

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：シラス、マイワシ、カタクチイワシ、アカエビ、ガザミ、マダコ

三河湾：クロダイ、ガザミ、サワラ、マイワシ

渥美外海：ヤリイカ、ケンサキイカ、タチウオ、シラス、マダイ、ホウボウ、シロサバフグ



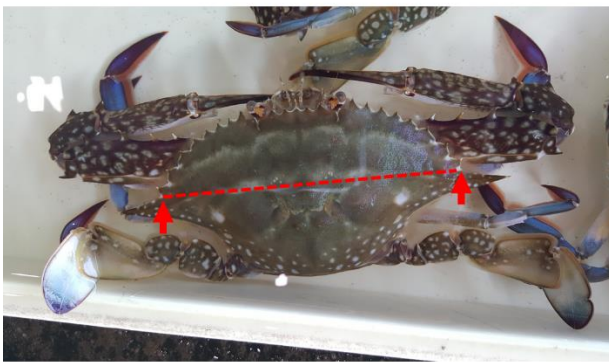
9月上旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）



ヤリイカ *Loligo bleekeri* が解禁となりました。解禁初日は狙う船が少なく、量も揚がりませんでした。が、ここ最近渥美外海の水温が下がり、ヤリイカが水深 100m 付近の浅場に上がってきた模様です。寿命は 1 年とされ、今獲れている小イカは来年春の産卵に向けて徐々に大きくなっていきます。「小さいイカなんて獲っていいの？」なんて声も上がりそうですが、漁師さんは 1 日の漁獲量に制限をかけていて、資源管理に取り組んでいます。そんな今の時期だけ食べられるヤリイカですが、丸のまま煮つけにするのが簡単でおすすめです。あとは塩ゆでにしてしょうが醤油でいただくのもいいでしょう。



ヤリイカが水深の深いところにいるのでヤリイカが解禁になると、いつもより沖で操業する漁師さんが多くなります。そのため、普段とは違った魚が揚がっている場合があります。今回はメカジキ *Xiphias gladius* が揚がっていました。数が少ないので滅多に見ませんが、市場に揚がっていると長い吻がよく目立ちます。その長い吻はカジキの仲間の特徴ですが、メカジキは特に長くて平たく、他のカジキはより短くて丸いようです。他にもメカジキだけの特徴があるため、メカジキはメカジキ科メカジキ属メカジキ1種のみで構成されています。有名なマカジキやバショウカジキはマカジキ科に分類されます。



漁師さんに海や漁の状況を聞くために、週に何回か市場に出かけます。他にも魚やエビ、タコなどいろいろな生き物を測っていますが、なかなか計測をさせてくれないのが、ガザミ *Portunus trituberculatus* です。測るところは、一番外側の棘のつけ根から反対のつけ根ですが、多くが活かして市場に揚がるので、動きます、両腕を挙げて抵抗してきます、あと棘が痛いです。幸いなのは写真のようにハサミの片側が切り落とされていること。はさまれると、大の大人でも悲鳴を上げるでしょう。料理方法はゆでるか蒸するのが一般的ですが、ちょっと凝った料理としてトマトクリームパスタもおすすめです。ゆでる場合はいきなり、沸騰したお湯に入れずに、水からゆでると、脚がバラバラにとれずにゆでることができます。

