

水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、クロダイ、ジンドウイカ、ナマコ、サザエ、ヒラメ、ワカメ、マダイ、タチウオ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ヒガンフグ

渥美外海：コウイカ、マダイ、アオリイカ、イサキ、ケンサキイカ、ヒラメ、ホウボウ、ヤリイカ、ムツ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



3月上旬の漁模様

## おさかな紹介コーナー

### オイサキ



渥美外海からイサキ *Parapristipoma trilineatum* が獲れています。イサキは、愛知県では主に渥美外海の小型底びき網漁業や一本釣りで漁獲され、春～初夏の季節にまとまって漁獲されることが多いです。この時期のイサキは 20cm 前後の大きさと一人一匹召し上がるのにちょうどよいサイズです。さらに旬も迎えており非常に美味しくいただけます。塩焼きが絶品ですので、ぜひ食べてみてください。



## ○タカノハダイ

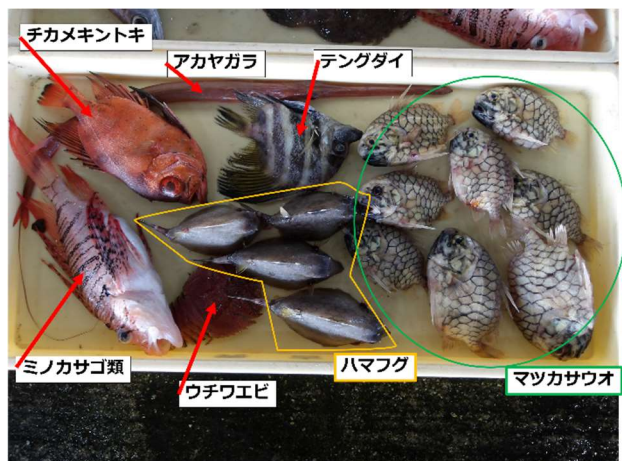


渥美外海からタカノハダイが獲れています。あまりスーパーなどでお目にかかれず、なじみのないお魚かもしれませんが、その鮮やかな見た目は一度見れば覚えてしまうほどです。タカノハダイは鮮やかな黄色の鰭を持ち、体には同じく鮮やかな黄色の縞模様を持っています。さらに、尾びれには白の水玉模様が入っており、非常にファッション性の高い姿をしています。

また、タカノハダイと見た目が似ているミギマキとユウダチタカノハというお魚も漁獲されることがあります。ミギマキとユウダチタカノハは黄色がかった体に黒の縞模様を持ち、非常に似ていますが、ミギマキが口が赤色であることと目より口側に縞が一本多いことで見分けることができます（黄色矢印）。ミギマキとユウダチタカノハはおしゃれな水玉模様を持っていませんが、それでも美しい姿をしています。

