

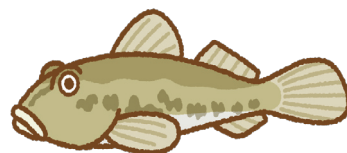
ハゼ

淀川河口域物語

—なにわ大阪、秋の風物詩—

淡水と海水が混ざった場所を汽水域と呼びますが、淀川河口域は、まさにそんな場所で多くの魚介類がいます。今回は「淀川ハゼ物語」をご紹介します。

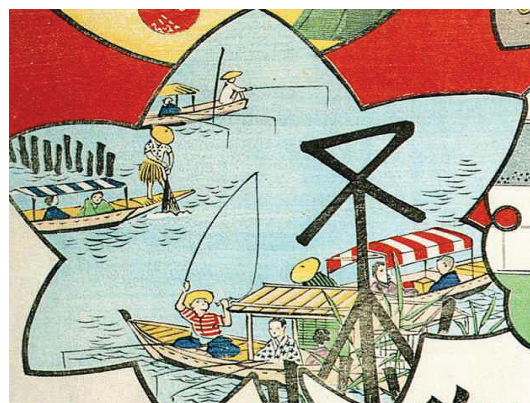
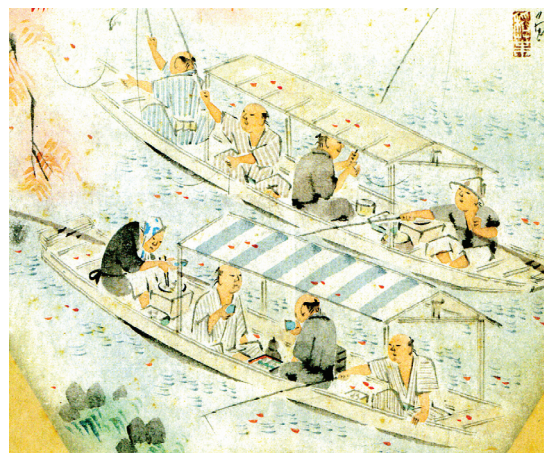
大阪の彼岸ハゼ



大阪湾に近い淀川河口域はそんなに深くなくて砂地で2～3m。ハゼもまた水深2mほどの浅場の砂泥底に多く生息しています。大阪では夏の終わり頃から釣れるようになって、もっともよく釣れるのが秋のお彼岸の頃（9月中旬以降）とされています。お彼岸の中日が秋分の日にあたりますが、この日に釣ったハゼを食べると脳卒中にならないという言い伝えが大阪ではありました。だからみんな秋分の日には淀川の（彼岸）ハゼを食べてたんですね。

ハゼの味と風物詩

淀川のハゼ釣りは古くは江戸時代から行われていました（右図）。釣りながら舟の後ろで天麩羅を揚げているオジサンがいます。キスのような白身魚で味は絶品。同様の風景は昭和の初期頃までであったようです（左図）。



蘇った令和のハゼ釣舟



大阪市漁協では昔ながらのハゼ釣り舟を再現。来年度からは本格的に、秋のシーズンには釣り舟を定期イベントとして行う予定です。大阪市漁協のホームページで確認下さい。