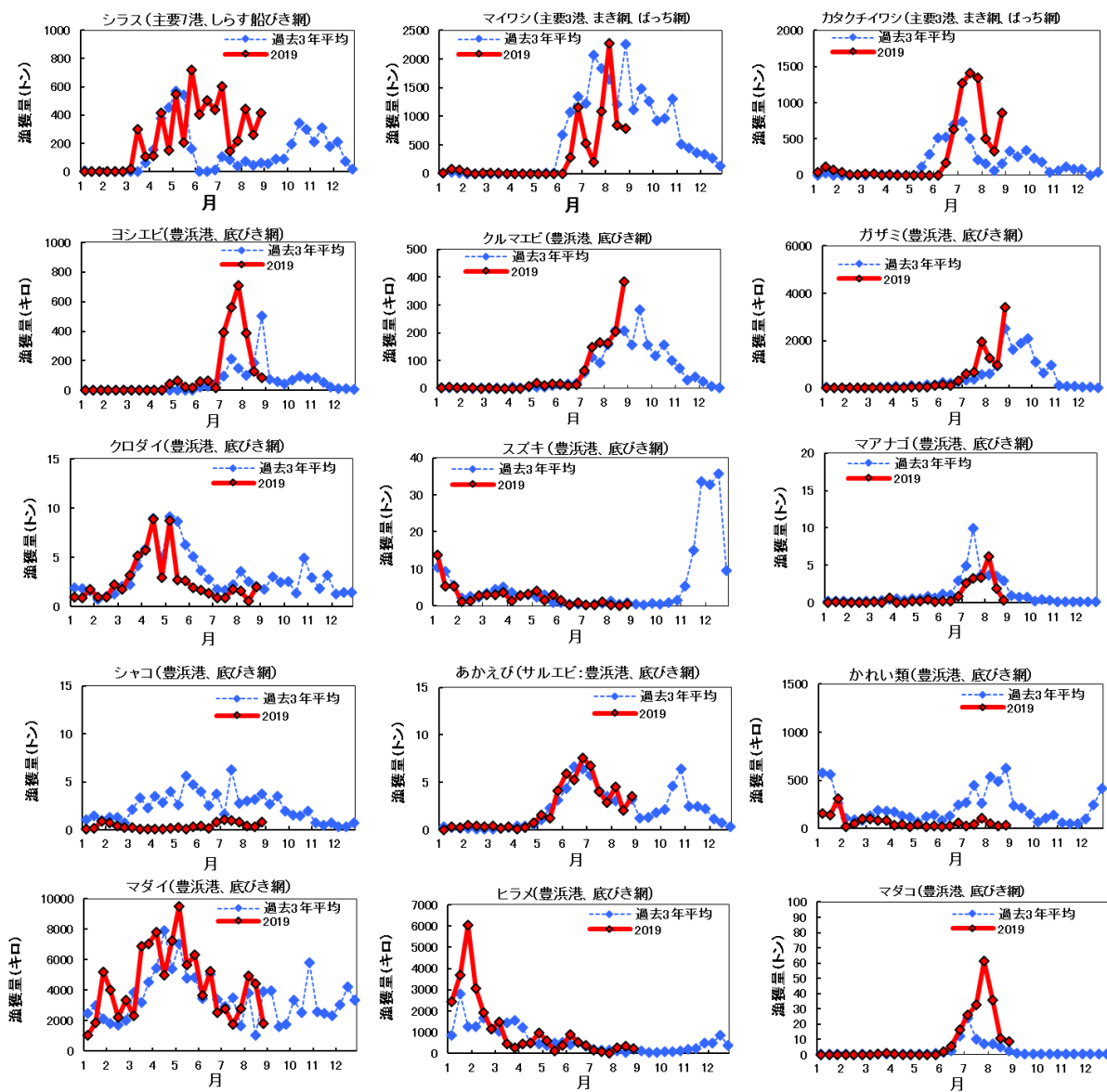


タチウオ *Trichiurus lepturus* が揚がっていました。特徴は何と言っても、銀色に輝く細長い体でしょう。銀色に輝く正体はグアニン層といわれる銀粉の層です。指でなぞると簡単に取れてしましますが、生きている間は次々に新たな層が作られ、体を守っています。これで体を保護しているためか、タチウオには鱗がありません。また、尾びれもありません。何だかへんてこな魚です。さらに、体が細長いからアナゴやウナギに近いかと思えば、分類上は、スズキ目サバ亜目タチウオ科で、どちらかと言うとサバやカマスに近い仲間とくるので、知ろうとすればするほど、どんどん不思議さが増してきます。そんな奇妙なタチウオはシンプルに塩焼きもおすすめですが、皮をあぶった焼霜造りに挑戦してみてもいいでしょうか。香ばしい香りに、脂の甘みが口の中に広がります。食べ方は刺身醤油でも、レモンをかけてさっぱりでもいけます。



皆さんはサザエって知っていますか。ほとんど人は知っていると思いますし、国民的アニメの名前でも有名な巻貝の仲間です。実は、皆さんがつぼ焼きや刺身で食べていたサザエは2年前の2017年に記載された新種だったのです。「何を訳のわからないこと言っているんだ？」と不思議に思う人もいるでしょうが、これには理由があります。新しく発見した動物には、学名を命名・記載しないと生物学的に新種と認められません。日本のサザエもその規則に沿って名付けたのですが、何故か中国やモーリシャスのサザエに名付けてしまい、日本産は無名のままとなっていました。岡山大学の福田教授がそれに気づき、日本のサザエに *Turbo sazae* と名付けました。より詳しい経緯を知りたい方は「サザエ 新種」と検索して下さい。

# 主要魚種の漁獲状況



8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 〕

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：シラス、カタクチイワシ、クルマエビ、ガザミ

三河湾：ガザミ、マイワシ、カタクチイワシ

渥美外海：ヤリイカ、ケンサキイカ、シラス、マダイ、キダイ、マアジ、シロサバフグ、アカムツ、ヒゲナガエビ



9月下旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）

9月某日 午前3時 知柄漁港（蒲郡市西浦町）

漁師の朝は早い。

仲買の朝も早い。

水産試験場の朝はたまに早い。



市場調査で朝市に行くことが月に何回かあります。午前3時に市場に着いたにもかかわらず、すでに魚が並べられていました。午前4時ごろにセリが始まるので、それまでに漁師さんから魚の獲れた漁場を聞いたり、大きさを計測したりします。



一般的に、伊勢湾でエビと言えば、アカエビやサルエビなどのアカシャエビが思い浮かびますが、ここ蒲郡の西浦や形原の漁師さんは渥美外海の深場を得意とする人が多いので、違う種類のエビが揚がっています。今回、揚がっていたのはヒゲナガエビ *Haliporoides sibogae*、お店だとガスエビという名前で売られています。十脚目クダヒゲエビ科に属しており、大型スーパーで売られているアルゼンチンアカエビと同じ仲間です。殻が柔らかいので、頭はとって焼いたり、揚げたりすると、殻ごと食べられます。



