

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018年4月 日]

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特産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、参考にしていただけるかもしれません。

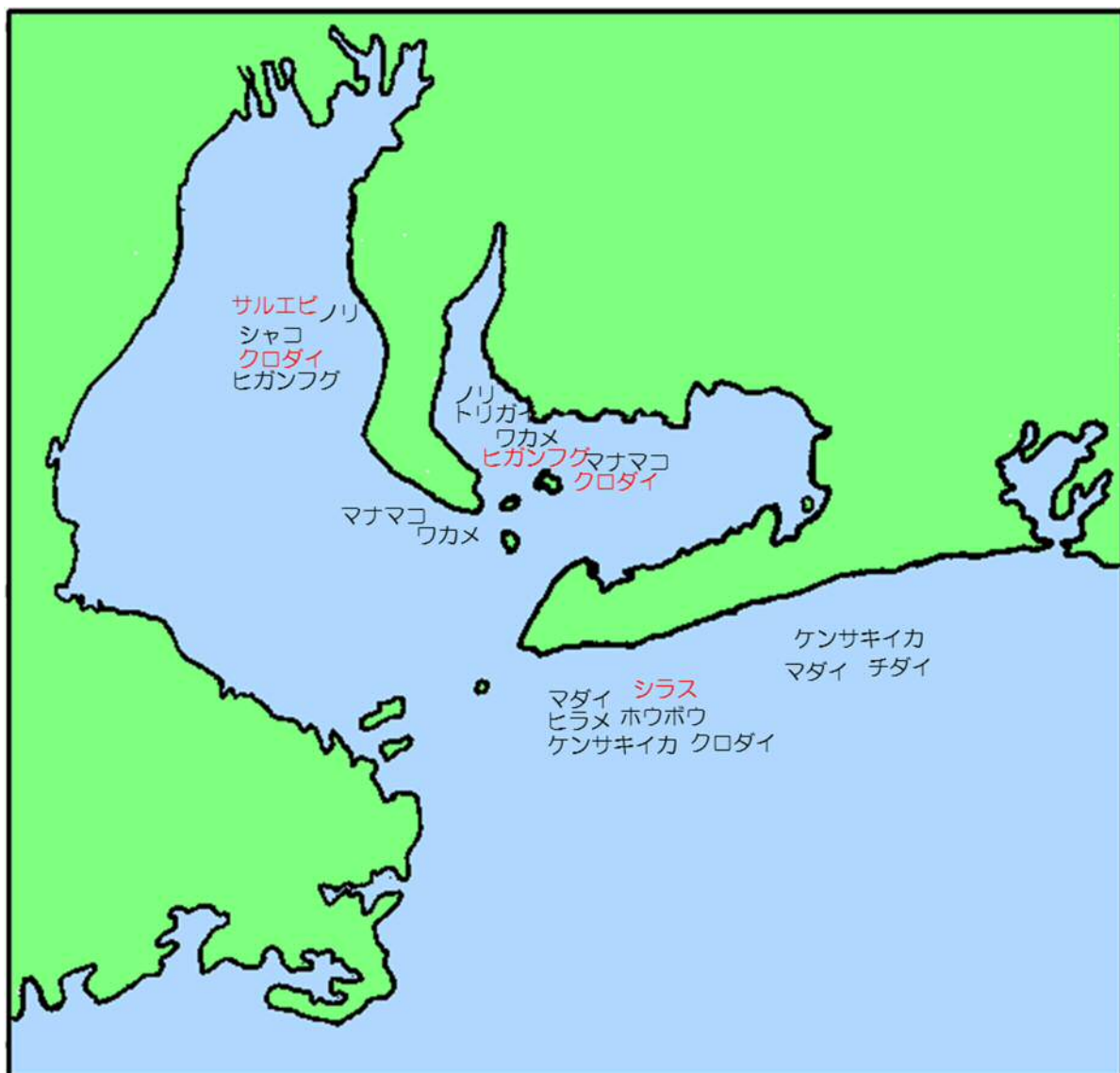
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:クロダイ、ヒガンフグ、シャコ、サルエビ、マナマコ、ノリ、ワカメ

