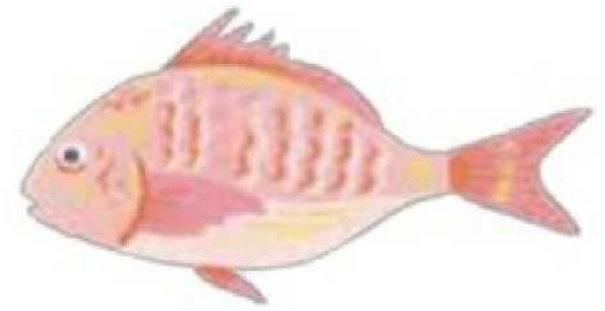


実は 神戸は 豊かな 漁場だった。



豊かな漁場である
理由1

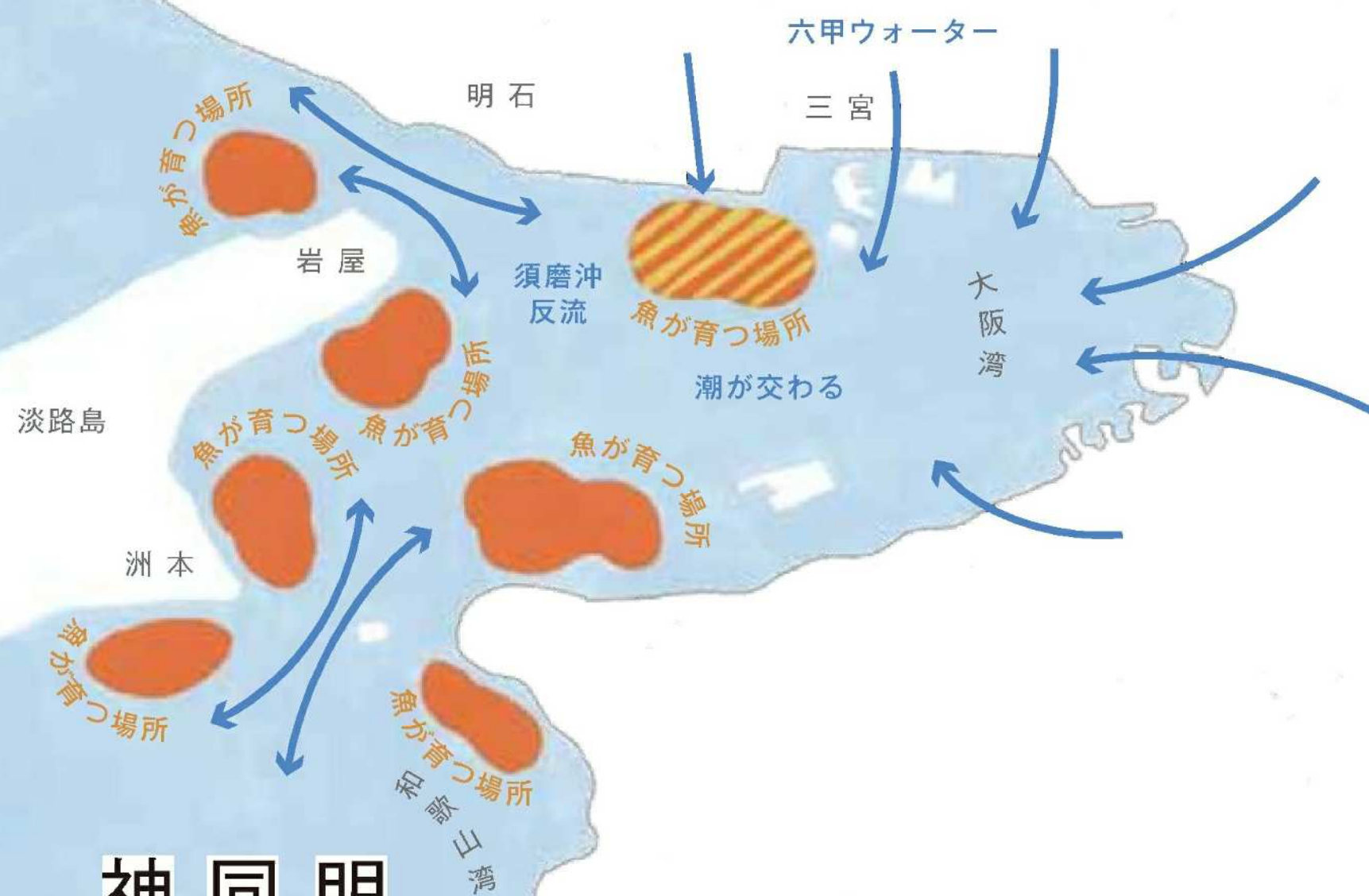
六甲山で濾過された ミネラル豊かな水

六甲山には広葉樹が多く植えられており、その枯葉が土の上に堆積し、豊富な腐葉土が生まれる。腐葉土は土の中に水を保つが、水を濾過し、微生物を育てる機能を持つ。海の水が蒸気となり、六甲山系に雨をもたらし、その雨水が土のミネラルを川や地下水経由で海に運ぶ。また、神戸市北区の農村の農業で使われた水は、加古川の源流になり、神戸の西の海に流れ込む。また、西区の農地を流れる水は、明石付近の川となって明石海峡付近に流れ込む。

豊かな漁場である
理由2

明石海峡からの 潮の流れが 六甲ウォーターと混じる

明石海峡には、大阪湾側からの潮の流れと播磨灘側からの潮の流れが交互に生まれる時間が日に数回あり、時間によって東西方向に流れがかわる。東向き（大阪向き）に潮の流れが生まれる際に、加古川、明石海峡付近からの潮の流れが神戸沖で南北に分歧し、ちょうどその潮が六甲山から下ってきたミネラルたっぷりの山水と合流する。山からのミネラルが海の植物性プランクトンと動物性プランクトンを育み、それを小魚が食べる。つまり、ここに沢山の海の栄養が集まっているわけである。

