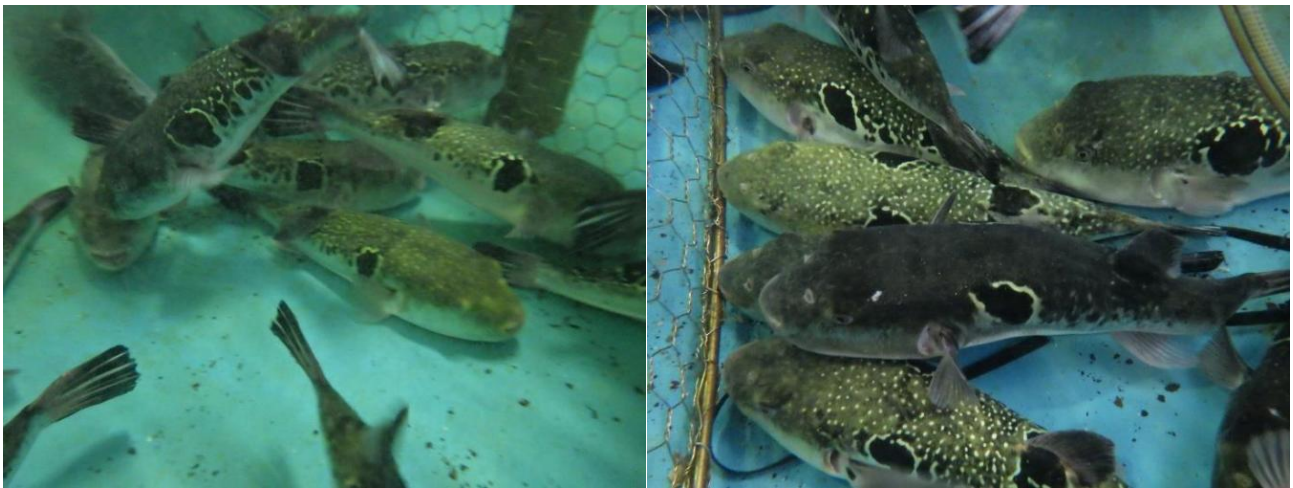


冬らしくない冬

さすがに朝晩は冷えこみますが、今年の冬は暖かく、日中は比較的過ごしやすい気がします。1月22～23日に渥美外海の観測を行いました。夜の沖合域でも気温が13度台と、指先がかじかむこともありませんでした。黒潮系暖水により海面水温が18℃近くあったことも影響しているかと思えます。



1月22日の渥美外海沖合域の様子です。昼間の写真で、澄んだ青色でした。この数時間後、空に雲がおおい、雨に見舞われました。



2019年は亥（いのしし）年でしたが、ブタの年でもあります。海の豚と書けば「イルカ」になってしまいますが、河の豚と書けば「フグ」になります。この時期、愛知県のフグと言えば、トラフグ *Takifugu rubripes* です。昨年10月にはえ縄漁が解禁となり、今年の1月も出漁しました。漁師さんが10月に漁獲を抑えたため、この時期でもコンスタントに漁獲量を維持しています。



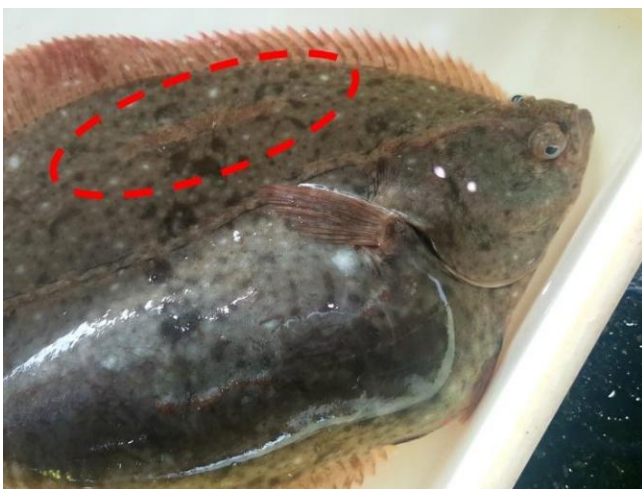
そして、2020年の干支は子（ねずみ）。海の鼠と書いて「ナマコ」と言うようです。なまこ漁は12月から翌年3月までと期間が決まっています。昨年12月の解禁当初はあまり市場で見かけませんでしたが、年明けから赤色、黒色、青色のナマコが獲れ始めた印象です。概ねナマコはこの3色に分けられ、体色が異なるのは生息場所の違いによるもので同じ種と考えられていました。しかし、最近の遺伝学的分類ではアカナマコ *Apostichopus japonicus* とマナマコ（青・黒） *Apostichopus armata* を分けるそうです。味に違いがあるのか、3色揃ったら食べ比べしてみたいものです。



