

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、しらす、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、ハモ、カタクチイワシ

三河湾：クロダイ、アサリ、アカシタビラメ

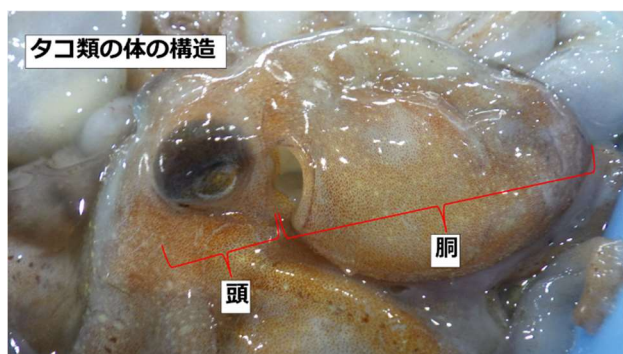
渥美外海：しらす、マダイ、ヒラメ、チダイ、カワハギ、メイタガレイ、ホウボウ、ケンサキイカ、ハモ



7月中旬の漁模様

## おさかな紹介コーナー

### ○マダコ



渥美外海、伊勢湾および三河湾でマダコ *Octopus vulgaris* が獲れています。愛知県では、たこつぼ漁業や小型底びき網漁業で漁獲されます。今年は、梅雨が明けて以降マダコがよく獲れています。この機会に愛知県産のマダコを味わってみるのもよいですね。

そして、愛知県でタコといえば、日間賀島が有名です。日間賀島は離島ですが、高速船で南知多町から10分程度で着いてしまうので気軽に遊びに行けますよ。東港ではがっしー、西港ではにっしーがお出迎えています。夏休みに日間賀島でタコを味わいながらバカンスなどしてみたいはいかがでしょうか。

さて、タコを思い浮かべようとしたとき、一般的に想像するのはがっしーやにっしーのようなタコではないでしょうか。実はがっしーやにっしーのようなタコのキャラクターと本来のタコ類の体の構造は異なります。タコ類は胴、頭、腕の3つの部位で構成され、腕と胴の間に位置する頭に目があり、8本の腕の中心に口があります。そのため、タコのキャラクターは、胴に目があるところが本来のタコ類の体と異なります。突き出すように前に出した口も、本来のタコ類では口ではなく漏斗という部位であり、水を

勢いよく出すことで推進力と浮力を得て高速に遊泳します。また、生物学的に生き物は頭と腹で前後が決まるので、タコ類は腕側が前方、胴側が後方となります。そのため、タコ類は生物学的に後ろ向きに泳ぎ、逆立ちをして歩くなんとも奇妙な生き物となります。

日間賀島観光協会 公式サイト 「日間賀島観光ナビ」

<https://www.himaka.net/>

○シバエビ・ヨシエビ



伊勢湾および三河湾でシバエビ *Metapenaeus joyneri* とヨシエビ *Metapenaeus ensis* が獲れています。シバエビとヨシエビは、前回紹介したサルエビとアカエビに似ていますが、サルエビには薄く毛が生えている点、アカエビには赤い斑点がある点で見分けられます。また、シバエビはクリーム色に黒い点があり、ヨシエビと見分けられます。

