

春の魚 3~5月 豊かな海の恵みがたっぷり アサリとコウナゴ

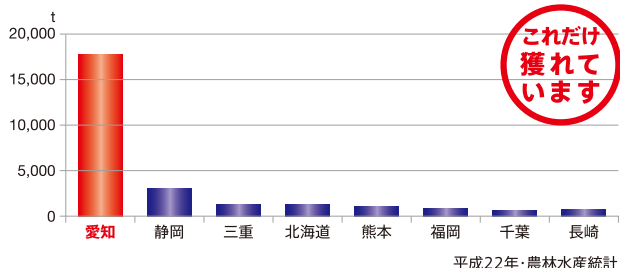


アサリ

漁獲量日本で、全国シェア約6割。
三河湾の栄養がぎゅっと詰まった
春のアサリは、身がたっぷりて絶品。

こうして
獲って
います

主要産地: 西尾市、田原市、美浜町、常滑市、蒲郡市
漁獲時期: 周年漁獲されますが、旬は春
漁獲方法: 小型底びき網、採貝(腰マンガなど)



これだけ
獲れて
います

豆知識

プランクトンが豊富な伊勢湾、三河湾で育つ愛知のアサリは、身入りがよくて甘みがあります。
愛知県アサリの漁獲量は8年連続日本一を誇り、全国の約3分の2のシェアを占めています。
アサリの漁獲は、三河湾の六条潟などの干潟に発生する稚貝の移植や資源の有効活用、漁場環境維持などの漁業者の取組みにより支えられています。

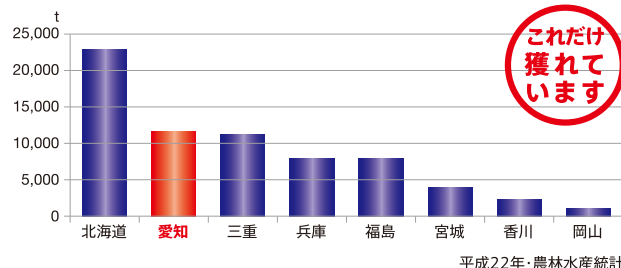


コウナゴ

正式な名称は「イカナゴ」。
春の訪れとともに、約500隻の船が
一斉に出漁する姿は壮観。

こうして
獲って
います

主要産地: 南知多町、碧南市、蒲郡市
漁獲時期: 春
漁獲方法: 船びき網



これだけ
獲れて
います

豆知識

3~5cmのシラス期に漁獲し、シラス干しや釜揚げ、佃煮などに加工します。
厳しい資源管理をされており、春先のほんの一時期しか獲れません。
伊勢湾のコウナゴ漁は資源管理の模範事例とされ、平成22年2月には、全国でも数少ないマリン・エコラベル・ジャパンの水産エコラベル認証を取得しました。