

主催：岸和田市食の磨き上げ協議会

問合せ：岸和田市食の磨き上げ協議会事務局（岸和田市環境農林水産部農林水産課）
☎072-423-9489

黒鯛ストーリー

岸和田市は、目の前に広がる大阪湾に臨むとともに、背後には天然記念物であるブナの原生林を有する和泉葛城山を擁しています。私たちは、この豊かな自然、青い海や空をこよなく愛し、水の恵みと大地の実りへの感謝の気持ちを忘れず、その源である山々を畏れ、敬いながら、この地で暮らしています。

海面から蒸発した水蒸気は空で雲になり、雲が風に乗り、山に多くの水をたたえます。雨は森林をうるおし、良質な農耕地の土壌を形成し、里や街を流れながら、栄養分や有機物を海に供給する循環がなされ、魅力ある豊富な農林水産物の生産を支えています。

漁師をはじめとした市内水産業者が適切に品質管理した新鮮で脂の乗った岸和田黒鯛は、白身でほどよい歯ごたえが魅力で、どんな料理にもぴったりな食材です。市内の豊かな農産物を添えた岸和田黒鯛の創作料理をご堪能下さい。

撮影協力：大阪産料理 空

大阪産

岸和田 黒鯛 MODE

大阪・岸和田の 黒鯛

KISHIWADA KURODAI

アレンジ自在の
おいしさを
地域が誇る食材へ

古くから「茅渟の海」と言われるほど、
黒鯛（チヌ）がたくさん獲れる大阪湾。
淡泊な白身で臭みのない大阪湾の黒鯛は、
さまざまなアレンジで楽しめる食材として、
いま、料理人の間でも注目されています。

ABOUT KURODAI

黒鯛ってどんな魚？



「チヌ」の別名で知られる黒鯛は、スズキ目タイ科の海水魚。
古くから大阪湾でよく獲れ、岸和田では身近な魚です。
秋から初春にかけて脂がのり、最もおいしくなります。

安くておいしくて地球にやさしい！

そんな黒鯛ですが、臭みが強いというイメージから需要が少なく、
獲れすぎると廃棄されることも。食欲旺盛な魚なので、
増えすぎると海の生態系に影響が出る可能性もあるとか。
近年は大阪湾の水質が改善され、臭みのない上品な味わいの黒鯛が獲れるようになりました。
安くておいしい黒鯛をたくさん食べて、豊かな大阪湾を守りましょう。

黒鯛を おいしく食べるための取り組み



岸和田市漁業協同組合と岸和田鮮魚商業組合では、
岸和田産黒鯛のおいしさと品質をより広く知ってもらうため、
令和7年9月より「活〆（いけじめ）」処理を施した黒鯛に専用シールを貼付し、
ブランドとして発信する取組みを開始しました。

黒鯛の締め方にはいくつかの方法がありますが、一般的な「氷締め」は手間が少ない一方、
血抜きの精度が低く加工用に向いています。これに対し、岸和田産黒鯛の「活〆」は、
水揚げ後に一度水槽で泥抜きを行い、その後すぐにエラと脊髄の一部を切って丁寧に血抜きを行う方法で、
鮮度の維持、**食感の向上**、**旨味の引き出し**に優れているとされています。
岸和田市漁業協同組合の競りに出される黒鯛の**8〜9割が活〆処理**を施されており、
漁師が手間と時間をかけることで、より新鮮でおいしい黒鯛をお届けできる体制が整っています。
活〆黒鯛は、岸和田市内をはじめ、大阪市内のスーパーマーケットや小売店でも購入することができます。
ぜひ、岸和田が誇る新鮮で旨味豊かな黒鯛をご賞味ください！

岸和田黒鯛の価値向上等に関する連携協定締結先

大阪市
大阪産料理 空　堀江本店
大阪産食材を使った創作料理と多彩な地酒が楽しめる店。

電話 06-6648-8151
住所 大阪市西区北堀江1-1-27 イマイビル1F
交通 大阪メトロ四つ橋線四ツ橋駅3番出口出て左すぐ
時間 11:30〜14:30（土曜は12:30〜15:00）、17:00〜22:00
休み 日曜、祝日　駐車場 なし

KURODAI RECIPE

黒鯛はこんな料理で楽しめます！

どんな食材とも相性の良い淡泊な味わいと、ほどよい歯ごたえが魅力の黒鯛。
刺身や塩焼きはもちろん、フィッシュ&チップスなどのアレンジ料理もおすすめです。



刺身
黒鯛のおいしさをシンプルに楽しむなら刺身が一番。
引き締まった身の食感に箸が止まらない。



寿司
飲食店でもなかなか見かけない黒鯛の寿司。
手まり寿司や炙り寿司など、アレンジも自在。



塩焼き
塩焼きは皮の処理が味の決め手。
こんがりとよく焼くことで臭みが取れ、品の良い味わいに。



フィッシュ&チップス
大阪調理製菓専門学校の学生が考案したレシピ。
クリスピーな皮とホクホクの身はお酒とも相性抜群！

持ち帰りでも！

だんじり黒鯛佃煮
地元で親しまれてきた黒鯛を、家でも。
味わいは、コク深い「みそ煮」と
風味豊かな「生姜煮」の2種類。
岸和田市のふるさと納税の
返礼品にも登録されている、
ご飯のお供にも、お酒の肴にも
ぴったりな一品です。



だんじり黒鯛佃煮 製造・販売店舗
明治食品株式会社「浪花（なにわ） 佃史屋（つくしや）」
電話 06-6961-8306
住所 大阪市鶴見区今津中1-10-3
交通 JR放出駅から徒歩10分
時間 9:00〜17:30
休み 日曜、祝日　駐車場 あり

だんじり黒鯛佃煮 販売店舗
株式会社 鳥居商店
電話 072-422-5464
住所 岸和田市下松町5053-2
交通 JR東岸和田駅から徒歩12分
時間 9:00〜17:00
休み 日曜、祝日　駐車場 あり