

大阪わんに
すむ魚



がん

大阪府

大阪わん



大阪わん



わたしたちの大阪湾

<はじめに>

ぼくは、魚つりや、魚の生態などにまようみ
があります。

最近、地球温暖化やごみ問題

など、かいつ決しなければいけない
問題がたくさんあります。

実際に釣りに行った時に、海の水温が
高く、その時期にいつもなら釣れている
魚が釣れなかったり変化を感じます。

だから、魚やかんきょうを保つことが
大切だと思いました。

今回、大阪湾の魚のクイズをほう
かして、みんなといっしょに、魚や
海の未来について考えていき
たいと思います。

大阪湾ってどんな海？

大阪湾ってどんな特ちょうがあるの？



大阪産魚介類がおいしい理由

① 豊かな漁場

明石海きょう・紀淡海きょうからの潮月の流れと淀川、大和川からの栄養に育まれ、おいしい魚が育ちます。

② 消ひ地近くで水揚げ

水揚げされたしんせん魚介類が、朝月市などで販売されていて、しんせんうちにたべることもできます。

豊かな海を育むためのしくみ

どうやって豊かな海を守っているのか？

さいばい漁業

魚が自然の海でしっかり生き残っていきなると大きくなるまで人間が育ててから放流することを「さいばい漁業」といいます。

大阪では、キジハタなど5種類を放流しています。

も場造成

海の中に生えているかいそうは水をきれいにする、小さな魚のすみかになるなどのはたらきがあります。海そうが生えている所を「も場」といい、大阪湾では海そうの付きやすいブロックをばらまきなど、もばを広げる取り組みをしています。

資源管理と漁場保全

小さな魚、はにかすなど、漁し手は自分たちでルールを決めて資源を守っています。

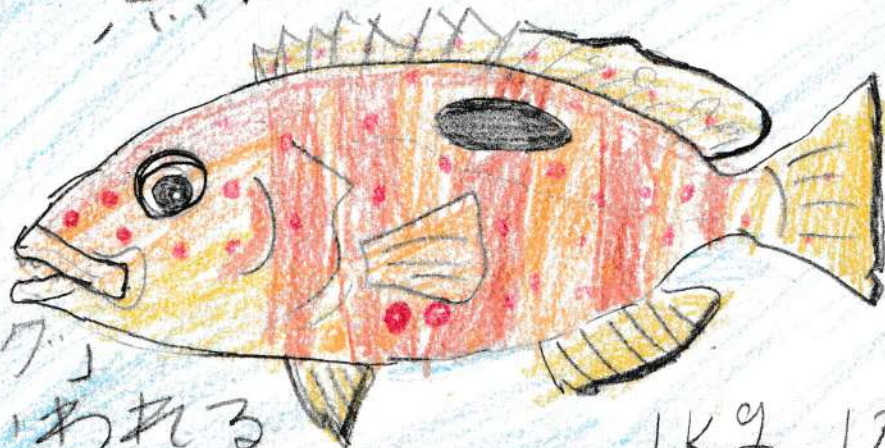
漁港に流れ着いたり、漁糸網に入ってきたセニルなどのごみを集めては分けています。

なまえ

キジハタ (アコウ)



夏の魚!!



「夏のツグ」

といわれる

自身でおいしい!!