市場の近くにある鮮魚店で会うことができるかもしれません。なかなかお目にかかれませんが、お店に並んでいたら目を引く姿をしていますので、ぜひ手にとってみてください。

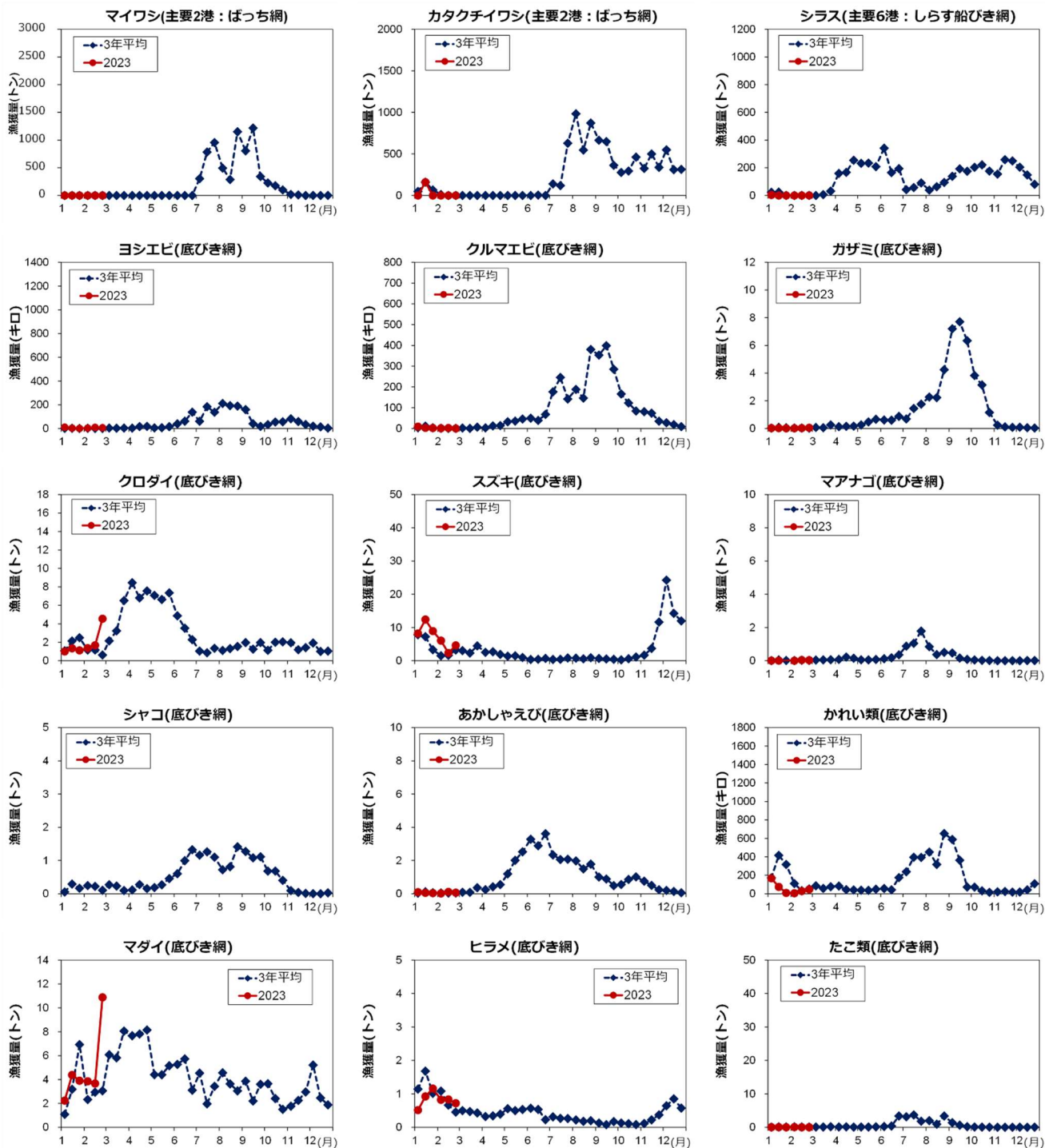
## ○マツカサウオ



渥美外海からマツカサウオが揚がっています。マツカサウオは、その名の通り体側部の鱗が黒く縁どられて松かさ（まつぼっくり）のように見えます。その模様から大きな鱗を持っていることが見て取れますが、その鱗の硬さは想像を絶するもので、包丁がまったく入らないほどです。また、鱗の硬さに加え、その鱗は一枚一枚が離れにくく、まるで装甲で身を包んでいるような体となっています。しかし、その鎧の下には、もっちりぷりぷりの極上の白身が詰まっています。なかなかまとまって漁獲されないため、鮮魚店では滅多にお目にかかれませんが、見かけたらぜひ食べてみてください。

自然の海で営まれる漁業では、当然ながら同じ魚種だけが大量に水揚げされることはありません。マツカサウオ等をはじめ、ときどき数匹だけ漁獲されるような魚種もあります。このようなお魚たちは、一定量が継続的に漁獲されない理由で大規模のスーパーなどには流通しませんが、写真のように珍しいお魚アソートとして市場に並び、市場近くの鮮魚店で売られることがあります。この珍しいお魚の中には、非常に美味しい幻の味がありますので、時には市場近くの鮮魚店まで足を伸ばしてみませんか。いろいろなお魚が並んで、見るだけでも楽しいですよ。

# 主要魚種の漁獲状況



2024年2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移