○三河湾:クロダイ、ヒガンフグ、マナマコ、トリガイ、ノリ、ワカメ

○渥美外海: マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、ヒラメ、ケンサキイカ



4月上旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



マダイ *Pagrus major*が渥美外海で引き続き獲れています。マダイは桜の季節に浅瀬で産卵を行うため、この時期に獲れるものを桜鯛や花見鯛と呼ぶことがあります。標準和名でサクラダイという魚は別にはいますが、分類上はスズキ目ハタ科の全く違う魚です。陸の桜は花びらが散り、葉桜になったところが多いと思いますが、海の桜はまだまだ楽しめるので、この時期限定のマダイをお試しください。



ケンサキイカ *Loligo edulis*が揚がっていました。ケンサキイカの寿命はわずか1年と考えられており、成長すると外套長が30~40cmに達します。とても成長が速いので、獲れる時期で大きさが変わります。今の時期は小ぶりのケンサキイカが多いですが、小さいながらも甘みが強く濃厚な味わいです。揚げ物や炒め物、煮付けなどにいかがでしょうか。



ホウボウの稚魚



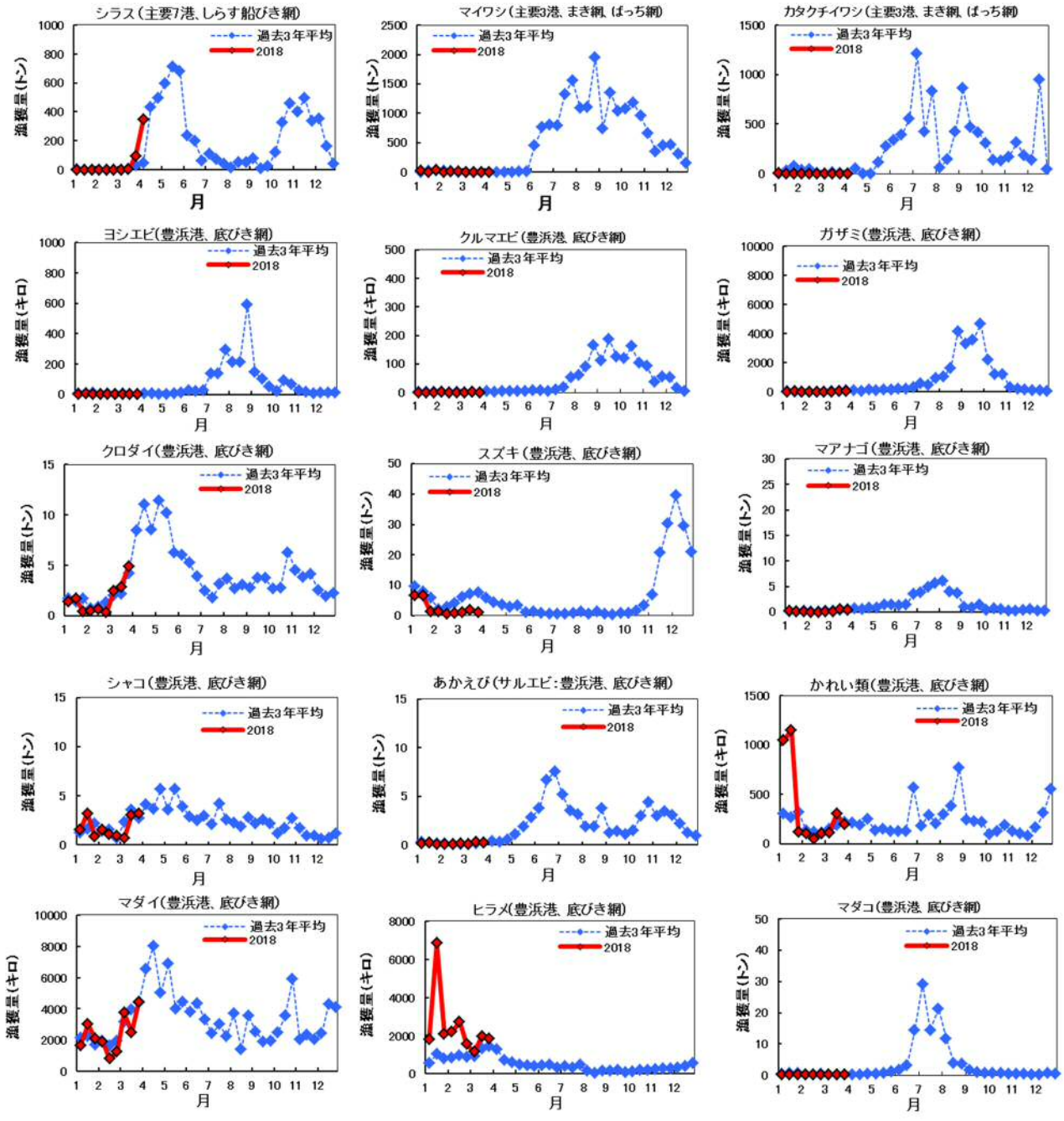
偶然にしてはホウボウ *Chelidonichthys spinosus*が綺麗に並んでいたの、思わず写真を撮ってしまいました。赤い体色に青緑色の胸ビレは市場でもよく目立つため、遠くから見ても「あそこに並んでいるのはホウボウだな」とすぐに分かります。この目立つホウボウ、生まれた時からこんなに鮮やかなのかと思いきや、稚魚の時は地味な黒色です。小さい時からあんな派手な体色だと捕食者に見つかりやすいからでしょうか。体が赤色とあって、マダイと同じくらいめでたい魚、祝い魚として利用されるそうです。この時期にぴったりではないでしょうか。刺身はもちろん、1本丸々購入された際は、あらかじめ良い出汁が出るので、汁物や煮付けがおすすめです。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii*が伊勢湾・三河湾・渥美外海で獲れています。魚類の中には成長すると、性別が変化する種が報告されており、クロダイも性転換することが知られています。魚類の性転換には3つのパターン(①メスからオスに変化するもの、②オスからメスに変化するもの、③メスからオス、オスからメスのいずれにも変化するもの)があり、クロダイは②の雄性成熟と言われています。なぜ性転換が起こるのかは諸説あり、