1kg 1万円以上

クイズ

大阪ではアコウの素揚げとしても売っていますが、近年ふえていきます。それはなぜでしょう

① ほろりゅう

② おみかをつくる

③ 食べたときのサイズのせい

なかま

ハタ

すんでるところ

ひかてき

日本海、瀬戸内海、大阪湾に多い

おおきさ

約40cm

たべもの

エビやカニ、小魚など

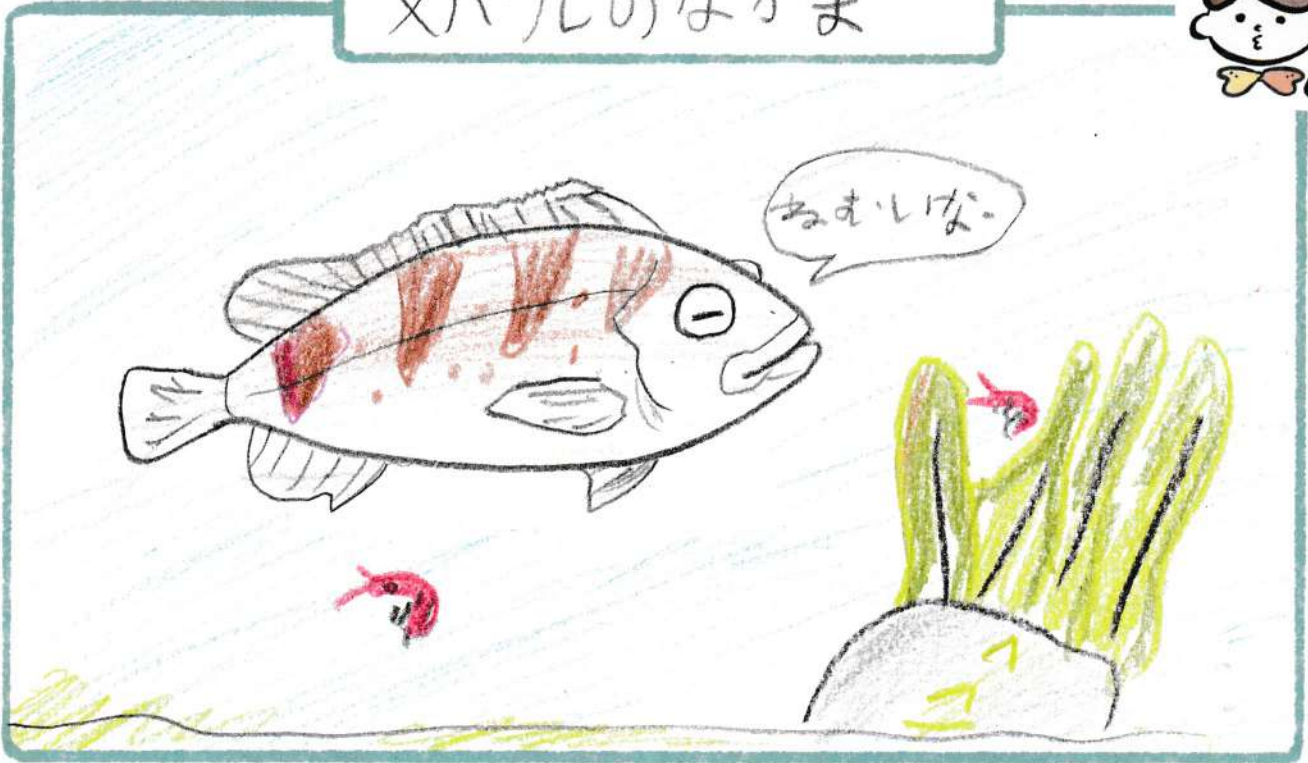
アコウのおいしい食べ方

- ・につけおろし
- ・さしみ
- ・うす作り
- ・ホンまは合う!!
- ・魚汁
- ・かまぼこ
- ・ほほ肉がおいしい!!
- ・あら汁
- ・からあげ
- ・コショウとマヨが合う!!
- ・ほほみそ汁

☆7月2日の正解は (カマボコ) 11

なまえ

メバルのなかま



クイズ

メバルの
かんじはどれでしょう？

1つあるよ!!