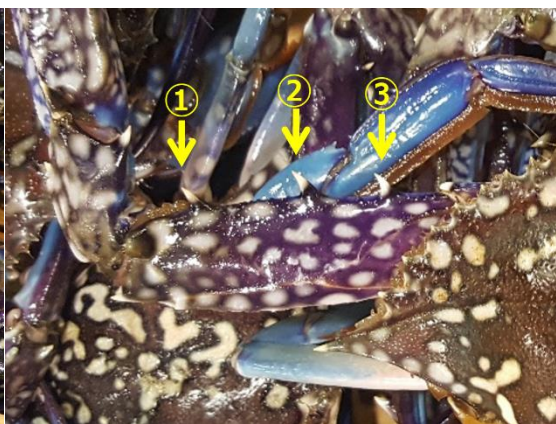
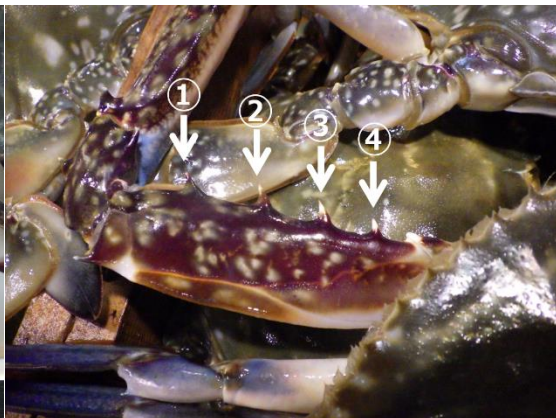
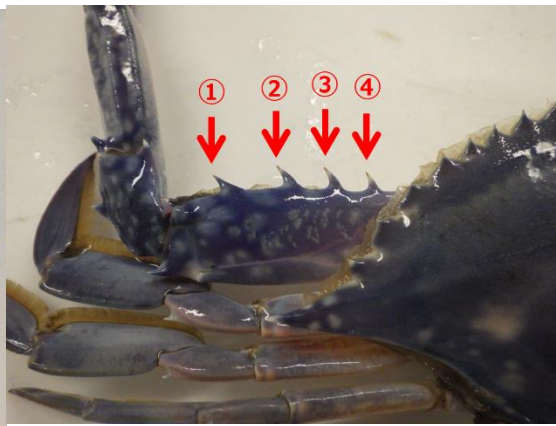
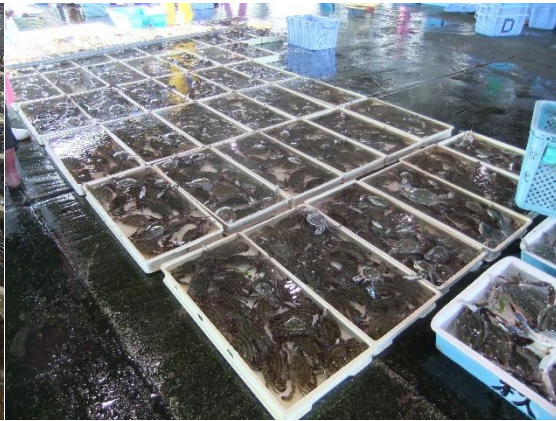
上の写真はノドグロことアカムツ *Doederleinia berycoides* です。名前のとおり、口の中は黒く、体は赤色で分かりやすいです。真ん中の写真はムツ *Scombrops boops* です。背中と鰭がやや黄色がかっているのが特徴です。市場だとクロムツとして扱われていることもありますが、クロムツという魚は別にいます。産地が狭く、大変珍しいので写真はありませんが、紫がかった黒色だそうです。下の写真はワキヤハタ *Malakichthys wakiyae* で、こちらはシロムツという名で取引されます。上の2種に比べて、ずんぐりしていて、名前にムツが入っていませんが、アカムツとワキヤハタはスズキ目ホタルジャコ科、ムツとクロムツはスズキ目ムツ科です。なんだかややこしいですね。標準和名や地方名や市場での呼び方が違うと、こんがらがってきますが、買うときや食べるときに気にしてみてください。



ユメカサゴ *Helicolenus hilgendorffii* が揚がっています。比較的大きなものは上の写真のようにきれいに並べられていますが、小さなものは平積みになっています。大きな個体はきれいに並べておいた方が仲買さんに高く買ってもらえるのでしょうか。大きなものはお刺身や汁物に、小さなものは煮つけや唐揚げがおすすめです。

