

# 海の恵みを育て 旬を味わう

近年、明石海峡でとれる魚の量が減少しています。海の恵みを守り育てる、取り組みを紹介します。また、明石の魚に親しんでもらうために、簡単なレシピやこれから旬を迎える魚も紹介します。

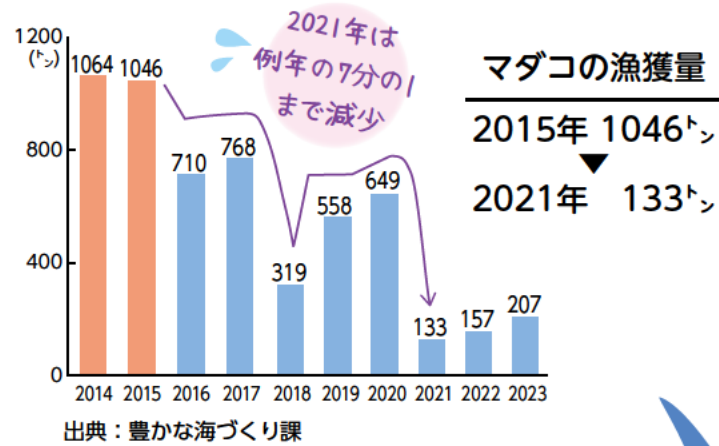


明石の魚の美味しさを知って “海の豊かさ”を みんなで考えていこう！

お問い合わせ／豊かな海づくり課(TEL 918-5254 FAX 918-5126)

## 明石のタコがピンチ！？

近年、タコの 漁獲量が減っています



## タコが減ってる原因はなに？

最近では、海の栄養塩の不足が原因と分かってきました

栄養塩を増やす取り組みを進めています

栄養塩ってなに？

窒素・リンなど海水中に溶け込んでいる物質です。海ではプランクトンなど、生き物の成長に欠かせません。

### ●下水道の栄養塩管理運転

下水処理場からの放流水に含まれる窒素の量を増加させ、海に栄養を届けています。

### ●海底耕うん

海の底を耕し、海底に沈んでいる栄養塩を海水に放出します。

### ●かいぼり



ため池の水を抜き、池の水や底にたまった泥に含まれる栄養分を海に届けます。



## 海の豊かさを守り育てる

### 「海のゆりかご」アマモ場の再生を応援



アマモは海草の一種で、海底に生えています。アマモがたくさん生えている場所をアマモ場といいます。魚の産卵場・隠れ場・えさ場などいろいろな役割を持っていることから、アマモ場は「海のゆりかご」と呼ばれています。

### アマモ場の役割

- ・小魚のすみか
- ・魚の産卵場所
- ・生き物に必要な酸素をつくる
- ・二酸化炭素を吸収する
- ・小魚のエサになる生き物が隠れ、集まる

### アマモの種子採取を行いました



6月10日 江井島海岸

採取した種は熟成させ、苗まで育て、2~3月ごろに海に植え、アマモ場を増やします。

### アマモ場の魚たち



## うまい！明石の魚

### 魚屋さんに行ってみよう！

魚の棚商店街の魚屋さんに魚を買うときのポイントやおいしい食べ方を聞きました。



にしのうち まり 西野内 麻理さん

どんな料理で食べたいかにおわせて、おすすめの魚を紹介します。スーパーには無い魚もあるので、お店に来て新鮮な魚を見て欲しいですね。



おおひがしとしみち 大東 利通さん

食べる人数に応じた量や、魚に合わせたおすすめ料理の相談にのりますよ。まずは魚を食べて美味しさを覚えて欲しいですね。

### おすすめの食べ方

- ・塩ゆで
- ・から揚げ

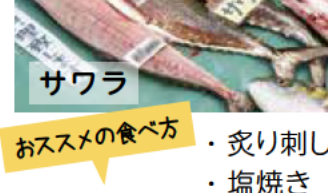
### カツエビ



### おすすめの食べ方

- ・南蛮漬け

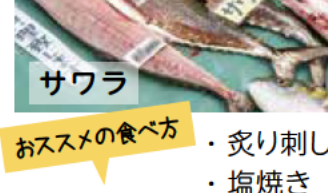
### ベラ



### おすすめの食べ方

- ・炙り刺し身
- ・塩焼き

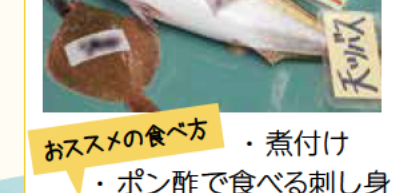
### サワラ



### おすすめの食べ方

- ・煮付け
- ・ポン酢で食べる刺し身

### ツバス



### おすすめの食べ方

- ・煮付け
- ・ポン酢で食べる刺し身

これから旬の魚！