① 魚火

② 春告魚

③ 魚周

なかま

メバル

すんでるところ

北海道南部以南

おおきさ

25cmくらい

たべもの

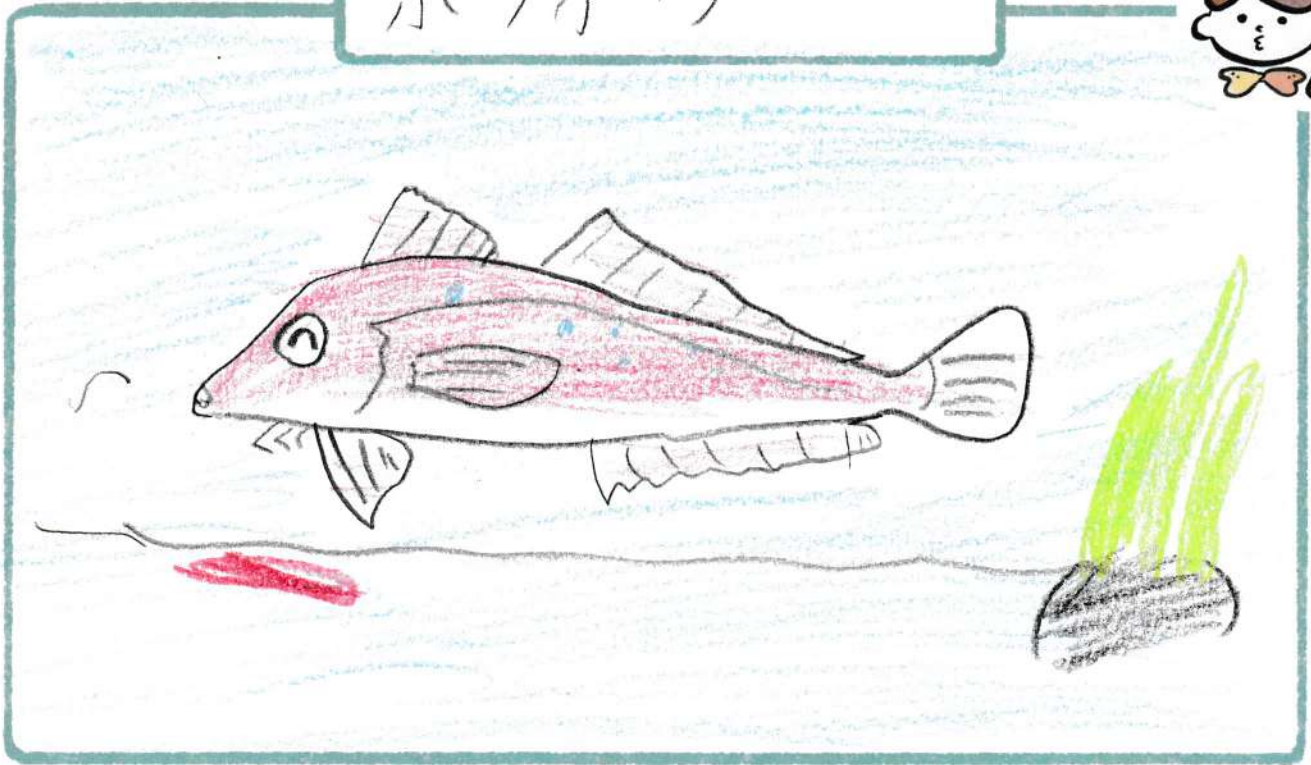
エビ、小魚、など

メバルのおいしい
 1位...につけ たぐ方TOP4
 2位... メバルはこれがおいしい
 3位... シンプルで手がる!
 4位... おいしいたぐ方
 さしみ おいしいー

☆クイズの正解は(春告魚)です!!

なまえ

ホウボウ



クイズ

ホウボウの名前の由来は？

① ホウボウといふ名がつけられた

② ホウボウとなくから

③ あそびでつけた


なかま ホウボウ

すんでるところ 北海道以南

おおきさ 40cm

たべもの エビなど

ホウボウは、なんと、海中を歩けるんです!!



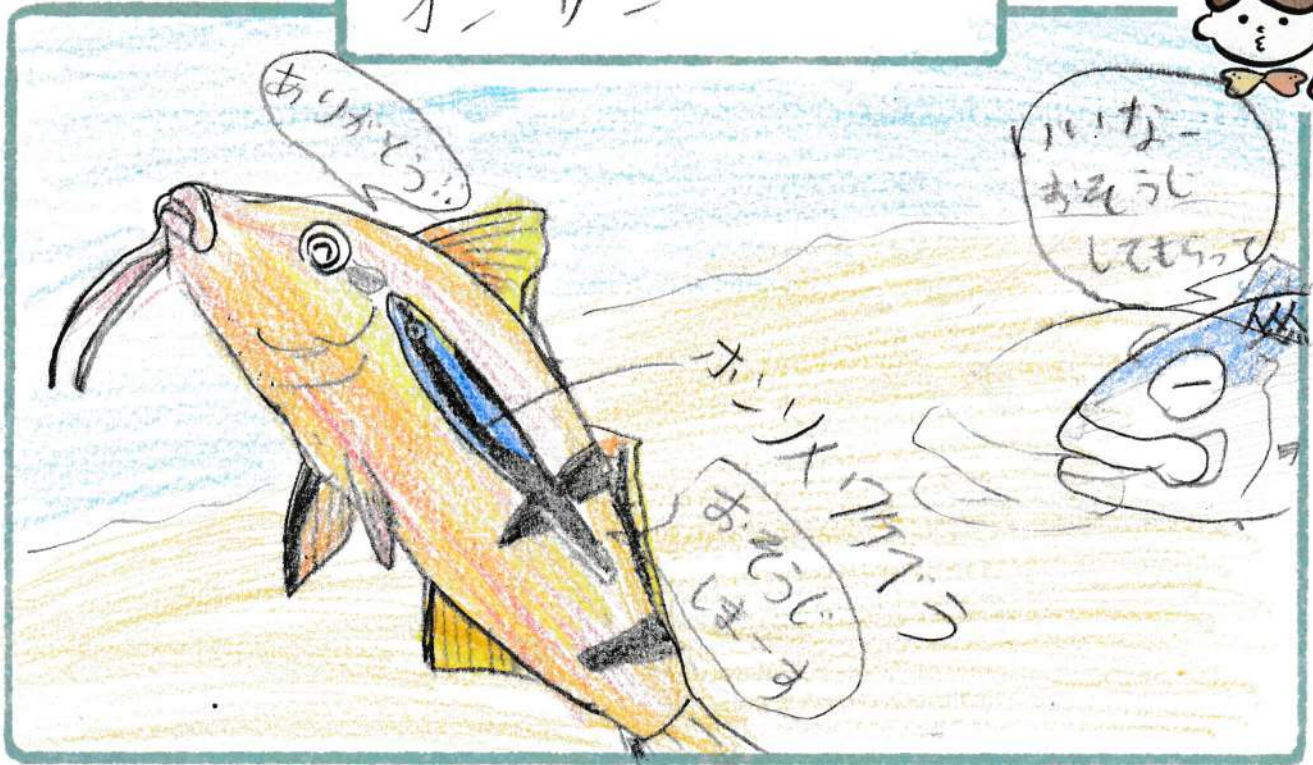
でもおよが...ない!!?