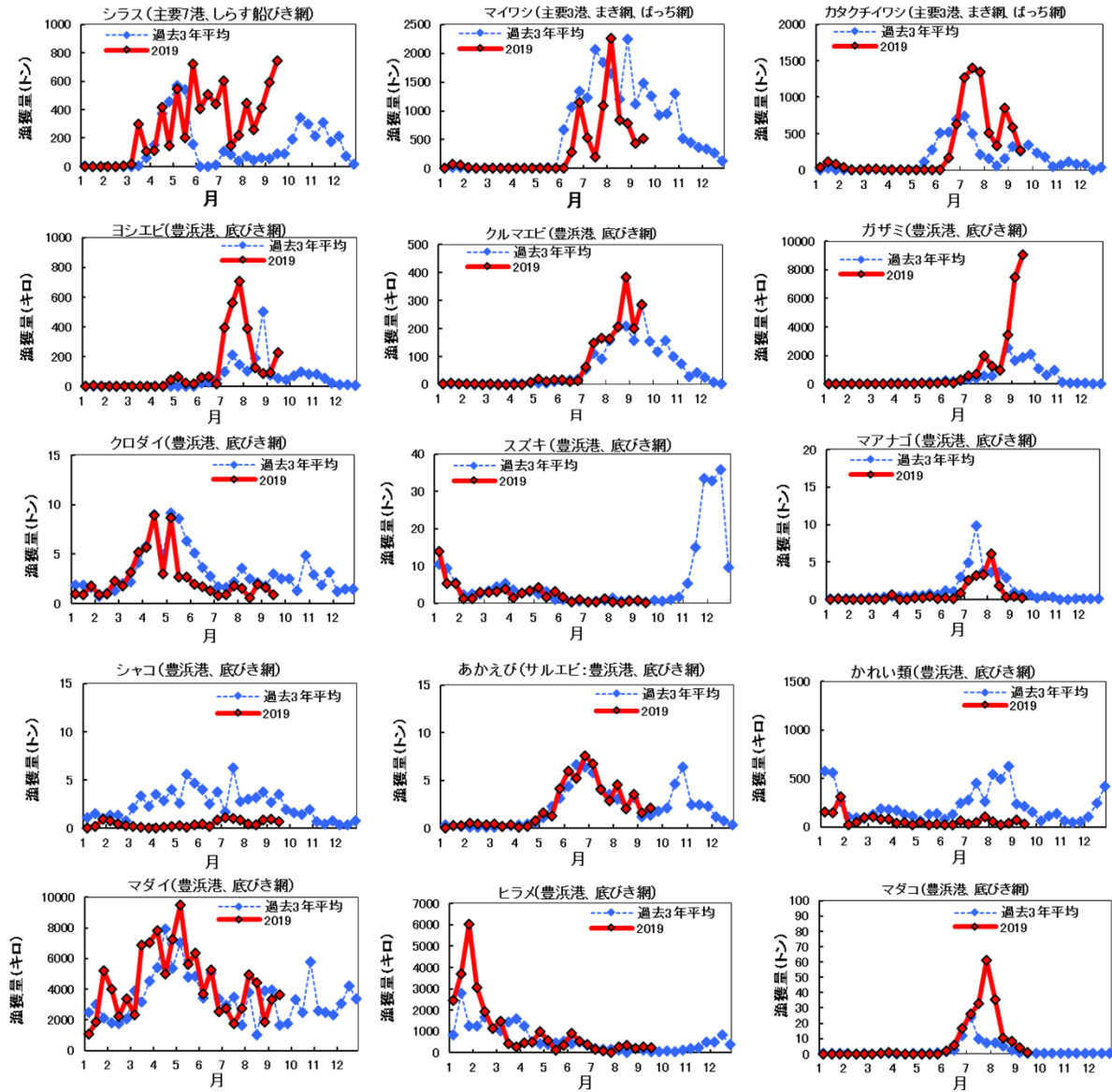


ところ変わって、9月某日午後3時の豊浜漁港（知多郡南知多町）  
ここは、朝市と夕市があり、1日に2回セリを行います。  
午後3時ごろからセリが始まり、水産試験場から近いので、よく市場調査に行きます。



引き続きガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。これだけ獲れていると、変わり者もいまして、市場から「青いガザミが獲れたけど見て欲しい」と連絡がありました。ガザミの仲間にタイワンガザミ *Portunus pelagicus* という種がいて、これの雄個体は甲羅や脚が青色をしているので、「タイワンガザミのことかな？」と思いつつ向かってみると、これが本当に青かった。「本当にガザミなのか？」と疑いつつも、はさみ脚の長節の棘の数は4本（タイワンガザミは3本）とガザミの特徴を持っている。「何で青色か？」と問われれば、餌によるものなのか、遺伝的なものなのか、正直なところよく分かりません。更に疑問は尽きぬ一方で、茹でたら何色なるのか、味はどうなのか、と食べる方向に向かってしまうのは、人の性でしょうか。

# 主要魚種の漁獲状況



9月中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 〕

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：クロダイ、スズキ、サルエビ、ガザミ

三河湾：ガザミ、クロダイ、ヒガンフグ、カタクチイワシ

渥美外海：マダイ、キダイ、マアジ、シロサバフグ、ヒラメ、カミナリイカ



10月下旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）

## ふぐはえ縄初出漁!!!

10月23日、ふぐはえ縄漁が初出漁しました。10月1日から操業できますが、資源保護と荒天のため、出漁を遅らせていました。水槽には多くのトラフグ *Takifugu rubripes* が泳いでおり、中には体長60cmを超える大型のトラフグも揚がっていました。



こんなにたくさんトラフグを水槽に入れておくと、鋭い歯が生えているので、噛み合いが  
起こり、商品価値が下がってしまいます。加えて、人が噛まれると、酷く出血します。それ  
を防ぐために、釣り上げるとニッパーのような道具で歯を取り除いてしまいます。あまり根  
本の方まで取ってしまうと弱るそうで、漁師さんの腕にかかっています。



ふぐはえ縄漁のメインはトラフグですが、他の魚も獲れることがあり、シロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* もよくかかるようです。この魚は、渥美外海で操業する底びき網にもよく漁獲されます。トラフグより俊敏らしく、トラフグより先に餌を食べてしまうので、ふぐはえ縄漁師さんには少々厄介者として扱われています。厄介者だからと言って、味も厄介かというとは、そうではなく、鍋や空揚げなどいろいろな料理に使えるお値打な魚です。フグをさばくには免許が必要なので、お店にはみがき（頭、皮、内臓を取ったもの）や一夜干しとして売られています。



フグ以外にも、ふぐはえ縄にはカンパチ *Seriola dumerili* がかかります。どうやら餌を付けた針を船から落として、底に着く前にかかるようです。名前の由来を写真に撮ろうとしたのですが、水面で光が反射して上手く撮れませんでした。写真では分かりにくいかもしれませんが、頭を正面から、もしくは上から見ると八の字に見えることから、カンパチ（間八）とついたそうです。だったらカオハチ（顔八）のほうがしっくりくるような気がしますが、皆さんはどう思いますか。



