捕まえてみよう！そして食べてしまおう！という企画です。是非読んでみてください！

### ■ まずは西区と堀川の関係について

みなさんご存知かと思いますが、我が西区は江戸時代より多くの堀川に囲まれた地域でした。しかし戦後、道路網が発達するとともに堀川の水運機能はいらなくなり、1951（昭和26）年から次第に堀川は埋め立てられました。そして、1973（昭和48）年には西区周辺の堀川は土佐堀、道頓堀、木津川、尻無川、安治川だけになってしまい、水質も悪化しました。

そうして一時は、生活と離れていた西区の堀川ですが、近年は水も幾分かきれいになり、魚が泳ぐ姿も見られます。



△大正15年大阪市地図

### ■ 西区の魚生息実態はいかに!?

西区周辺河川の魚の生息状況を『大阪市環境白書(平成19年版)』で調べました。まず、水質については安治川が「きれい」、木津川・尻無川・道頓堀川が「ややきれい」。そして魚ですが、なんと！ボラ、スズキ、チヌなど多くの魚が生息していることが分かりました。

これは期待できる!と思い、より詳しい状況を大阪市環境局に問い合わせたところ・・・魚がいるのは事実だけれども、数は少ないとのこと。投網を10回打って1匹かかるかどうかぐらいらしいです。う～ん、捕まえられるのか!?

また、食べられるのかどうかについて調べました。どうやら魚自体は食べられる模様。ただ、生息している環境が気になり…。そこで、衛生問題に詳しい方にお尋ねしたところ、「内臓と骨さえ食べなければ大丈夫でしょう。」というコメントをいただきました。味の保障はしていただけませんでした。



(河川水質)	(見た感じ)	(BOD, mg/L)
Blue	きれい	2未満
Yellow	ややきれい	2～5
Orange	やや汚れている	5～10
Red	汚れている	10以上

△大阪市内河川の魚類の分布 (『大阪市環境白書(平成19年版)』)

## ■ 早速、魚釣りにチャレンジ☆

6月28日、午後4時。ついに西区産の魚捕獲作戦実行です！今回は大阪府釣り団体協議会の魚釣り名人の佐藤さんと勝原さんの指導の元、メンバー5人が小雨の中、3時間くらい頑張りました。道具は釣竿のみ。ポイントは尻無川、大阪ドーム南公園からスズキを狙いました。

しかし、収穫なし……。名人の技は確かなので、釣れないということは魚がないのか……。出直しです。



左が釣り名人の佐藤さん



エサはエビを使いました



小雨の中の3時間の格闘も実らず

## ■ 体制を整えてリベンジ!! 果たして釣れるのか!?

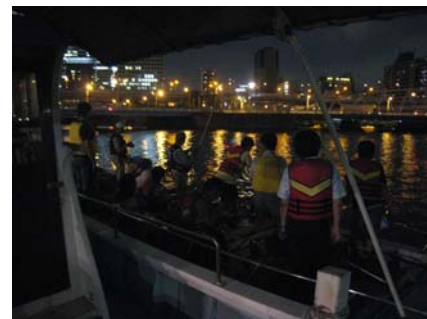
8月8日午後6時、今回は、波切天神丸の船主、伴さんのご好意でサンセットフィッシングを実施。まず、夕なすむ木津川で名人4名が一斉に糸を垂れるも、当たりは有るが、常に貧しい生活をしている魚には、ご馳走が怖いのか残念ながら不漁……。その後、船首を安治川に進め、中央市場前から安治川水門まで進めるも、名人に恐れをなした魚達は、姿を見せる事なく次回へ希望を残しました。同乗した我われは、木津川・安治川と、船上の心地よい夜風の元で、本当に川が蘇ったことを肌で感じ、また船上から見る西区の夜景の美しさや、川と市民の関わりを実感しました。ご協力頂きました人びとに感謝しながら、天神丸は千代崎棧橋に着岸しました。その後、天神丸に飛び込み自殺のボラ（体長20cm）を、一番亭に持ち込み調理・試食しました。



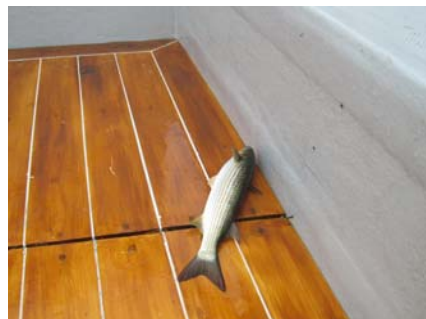
みんなで船に乗ってスタート



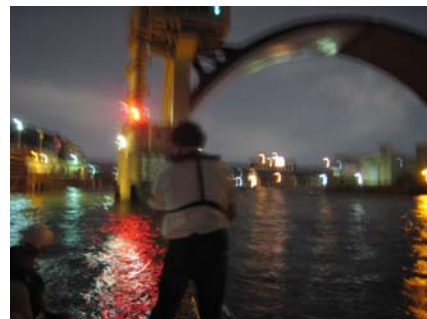
橋の下にいるかな？



中央市場の前でトライ



船に勝手に飛び込んできたボラ



安治川水門の前でトライ



木津川でトライ……

## ■ そしてそして、西区のお魚料理が出来ました♪

船で釣りに行ったその日の夜、早速、収穫物をわがまち会議メンバーのお店の一番亭に持ち込み、調理、試食しました。楽しみだけど少し心配……。という心境の中、西区のお魚をいただきました。

お味はどうだったのか？！



1. 船に飛び込んできたボラ



2. はたして食べれるか？



3. 魚をおろします



4. なかなか身はきれい！



5. うめしそ巻きを注文



6. 出雲さんがていねいに揚げる



7. 完成！



7. 恐る恐る……。ボラのお通夜



あっさりしていておいしい！

西区料理

「ボラの梅しそ巻き」

調理方法

- ①ボラをまず水洗いする
- ②5枚におろす
- ③食べやすい大きさに切る
- ④梅干とボラの身を大葉で巻く
- ⑤天ぷら粉をつけて180度で揚げる

みなさんも自分のまちで魚釣り&料理、いかがですか？