いや、およげる人からよよかー

☆クイズの正解は (2)

なまえ

オジサン



クイズ

オジサンはヒゲがあることで有名ですが、そのヒゲのやくわりは？

① オシヤレ

② えさをさがす

③ いかく

なかま

ヒメジ

すんでるところ

岩手および山口

県以南

おおきさ

30cm

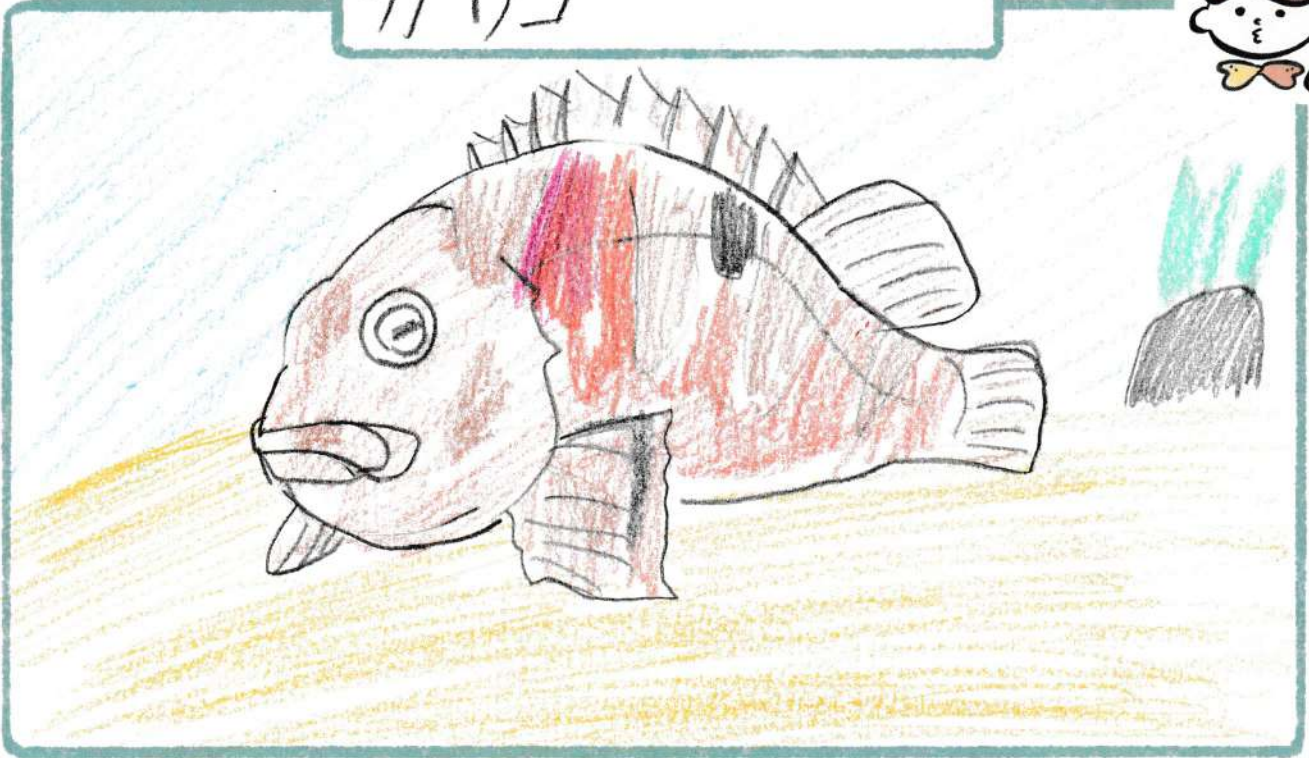
たべもの

ヨコエビ、ゴカイなど

オジサンの名前のゆらいは名前のよう以下おでにヒゲがあるからです。ヒゲには、味らしいという味を感じる器官舌かんがあり、どんな食で物か、わかるのではと考えられている。

なまえ

カサゴ



クイズ

カサゴのはんぱく方法は何ですか？

① 卵生(たまご)

② 胎生(赤ちんぼ池)

③ 卵胎生(たまごをかきつけてからうま)