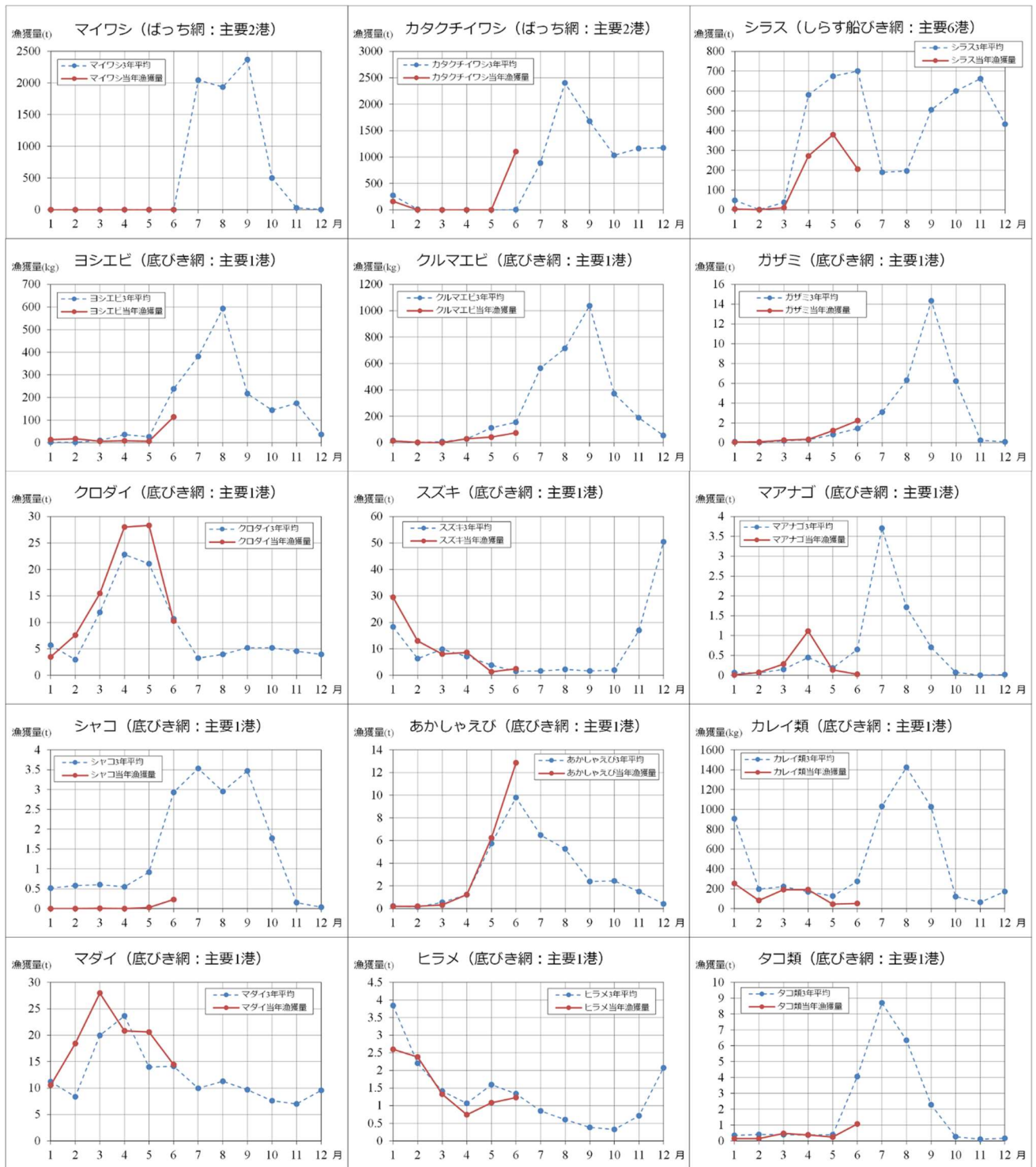
特に、シバエビは今年の梅雨明け以降よく獲れています。シバエビは殻が柔らかく、むかずに食べられますので、お手軽にエビを召し上がりたい方は、ぜひ手に取ってみてはいかがでしょうか。

## ○クダヒゲエビ類



渥美外海でクダヒゲエビ類が獲れています。クダヒゲエビ類 *Solenocera spp.*は、その名のとおりヒゲが管のように太い特徴を持ち、渥美外海で夜間に操業される底びき網漁業でよく漁獲されるエビ類です。そのため、昼操業の底びき網漁業が水揚げする南知多町の片名市場や豊浜市場ではめったにお目にかかれず、知名度もなきに等しい状況です。しかし、その味は非常に良いものであり、刺身で食べるとアマエビのような強い甘みがあります。殻も非常にやわらかく、そのままかぶりついて美味しくいただけてしまうほどです。エビ類を狙った夜間操業の底びき網漁業が盛んな一色市場などでよく水揚げされますので、気になった方は三河一色さかな村の朝市に足を運んでみてはいかがでしょうか。

# 主要魚種の漁獲状況



2024年6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。