ここで全てを説明すると、長くなるので、興味のある方は調べてみてください。今回は、地元で獲れた魚に興味をもっていたくために、豆知識としてご紹介しました。

# 主要魚種の漁獲状況



3月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018年5月 日]

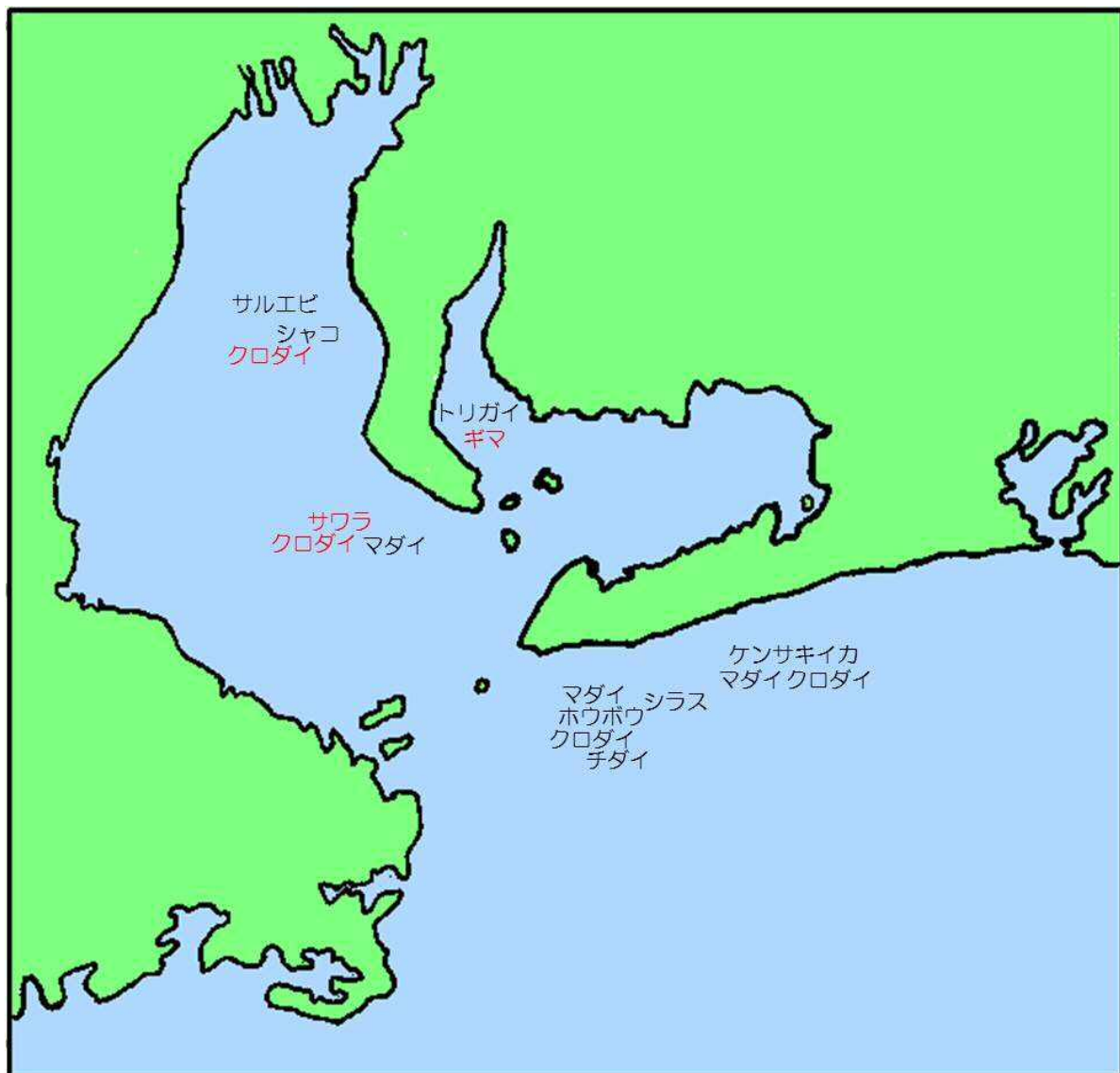
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:クロダイ、マダイ、サワラ、シャコ、サルエビ
- 三河湾:ギマ、トリガイ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、ケンサキイカ、シラス