なかま カサゴ

すんでるところ ほぼ全国

おおきさ だいたい30cm

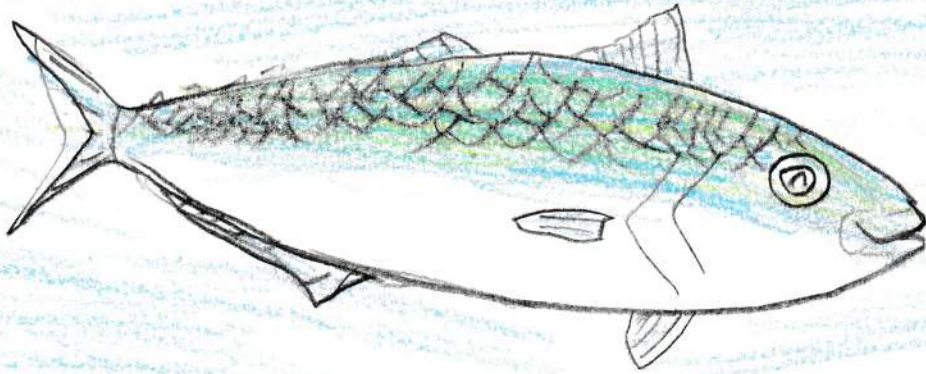
たべもの ゴカイ、小魚 など

カサゴのおいしい食べかた
出し菜づし TOP5
身がほぐれておいしい。ひもの
につけ 美味しい。
シソ丸でおいしい おやつでも
からあげ おやつでも
まるごと美味しい 美味しい!!
ちなみに、カサゴは赤ちんぼを
1年5万びき産むそう!!