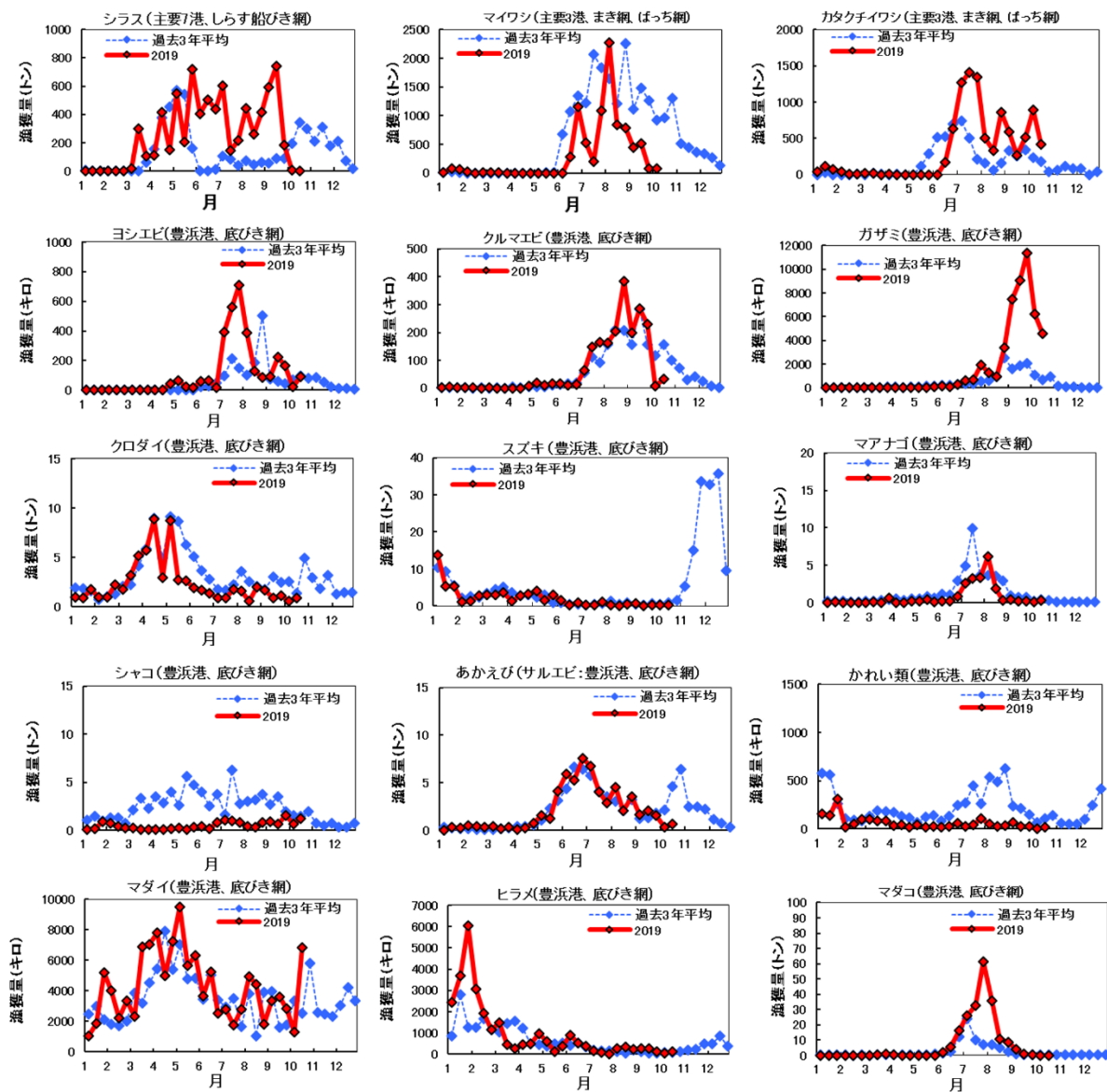
ふぐの話題はこのぐらいにして、毎度おなじみの豊浜市場、10月24日の様子です。ちなみにふぐはえ縄は片名市場です。次の日は天気が悪く、漁船が出漁しないことが決まっているため、多くの仲買さんでにぎわっていました。



引き続きガザミ *Portunus trituberculatus* が揚がっています。下のグラフを見ると漁獲のピークは過ぎましたが、それでもたくさん揚がっているようです。これから寒い時期になると、肝臓臓（いわゆるカニみそ）の入りが良くなり、メスは内子（卵）が満ちてきます。たいへん美味しくなるのですが、その分値段が上がるのも事実です。我々の懐は寒くかもしれませんが、漁師さんの懐は温まりそうです。



# 主要魚種の漁獲状況



10月中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)

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。

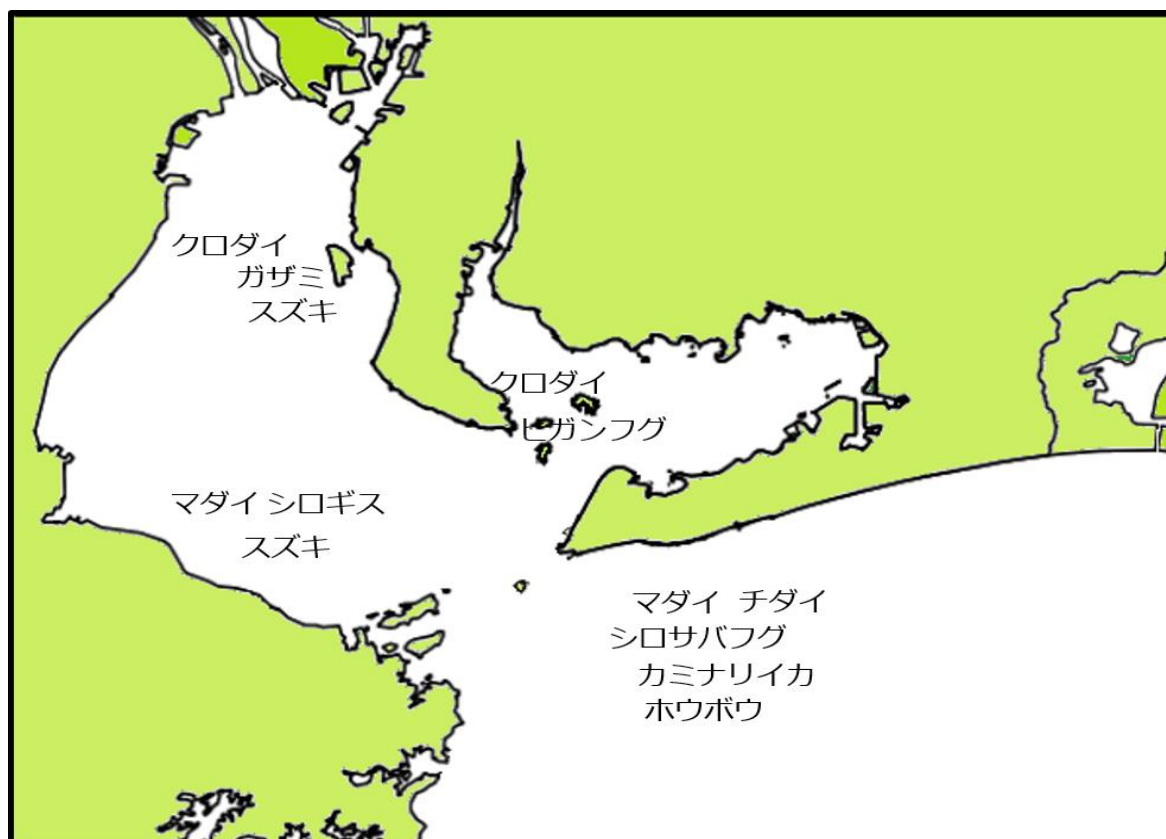
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、スズキ、ガザミ、シロギス