5月中旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



シャコ *Oratosquilla oratoria*が伊勢湾で獲れています。英語ではMantis shrimp (カマキリエビ) と呼ばれているように、肢の先はトゲのある鎌状になっています。食べ方は塩茹で殻をむいて食べると、口の中に濃厚な甲殻類の旨みが広がります。



尾鰭の反対側も尾鰭。キアンコウ *Lophius litulon*がマダイをくわえています。網の中で噛みついたと思われますが、さすがは深海魚、餌に出会う機会が少ないので非常に食欲です。こうなってしまうと、取り出すのも面倒なのでこのままにしているそうです。これを買えたら、アンコウとタイでお得でしょうか。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾・渥美外海で獲れています。釣魚としても人気があるため、地方名が多く成長段階で呼び方が変わります。関西では、コチヌ、チヌと呼ばれ、関東では 20cm 前後をチンチン、その後カイズ、クロダイと呼ばれるそうです。前回、クロダイは性転換する魚（雄から雌になる魚）と紹介しました。そう考えると、小さい頃の関東の呼び方は偶然か知っていて呼んでいるのか分かりませんが、理に適っています。

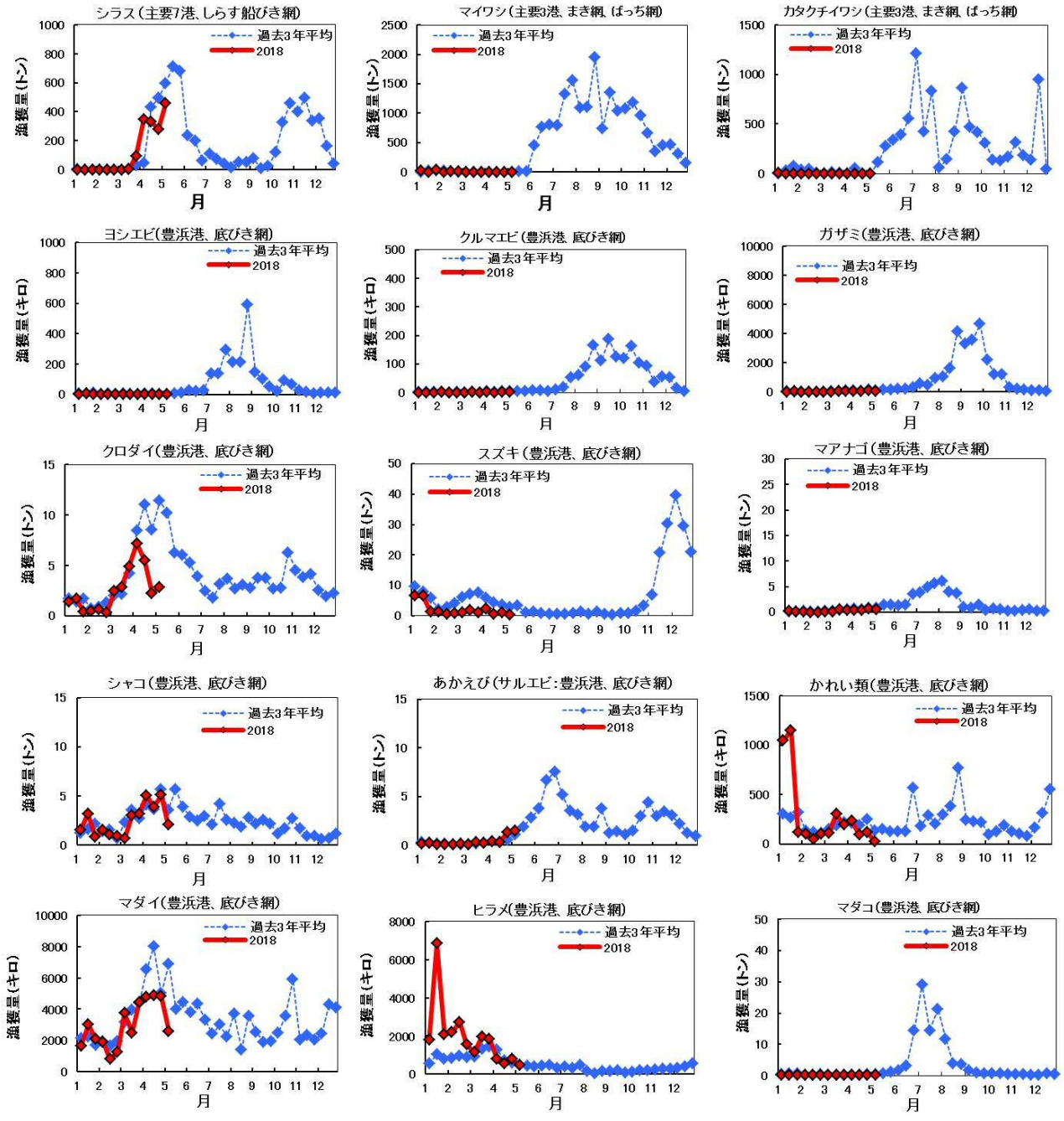