☆クイズの正解は (3) 1点

なまえ

マサバ



クイズ

マサバのせなかのほうにある
もようは何のためにあるでしょう？

① オシヤレ

② てきから身を守るため。

③ いけかくのため。

なかま

マサバ

すんでるところ

北海道以南

おおきさ

約50cm

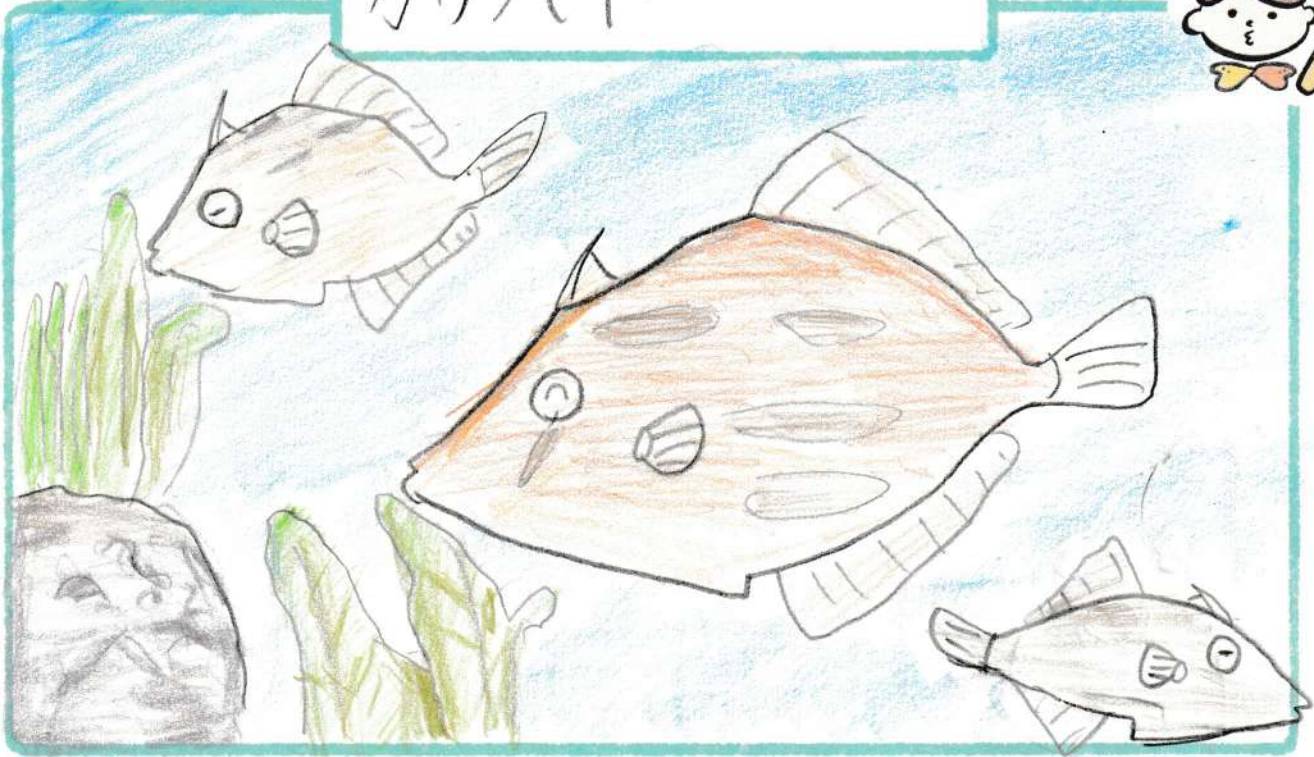
たべもの

エビ、小魚など

マサバなどのサバの仲間を
さばいてみると、アニキサ
スという人間に害のある
キせい虫がいます。
ですが、~~毒魚~~をとくと
大丈夫です。
豆ちしき

なまえ

カワハキ



クイズ

カワハキのじゅみようはなんでしょう？

① 1年以下

② 4-5年

③ 6年以上

なかま

1カブツ

すんでるところ

岩は

おおきさ

約15cm

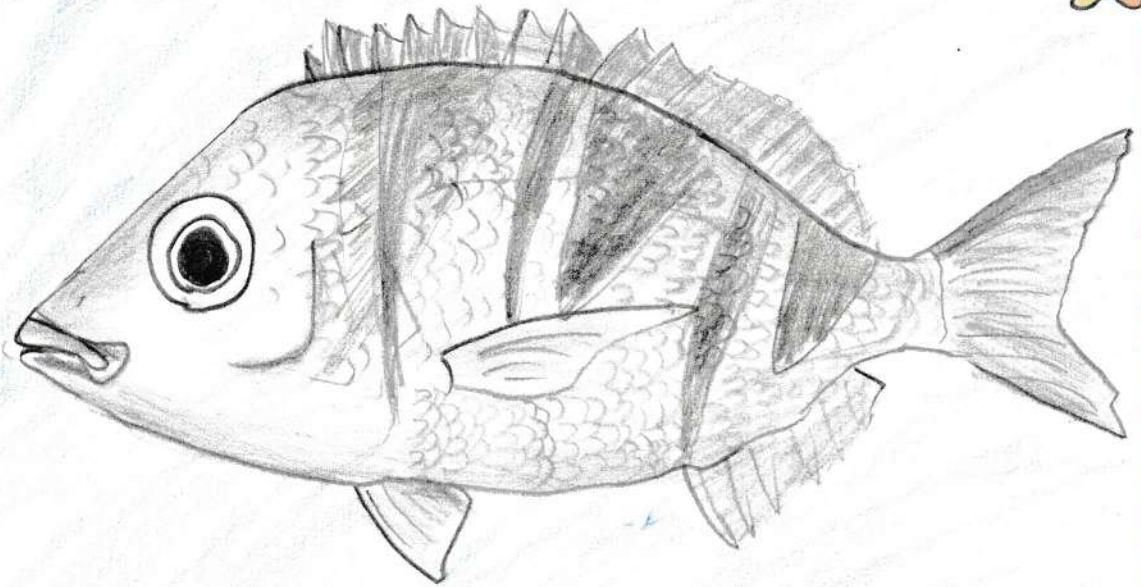
たべもの

アサリなど

カハキのたいち
さしみ ^{TOP3} うつくりにするともっと
おいしい。きむじょうゆで。
しおやきホクホクしていてまる
でやきしちみたい
につけ うまみがある

なまえ

クロダイ



クイズ

クロダイを釣るときに使う、意外なエサは、次のうちの (2つ、3つがあります) とどれでしょう?

① スイカ

② イナゴ

③ コーン

なかま マダイなどのタイのなかま

すんでるところ 大阪でいうと、
USJの近くの海など

おおきさ だいたい
60cmくらい

たべもの さっしやくせい

くかいせつ 沿岸部、内海の岩場、
も場、砂浜、河口などに
すんでいて、成魚でも水深
数十cmのごく浅い、
所にいます。

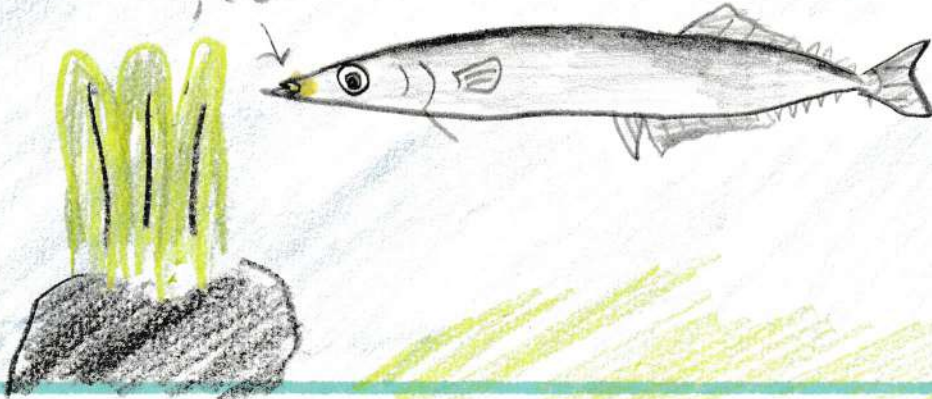
①と③の2つと② (正解は5つあります)

なまえ

サマ



口が
黄色いものは、おいしいとされる!!



クイズ

サマの漢字は
次のうち
どれでしょう?

① 魚黄

② 秋刀魚

③ 魚細

なかま サマ

すんでるところ エンガムから、外洋の沖合

おおきさ 40cmくらい

たべもの 車カキ物、プランクトン

(サマのおいしい食べ方 TOP.3)

①位...しおゆき
シンプルながらも、おいしい!!

②位...につけ、
いかい!? でもおいしい!!

③位...西京揚げ
やっぱりおいしい!!

