

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：ガザミ、スズキ、クロダイ、ジンドウイカ、あかしゃえび、マダイ、サザエ、マゴチ、イワガキ、コショウダイ、ブリ

三河湾：クロダイ、アサリ、コノシロ、アカシタピラメ

渥美外海：しらす、マダイ、ヒラメ、チダイ、カワハギ、メイタガレイ、ホウボウ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



5月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ブリ



渥美外海、伊勢湾および三河湾で大きなブリ *Seriola quinqueradiata* が獲れています。愛知県では、ブリは釣りや刺し網、小型定置網漁業で漁獲されており、市場では 70cm 程度の大きさの魚が並ぶことが多いです。ブリは、その大きさに名前が変わる出世魚であり、愛知県では小さいものから順にアブコ（小型）→イナダ（3kg 程度）→ワラサ（4～10kg 程度）と呼び名が変わります。この呼び名の変化は地方によって異なるようで、近畿地方ではツバス→ハマチ→メジロ→ブリと変わります。地方によって出世の仕方が違うところがおもしろい魚です。

近頃では市場に大きいブリが並んでいますので、身近のスーパーなどで愛知県産の天然ブリにで会えるかもしれません。みかけたらぜひ食べてみてください。

○たい類



渥美外海、伊勢湾および三河湾でタイと名の付く魚がよく揚がっています。近頃ではチダイ *Evynnis tumifrons* とマダイ *Pagrus major*、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* がよく市場に並んでいます。特に、チダイとマダイは同じ赤色の見た目をしており、なかなか見分けが難しいですが、エラに血のような鮮やかな赤色をもつものがチダイと覚えるとわかりやすいかもしれません。そのほか特徴としては、チダイはマダイよりもおでこがでっぱり、唇が薄いなどの違いがあります。また、姿形は似ていますが、その名の通り黒色をしたクロダイも市場に並びます。そのほかにも、コショウダイやイトヨリダイ、アカアマダイなどのタイの名を持つお魚が愛知県の市場には揚がります。愛知県の「タイ」を制覇してみたいかがでしょうか。

○あかしゃえび



アカエビ



サルエビ



あかしゃえび (サルエビ等)

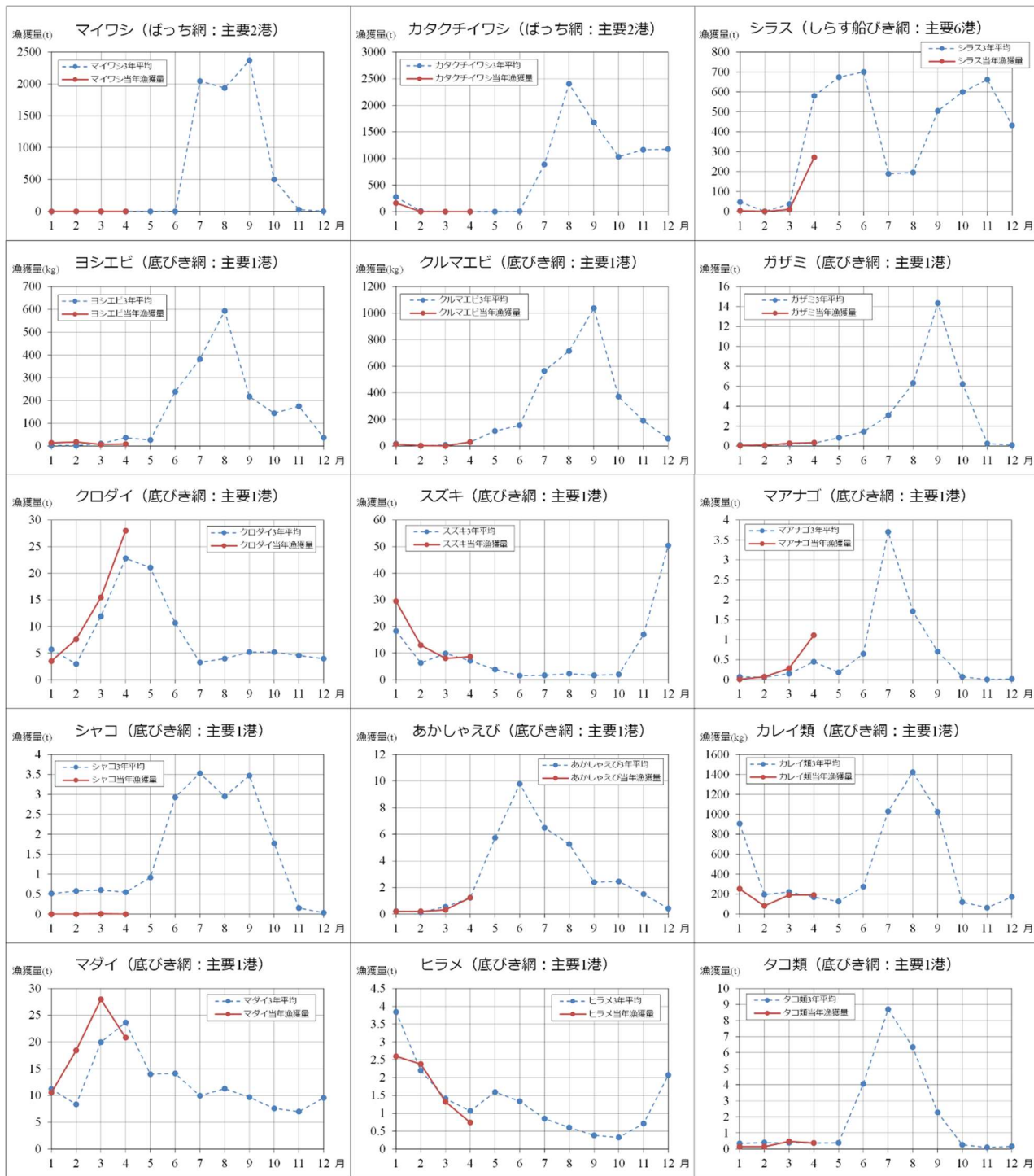
渥美外海、伊勢湾および三河湾であかしゃえびが揚がっています。あかしゃえびは生物の種名ではなく、愛知県で漁獲される小型エビ類の総称であり、主にアカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* とサルエビ *Trachysalambria curvirostris* で構成されます。アカエビはその名の通り赤色の斑点をもっており、一方サルエビは全身薄い灰色をしています。

あかしゃえびは唐揚げや塩ゆで、トマトパスタなど和風から洋風まで様々な料理に合い、大きさはクルマエビと比べると小さめですが使い勝手が良いです。また、知多半島の美浜町にある「えびせんパーク」では南知多で水揚げされたあかしゃえびを使った海鮮せんべいを食べられるそうですよ。ぜひ愛知県のあかしゃえびを味わってみてください。

愛知県の公式観光ガイドHP「美浜町 えびせんパーク」

<https://www.aichi-now.jp/spots/detail/2890/>

主要魚種の漁獲状況



2024年4月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024年3月から旬別グラフが月別に変更されました。