マサバ *Scomber japonicus* が渥美外海で獲られています。サバは「サバの生き腐れ」と言われるほど、鮮度が落ちるのが早い魚です。そのため、昔は急いでサバを数え、数をごまかしていたことから、「サバを読む」という言葉が生まれたという説があります。しかし、今では冷凍・輸送技術の発達により鮮度を保ったまま、おいしく食べられるようになりました。でも、お店で売っているのは、ほとんどが外国産のタイセイヨウサバです。もしお店で地元産のサバを見かけたら、是非お試しください。



伊勢湾・渥美外海でマダイ *Pagrus major* が獲れています。ところで皆さんはタイの中にタイがあることはご存知でしょうか。タイの子どものこと？と思う方もいるかもしれませんが、写真に写っている骨のことです。胸鰭の付け根にある骨で、肩甲骨と烏口骨（うこうこつ）からなっています。穴の開いている方が肩甲骨です。魚を食べるときに、胸鰭の付け根を注意して身をはがしていくと取り出すことができます。煮魚やあら汁にすると取り出しやすいです。ただし、煮すぎると、2つの骨が外れたり、もろくなってしまうので注意が必要です。上手に取り出せれば、胸鰭がモヒカンのように見える「タイのタイ」が取り出せます。この骨はどの硬骨魚類にもあるので、魚を食べる際のちょっとした楽しみとして、ご家庭でお試してください。

# 主要魚種の漁獲状況



## 5月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