先月、紹介したコウイカ *Sepia esculenta* に形はよく似ていますが、やや大きく、目のような斑紋があるのが特徴です。標準和名はカミナリイカ *Sepia lycidas* ですが、モンゴウイカ（紋甲イカ）といったほうが通りはいいでしょうか。身が分厚く、熱を通すとうま味が増すので、揚げ物や焼き物がよく合います。

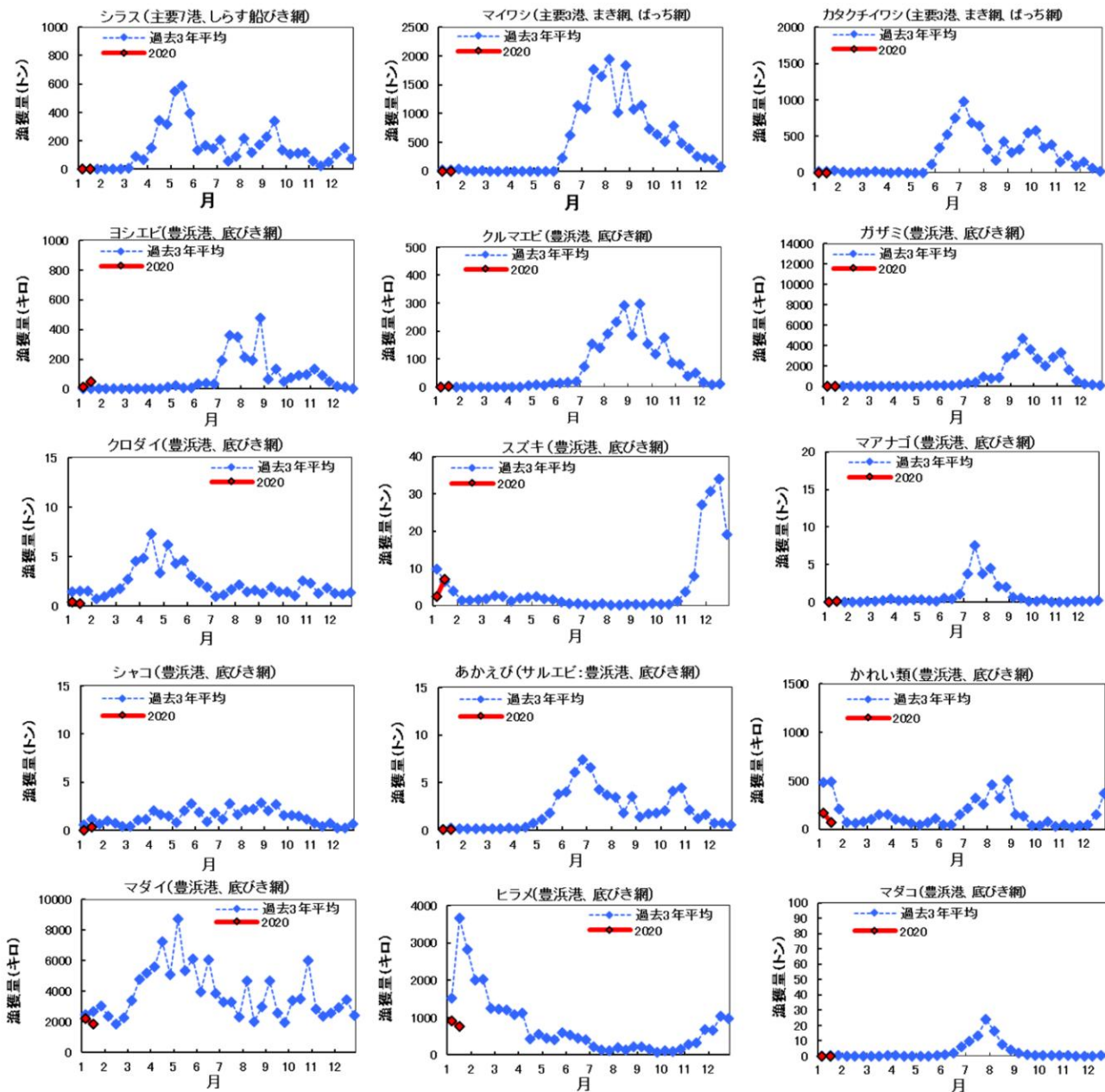


クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾で獲れていました。春～初夏が産卵期であるため、この時期は脂がのっています。3枚におろそうとすると、身がねっとりとしていて、切りづらく感じます。身は脂の甘味を感じられる白身で、マダイに引けを取らない味だと思います。クロダイはれっきとしたマダイの仲間（タイ科）ですので、そのポテンシャルは侮れません。