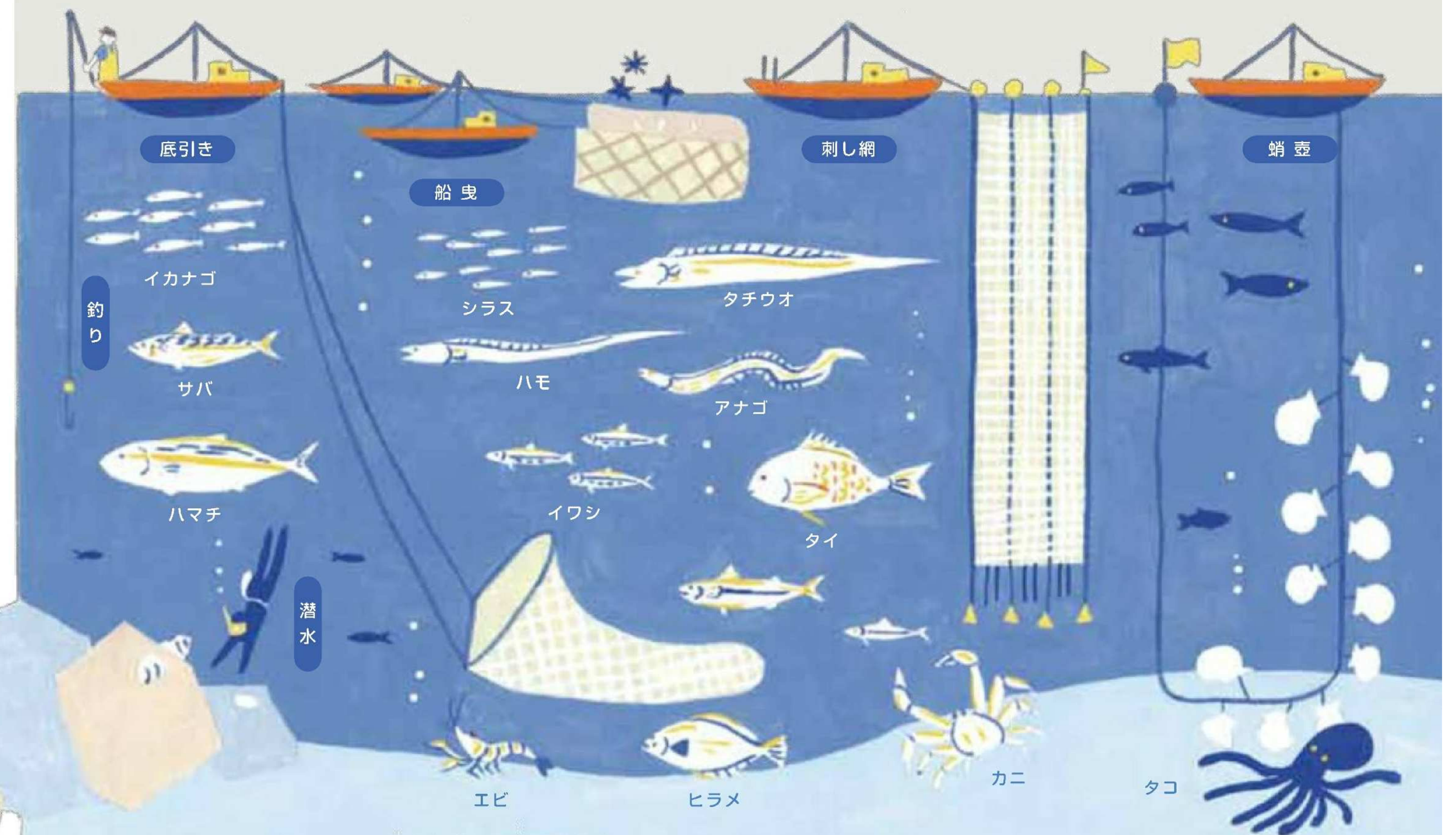


明石、淡路、和歌山と
同じ漁場である
神戸沖

大阪湾にはいくつか有名な漁場がある。例えば、洲本沖、明石沖、和歌山沖。これらはすべて湾の入口で潮の出入りがあるところ。潮の出入りがあるところでは、プランクトンの動きが活発になり、良い漁場となる。神戸沖も同様の潮の出入りがあり、六甲山からのミネラルウォーターと交わった場所が良い漁場となっている。法的な表示ルール上、神戸沖で採れた魚でも「兵庫県産」というラベルが貼られて流通する。本来「神戸産」の魚も同じ大阪湾の「明石」や「淡路島」「和歌山」とほぼ同じ漁場。みんなでそのことを広めていきたい。神戸の魚のブランド価値が上がると神戸の漁師さんたちは、海の生態系を守り育てる活動をより強化することができるようになる。

長田区、兵庫区 そして 中央区、灘区 の前海も 豊かな海

須磨沖反流と言われる潮の流れが、生み出す豊かな海の栄養群は、元来、六甲山の裾野である灘や東灘、西宮、尼崎などにも広がっていた。これらの漁場は経済成長期に沿岸部が埋め立てられるまでは豊かな漁港だった。現在も漁業が続くのは兵庫・長田エリアより西のエリアになってしまったが、だからこそ魚の獲れる豊かな海を残していきたい。のりは須磨が有名だが、養殖は海の栄養素が豊富でないと出来ないとされている。神戸港に航行船が入るため、須磨、垂水の沖以外ではのり養殖業ができないが他のエリアの前海もとても豊かな海なのである。



