淀川産ウナギ

農林中金総合研究所
主任研究員　古江　晋也

大阪市内を流れる淀川の汽水域には、シジミ、アサリ、アユ、ウナギ、ハゼ、ボラ、スズキ、チヌなどの生物が生息しています。多くの干潟があった 1950 年代には、シラウオ漁や潮干狩りが行われていましたが、高度成長期になると護岸工事などが相次いで実施され、干潟が急速に消失しました。また、工場や家庭からの排水が流れ込み、水質が悪化したことも生物が減少する要因となりました。しかしその後は、排水規制が強化されたことなどから水質は見違えるほど改善されました。

こうした状況を踏まえ、2010 年代から大阪市漁業協同組合（本所：大阪市此花区。以下、JF 大阪市）や、大阪の食文化の研究や普及に取り組む特定非営利法人浪速魚菜の会などが淀川産の魚介類の認知度の向上に力を入れるようになりました。淀川産ウナギのブランド化もその一環であり、現在では割烹店や料亭などで珍重されています。

「大都会の大阪で漁業を行っている」ことが注目される

ブランド化に取り組む以前の淀川産ウナギは、漁業者がウナギ問屋と相対で取引していましたが、2010 年代頃から「大都会の大阪で漁業を行っている」という意外性が注目され、テレビや新聞などで取り上げられるようになりました。大阪の割烹店や料亭の店主、料理関係者を会員とする浪速魚菜の会は、淀川産ウナギをブランド化するため、JF 大阪市がすべて買い取り、飲食店に販売することを提案しました。しかし、この提案は売れ残るというリスクがあるため、JF 大阪市は当初、決断することができませんでした。

そこで浪速魚菜の会は、JF 大阪市が一元集荷できるように 15～20 人の会員がすべてのウナギを買い取ることにしました。その後、ウナギが一時的にたくさん獲れたことから、浪速魚菜の会会員だけでなく、大阪の飲食店にもウナギを販売することを計画しました。しかし、その時、大阪の飲食

淀川産ウナギ

淀川から見えるビル群

店から「淀川産ウナギは扱いづらい」という言葉が返ってきました。

淀川産ウナギの試食会を繰り返す

大阪の飲食店が「淀川産ウナギは扱いづらい」といった背景には、かつての高度成長期の淀川のイメージが強くあり、現在の淀川の水質が大幅に改善していることを知らなかったためです。そこで浪速魚菜の会では試食会を何度も開催することでコアなファンをつくり出す努力をしました。一方、JF 大阪市では淀川産ウナギが安心、安全であることを科学的に証明するために検査を実施し、飲食店に検査書を付けて納品することにしました。

「淀川産ウナギは地焼きが絶品」

ウナギを本格的に取り扱うようになった当初、JF 大阪市では鮮度を重視する観点から、漁業者からウナギを引き取ると、すぐに出荷しました。しかし、なかには「泥臭いウナギ」もいました。そこで現在では、漁業者から引き取ると 3 日ほど水槽で泥吐きをさせてから出荷するなど、ひと手間加えます。JF 大阪市の畑中啓吾氏によると、淀川産ウナギは運動量が多いからか、「あっさりしている」そうです。そのため、腹開きにしてそのまま焼く「地焼きが絶品」といいます。

ただ天然ウナギは獲れた場所や季節によってクセがあるなど、味が変化します。この点について浪速魚菜の会代表理事の笹井良隆氏は「天然物は時代の社会的、文化的な背景を映し出す鏡である」といい、味の変化を楽しむとともに、飲食店は顧客にその説明をすることが欠かせないと話します。また天然ウナギは養殖ウナギと異なり、サイズが異なることも特徴の一つです。そこで JF 大阪市では大きなサイズは割烹店や料亭用、中型サイズはウナギ専門店用として販売しています。

竹を利用した「タンポ漁」でウナギを獲る

淀川の漁業者、松浦萬治氏は長年シジミ、ハゼ、ウナギの漁をしています。ウナギは暗い隙間を好み、その隙間にいるエビやカニ、ハゼなどを食べる習性があることから、松浦氏は竹を1mほどの長さに揃え、節を抜き、筒状に加工した仕掛けを用います。この筒状の竹で行う漁が「タンポ漁」で

大阪市漁業協同組合

泥吐き中のウナギ

す。かつては樒(しきみ)を用いた「柴漬け漁」が行われたそうですが、最近は樒を手に入れることが難しくなったことから、竹を使うようになりました。ただ、新しい竹にはアクがあるため、3 か月ほど水に漬けておくそうです。アクが抜け、砂や泥が竹に付着するようになると、エビやカニ、ハゼが棲み付き、ウナギが漁獲できるようになります。

漁期は 5 月から 10 月までであり、仕掛けを入れた日の翌日は早朝 5 時から水揚げを始めます。作業中は、ウナギが竹の筒から出ていかないように、ゆっくりと水平を保つことに集中します。船着き場に戻った後は、船内の水槽からウナギをカゴに移し、3 日から 1 週間ほど川の中にカゴを漬けて置きます。これは泥吐きを促すためです。カゴの中には、ウナギの餌となるハゼも入れ、健康な状態でウナギが出荷できるようにしています。なお、小ぶりのウナギは資源管理の観点から再放流します。

以上、淀川産ウナギについてまとめてみました。高度成長期に水質が悪化したイメージが残っていることから、淀川の魚介類は低い評価に甘んじなければなりませんでした。しかし、JF 大阪市や浪速魚菜の会をはじめとした多くの人々の努力によって、淀川産の魚介類が見直されるようになり、今日では割烹店や料亭でも評価が高まっています。「都市漁業」が継続できる環境づくりを構築するとともに、大阪の食材や食文化を次世代につなげていきたいものです。

2022 年 2 月 1 日

（ふるえ　しんや）

カゴの中のウナギとハゼ

淀川の漁業者、松浦萬治氏