人で石を持っていると聞くと、お大事にと言いたくなりますが、魚には健康体でありながら石を持っている種がいます。写真の赤丸で囲った部分が周囲と少し違うのが分かるでしょうか。触ってみると石のように固いですが、正確には骨質板と言われるもので、イシガレイ *Platichthys bicoloratus* という名前の由来です。冬が産卵の時期であるため、子持ちカレイを唐揚げや煮つけにはいかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



1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 〕

職場は陸上か船上か



漁業生産研究所は南知多町にあります。当然、陸上にあります。しかし、デスクワークだけでは、海や魚の様子はわからないので、船に乗って調査に出ることもしばしば。手前が「ありそ」、奥が「はつかぜ」です。今回は「ありそ」に乗ります。



隣の栽培漁業グループと一緒に、研究所から見えるノリの養殖網の様子を見にいきました。ブイに囲まれた四角の中にノリ網があり、その網でノリが育っています。ここで新しい品種を育てたりします。

ところ変わって、豊浜市場の様子です。手前から奥まで何かが並んでいます。

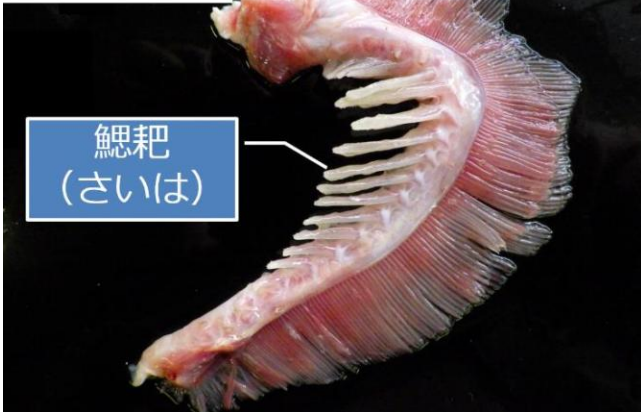




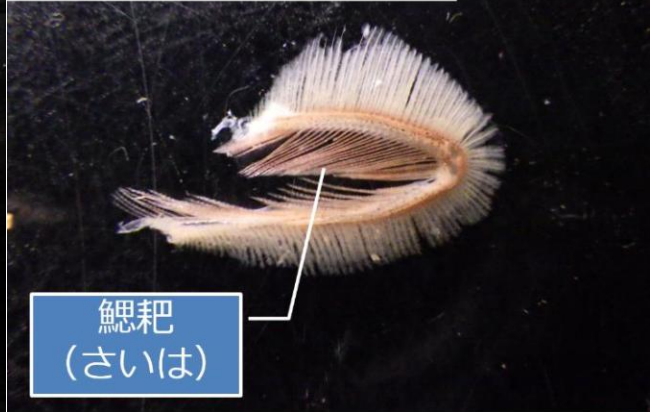
葉の部分は袋詰めに、茎やめかぶはカゴの中にぎっしりとワカメ *Undaria pinnatifida* が並んでいました。ノリと同様に愛知県ではワカメ養殖も盛んです。収穫の時期である冬では、やわらかい生ワカメが出回ります。湯通しすると、褐色から緑色にパッと色が変わり、目でも舌でも楽しめます。もし、大量に生ワカメが手に入ったら、写真の様に干して乾燥させると長期間の保存が可能です。



スズキ



カタクチイワシ



伊勢湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れていました。ガバッと口が開いていたので、のぞいてみましょう。口の奥に鰓（えら）が見えます。1つ取って見てみましょう。鰓の内側の楕状の部分を鯰耙（さいは）と言います。スズキはこの鯰耙が短く、数が少ないです。一方、カタクチイワシの鯰耙は、長く密になっています。これは食性の違いによるもので、プランクトンなど小さな餌を食べるイワシ類は、吸い込んだ水から餌をこしとるために、長くなっています。スズキは大きな口で他の動物を食べるので、短いです。鰓は水中で呼吸するために使われるだけでなく、餌を食べる際にも役立ちます。





伊勢湾ではスズキが獲れていましたが、渥美外海ではブリ *Seriola quinqueradiata* が獲れていました。愛知県では小型のブリからあぶこ・あぶ→いなだ→わらさと大きさと呼び方が変わるようです。若魚のため、養殖のブリと比べられると、脂はのっていませんが、スパイスやかんきつ類で味付けしたセビチェやマリネなどの洋風料理がおすすめです。