☆サマの正解は (2) 秋刀魚 (7.4%)

なまえ

ハゲフグダイ



クイズ

ハゲフグダイは、自分で「ねぶくろ」を作ってねむる魚として有名ですが、その「ねぶくろ」の正体はどれでしょうか？

① どくのかたまり

② ねんえき

③ 人間でいう... っは...

なかま フグダイ

すんでるところ するがおん以南 / イト洋・中部太平洋

おおきさ 約30cm

たべもの 主に海そうなど

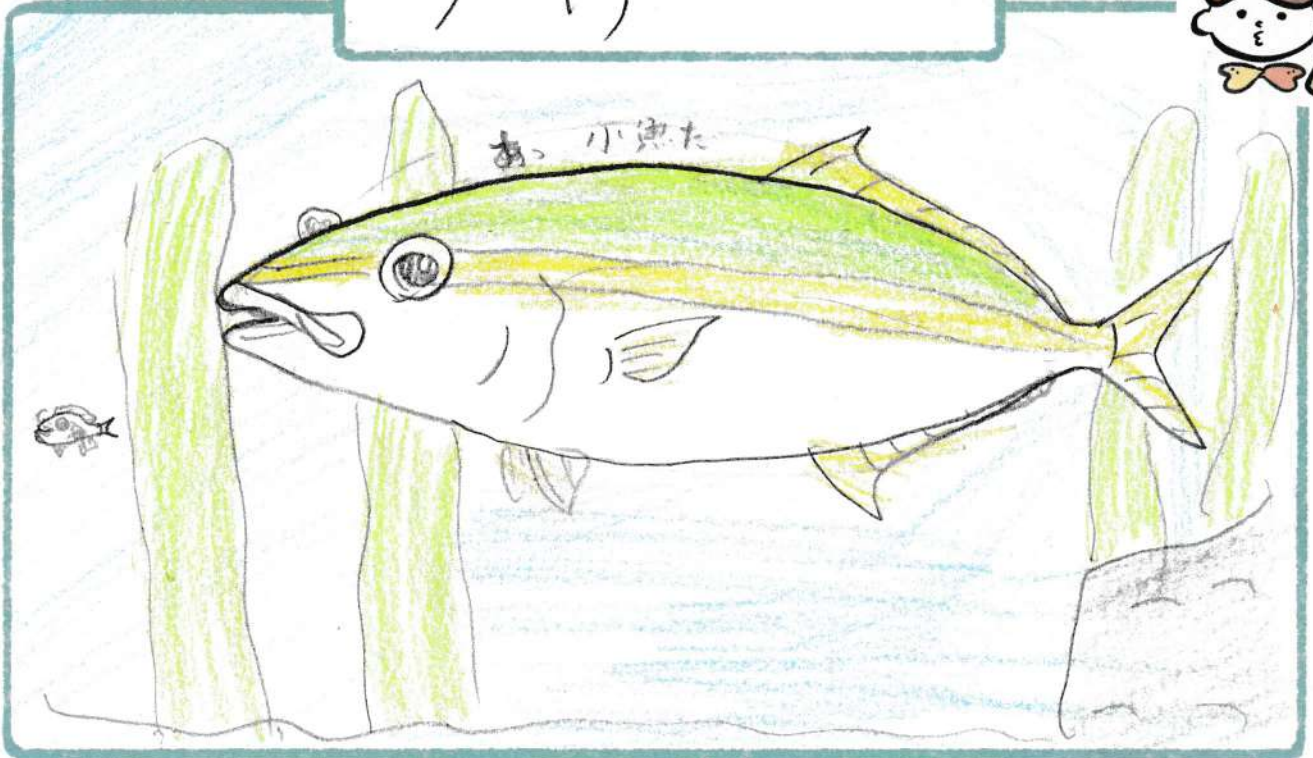
ハゲフグダイのおいしい

1. ハゲフグダイのま^{食下方向}す煮
初めて聞いた!!
2. さしみ
意外とおいしい!!
3. しゃぶき
皮をはいでからのほうが

☆クイズの正解は (2) はくのおんえき

なまえ

フリ



クイズ

サイズが何cmからフリとよびますか？

ヒント: 大きさが...

①

60cm

②

80cm

③

100cm

なかま

アジ科のなかま

すんでるところ

えんかんや沖

おおきさ

最大で1.5m

たべもの

小魚 (アジなど)