神戸の魚を取り扱っている魚屋さん

神戸の魚介類を取り
扱っている神戸市内
の魚屋さん。神戸の魚
を売ってもらえるかは
個別に要相談。

鮮魚 明石屋 丸徳

〒652-0042
神戸市兵庫区東山町1丁目10-3
☎ 078-521-4069

刺網・活魚 神龟

〒652-0042
神戸市兵庫区東山町2丁目8-61
☎ 078-511-3444

魚新商店

〒650-0004
神戸市中央区中山手通3丁目13-4
☎ 078-221-6845

元町商店街 活魚 なみき

〒650-0022
神戸市中央区元町通6丁目3-18
☎ 078-341-3378

板宿 鮮魚ショップ こうちゃん

〒654-0021
神戸市須磨区平田町2丁目3-20
☎ 078-732-3749

須磨 前川鮮魚店

〒654-0081
神戸市須磨区高倉台4丁目6-2
☎ 078-734-7196

須磨 魚恒

〒654-0054
神戸市須磨区須磨本町2丁目4-8
☎ 078-736-2051

須磨 ナナ・ファーム須磨

〒654-0043
神戸市須磨区外浜町4丁目1-1
☎ 078-733-7722

塩屋 魚一

〒655-0872
神戸市垂水区塩屋町3丁目6-12
☎ 078-751-1009

垂水 (株) 木下水産

〒655-0027
神戸市垂水区神田町7-8
☎ 078-707-6508

西区 農協市場館 六甲のめぐみ

〒651-2204
神戸市西区押部谷町
高和字性海寺山1557-1
☎ 078-997-9955