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ

渥美外海：マダイ、チダイ、シロサバフグ、カミナリイカ、ホウボウ



11月下旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）

本日は曇天なり、本日は曇天なり。



11月27日に漁業調査船「海幸丸」から撮影した伊勢湾の様子です。晴天ではなかったですが、風もほとんどなかったため、この日は底びき網の調査を行いました。後ろを振り向くと、船に揚がった魚を狙おうと海鳥が追ってきています。

水産試験場では年に4回、伊勢湾で底びき網の調査を行っています。そこで得られた漁場・採集量・サイズなどのデータを用いて、資源管理方法を検討し、漁業者に提案しています。



底びき網の調査を行う際は、漁船と同じように船尾のローラーに網を巻き、網口を広げる開口板を備え付けます。



船尾から網を投入し、しばらく曳きます。



網を揚げる時はわくわくしますが、この調査点は周りに漁船が見えなかったためか、サメが多かった印象です。写真に撮り忘れましたが、他の調査点ではコウイカやスズキ、シロギスが多く獲れました。



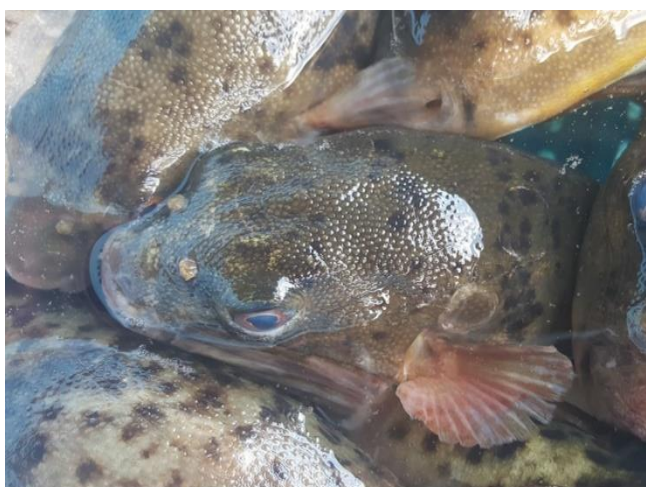
先ほどの調査でも、スズキが獲れたように、市場にも多くのスズキが揚がっていました。スズキはあいちの四季のさかなで、秋の魚として選ばれています。下の水揚げグラフを見ても分かるように、これから漁獲が伸びてくると思います。夏は量が少なく高級魚になりがちですが、これからの時期は量が揚がり、お安く買えるので、ご家庭でご利用下さい。



スズキを狙う漁師さんが多くなったので、揚げている人は少なくなりましたが、それでもまだまだガザミが揚がっています。冬にかけて身がぎっしりとつまってくるので、みそ汁や鍋物の具材にして暖をとりたいものです。