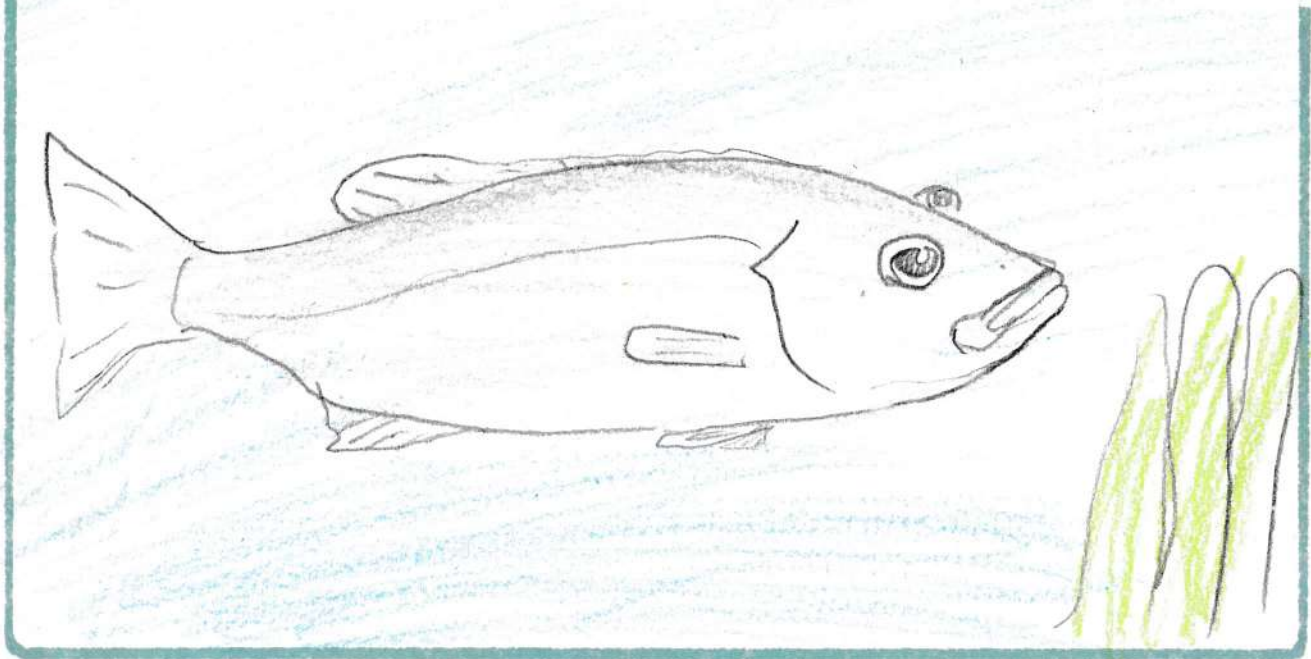
フリは出世魚なので、大きさによって名前がかわります。たとえば: スズキやホウモも出世魚です。1cmから、35cmがツバス、35~60cmがイトダ、60~80cmがメジロ、80cmからがフリです(かんさいのよみがた)

(

☆クイズの正解は ② 80cm

なまえ

スズキ



クイズ

スズキはどの時期に産らんしますか？

①

春

②

夏

③

秋

なかま

スズキ

すんでるところ

えんかん

おおきさ

最大、2m

たべもの

小魚やカニなど

スズキはブリと同じく出世魚です。

関西ではハネ、フコ、関

スズキとよばれる。しかも、^{いんげん、しゅん}穴道湖七珍の魚として知られてい

木公江の代表的な味

ゆき

ゆき

味覚の味は (1) 味、たばから、水溜り、上草、エカ、ほろに

〈おわりに〉

人間のせいで地球温暖化が進んでいきます。そのため、たくさんの生きものが死んでしまったり、せつめつしたりしています。ほくは、ちょっとでも役に立ちたいので、なるべく、コンビニやスーパーなどで、ビニールごみかごやプラスチックのスプーンなどをもらわず、自分のスプーンやエコバックを活用して、少しでもゴミを減らしたいと思います。これによって、地球温暖化を少しでもくい止めるとともに、大阪湾がさらにきれいな海になり、また魚がすみやすいかんきょうが続くように取り組んでいきたいと思っています。

〈参考文献〉

「大阪湾の魚類」きしわた自然資料館 2013年
「大阪の魚と漁業を10倍楽しむ本」
大阪府環境農林水産部 2021年

サマースクール ワークシート 「伝わる」 発表してみよう!

ぼく(わたし)がつくったクイズ図鑑のタイトルは…

大阪わんの魚、クイズ 図鑑

なぜそのテーマにしたかというところ…

大阪に住む魚の生態をつたえたいから。

ここでみんなにクイズです!

マサバ(サバの仲間)のせなかにある模様は何のためでしょう。

①オジャレ ②^{てきから}身を守るため ③^{いかの}ため

正かいは、③の^{てきから}身を守るためでした。②の模様は、上から見ると波にとも似ています。なので、ほつぱくになっています。自然^か成^りでできるのはすごいと思いました。

3択クイズの出題/正解と解説

こだわったところ(むずかしかったところ)は…

魚の形や色の変化などがこだわった。表情もむずかしかった。

最後にサマースクールのみんなへ

4回のこうせいで、みんながすごく魚がすきたーという声がかつたおっきたし、絵も上手で参考にさせていただきました。ありがとうございました。

これからもがんばります!
ありがとうございました。

◎ さかなのおにいさん かわちゃん