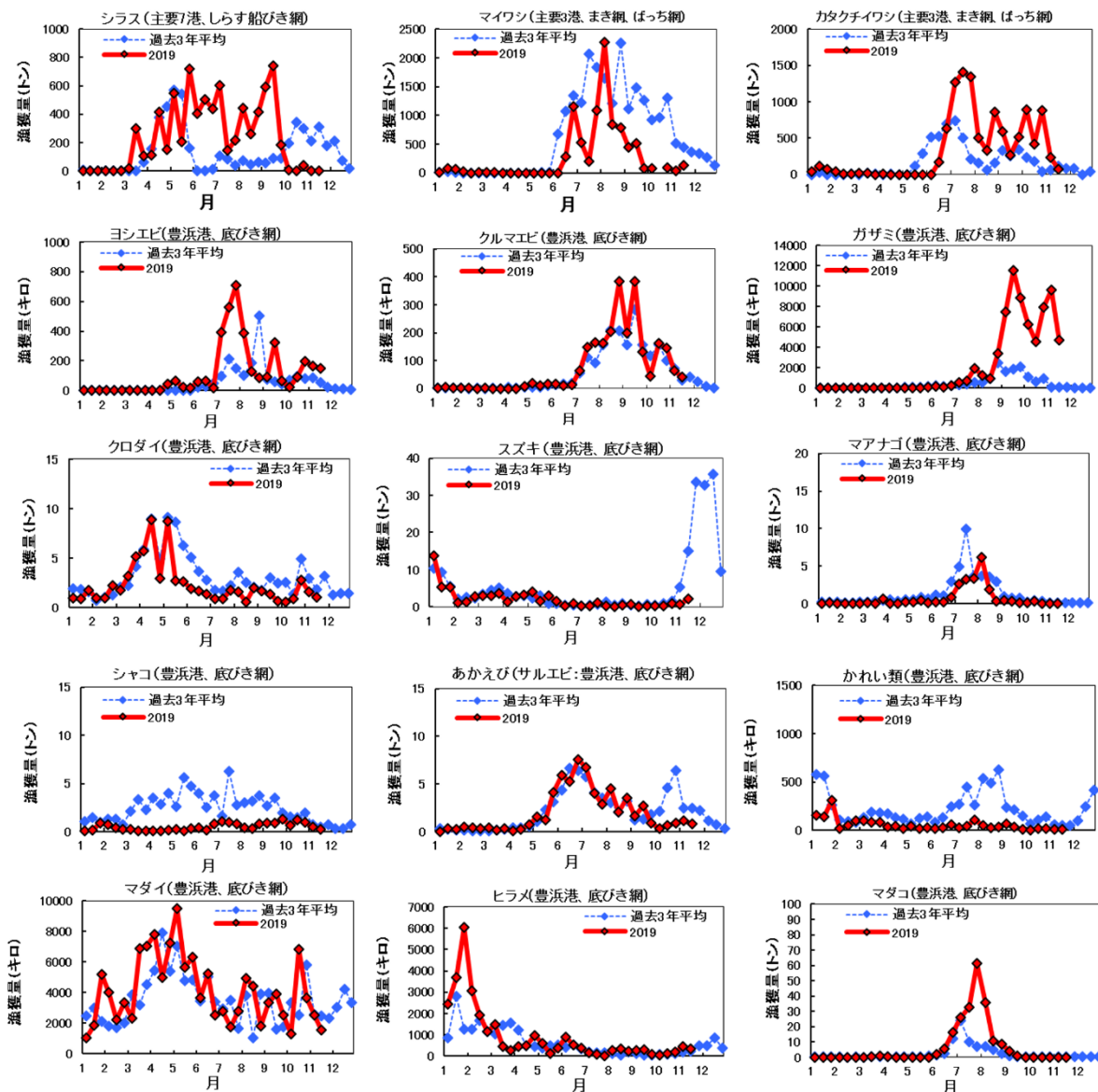


旬は夏とされ、夏の産卵期を過ぎると脂が落ちますが、これから冬に向けてまた体に脂を蓄えるので、この時期のシロギスもおすすすめです。天ぷらのネタとして定番の魚ですが、一夜干しや塩焼きもおすすすめです。



ヒガンフグが内湾で獲れはじめました。目が赤いのでアカメと呼ぶ漁師さんもありますが、南には本物の「アカメフグ」がいます。本家のアカメフグはあまり流通しませんが、ヒガンフグは高級魚のトラフグより比較的安価で購入でき、負けず劣らずの味や食感です。フグと名が付くものは調理に資格が必要ですので、さばくのはプロに任せて、食べる専門に回りましょう。

# 主要魚種の漁獲状況



11月中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 〕

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。

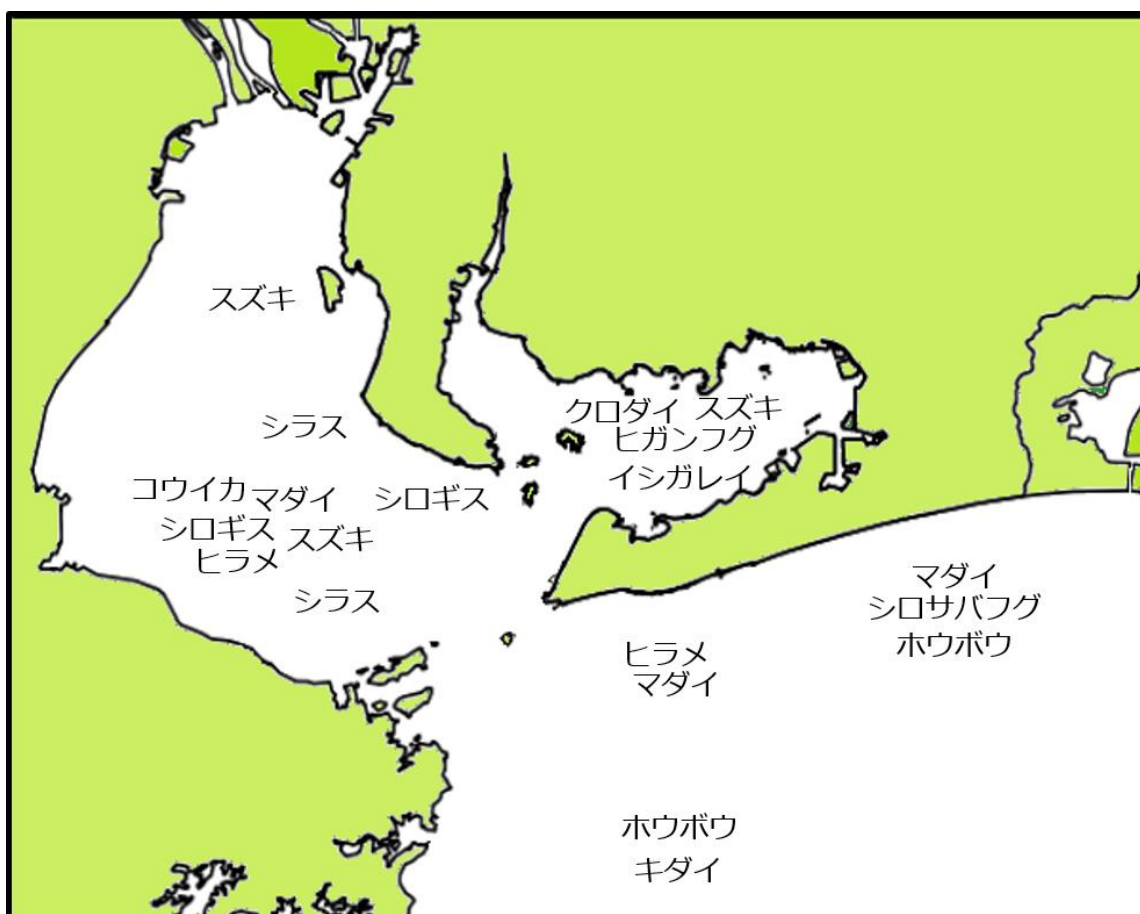
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、ヒラメ、シロギス、シラス、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、スズキ、イシガレイ

渥美外海：マダイ、キダイ、ヒラメ、シロサバフグ、ホウボウ



12月下旬の漁模様

## 2019年も残りわずか

ついこの前、平成から令和に年号が替わったと思ったら、令和元年も残る日数が指を折って数えられるほどになりました。あっという間に月日が経ちますが、季節を忘れない魚たちが市場に水揚げされていました。



12月26日の豊浜朝市の様子です。多くの市場は年末にお休みとなるため、漁師さんも海に出なくなります。来年の1月5~6日まで休みの市場が多く、魚が見られなくなるので、しっかりと目に焼き付けておかなければなりません。



先月に引き続き、伊勢・三河湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。スズキは出世魚で成長するとともに、呼び方が変わっていきます。呼び方や大きさの区切りは地方によって様々で、ここ愛知県では大きなスズキを「またか」、小さいスズキを「せいご」と言います。詳しい境目はわかりませんが、おおよそ40~50cmでしょうか。機会があれば、30~60cmのスズキを用意して、漁師さんや市場の人たちに聞いてみたいものです。



マダイによく似ていますが、顔の先や背中側が黄色に輝いています。名前はそのまま、キダイ *Dentex hypselosomus* です。マダイやチダイと比べて、やや深いところでよく獲れるようです。マダイやチダイと比べて、大きく成長しないため、1人1尾の塩焼きサイズにピッタリかと思います。



コウイカ *Sepia esculenta* が揚がっていました。「すみいか」と呼ばれるように、活きのよいものは船から市場に揚げる際に、勢いよく墨を吐き出してきます。市場に揚がったあとも、丁寧に扱わないと、水槽の中で墨を吐いて水を汚したり、こちらに墨を吹きかけたりします。なにか恨みでもあるのでしょうか。



綺麗な赤色の魚、エビスダイ *Ostichthys japonicus* が揚がっていました。市場でも年に数回見る程度で、流通することは、ほとんどありませんが、年末かつ名前の縁起がいいということで、思わず載せてしまいました。なんといっても名前が豪華です。エビスでタイですから、この1尾で七福神の1柱を担うことができそうです。とってもおいしいらしいので、一生に一度は食べてみたいものです。

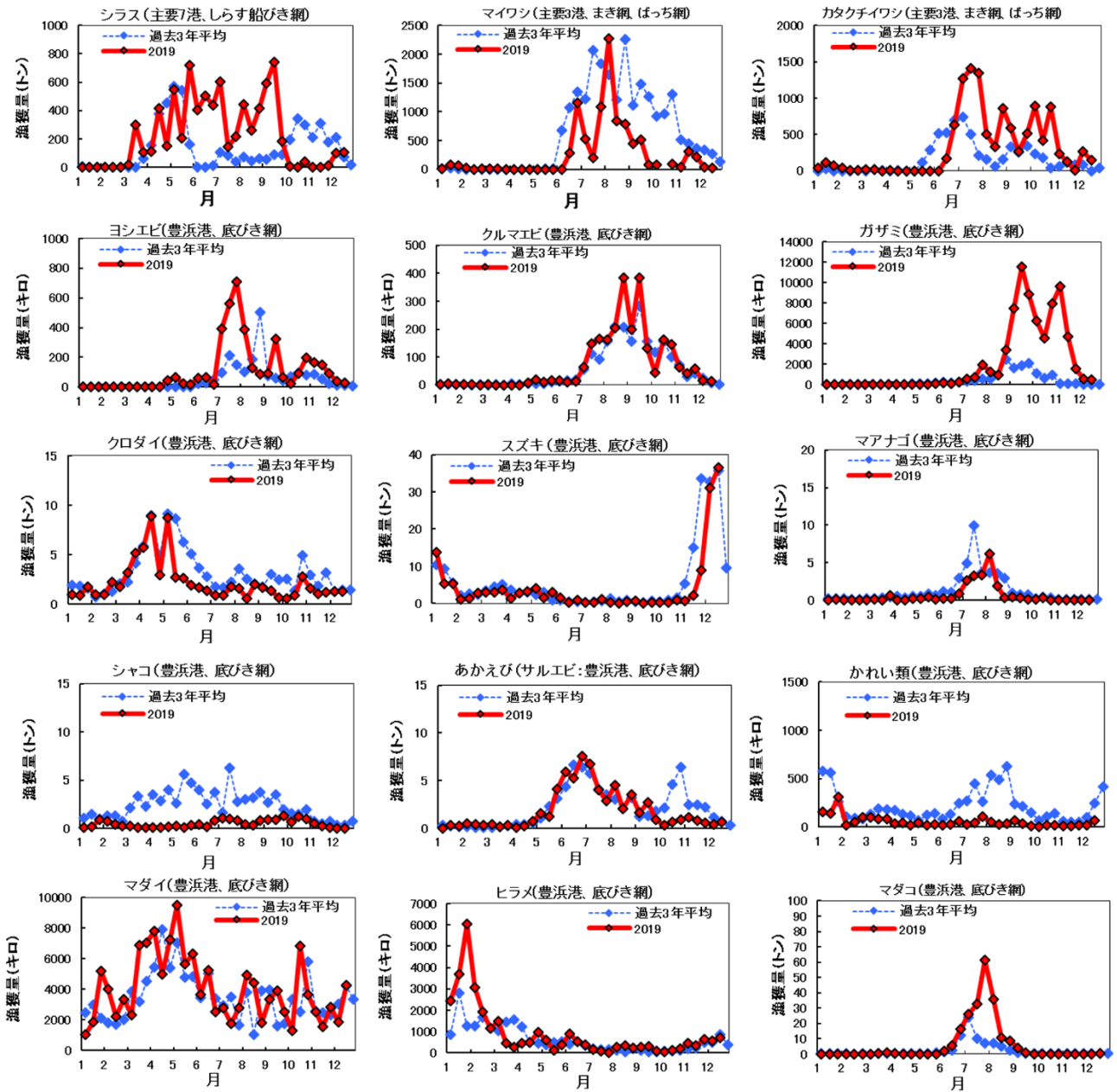


こちらは片名市場の様子です。潜水漁でナミガイ *Panopea japonica* が揚がっていました。白ミルと言ったほうが伝わるかもしれません。特徴はなんといっても殻からながく伸びた水管で、私たちが主に食べるのはこの水管です。お湯をかけて、皮をむいたものを刺身やてんぷらにして食べます。長い長い水管ゆえ殻を完全に閉じることができません。普段は砂泥に深く潜っているので、閉じる必要がなくなったのでしょうか。



同じく潜水漁でタイラギ *Atrina pectinata* が獲れていました。この貝は尖った殻の先っぽを下にして、砂泥に突き刺さったように潜っています。大型の二枚貝で殻長が 30cm 程あります。主に貝柱を食べるため、殻ごと売っているところは少ないです。

# 主要魚種の漁獲状況



12月中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 )