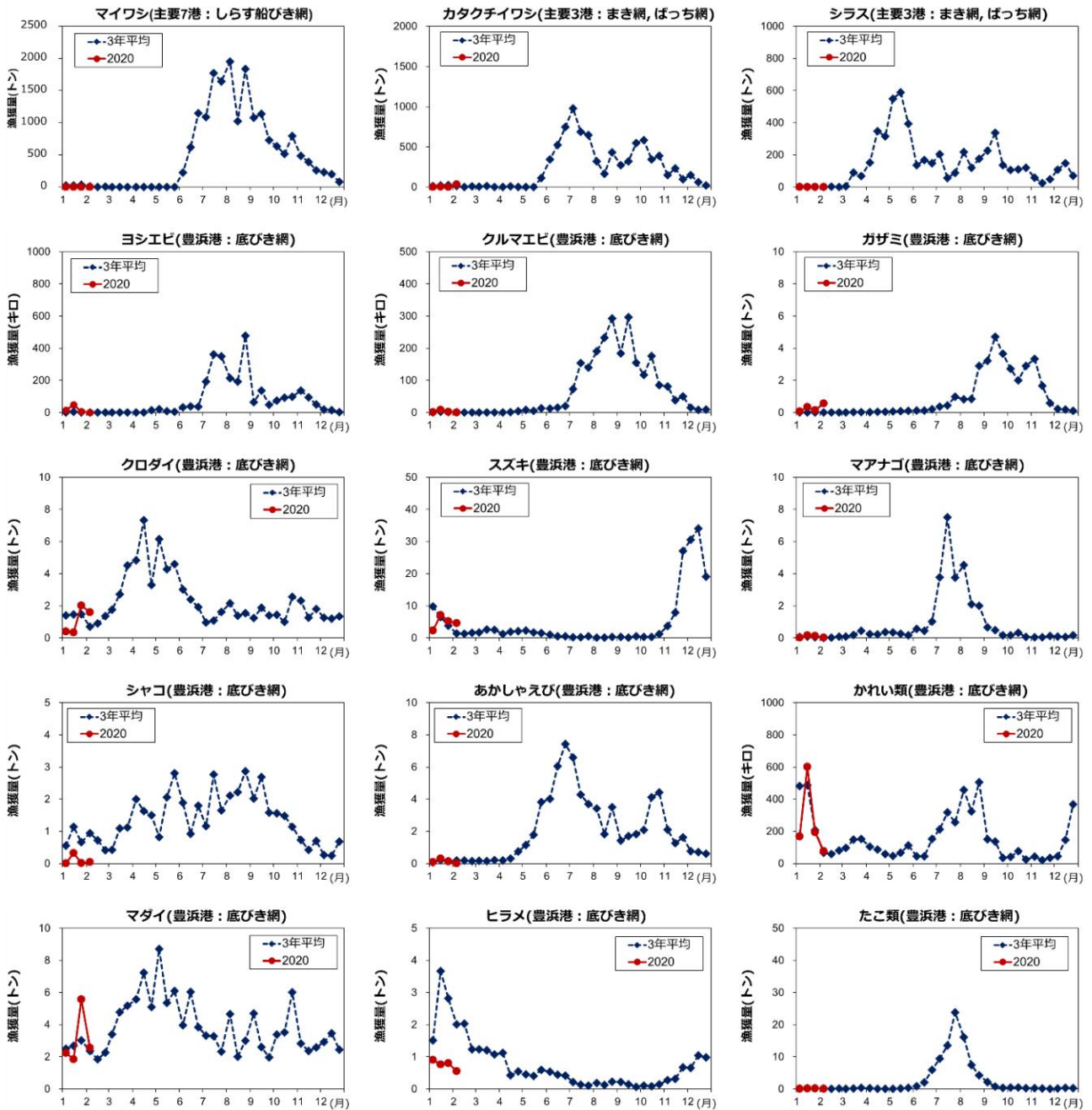


伊勢湾でサワラ *Scomberomorus niphonius* が獲れています。サイズは大中小さまざまで、多い漁師さんは 20~30 本近く揚げています。競りにかけるときはきれいに並べてありますが、船から揚げる際は、カゴに刺さった状態です。こうやって見ると、銀色に輝くサワラが大きな刀のように見えなくもありません。秋の刀がサンマ（秋刀魚）なら、春の刀はサワラでしょうか。



最近、渥美外海で操業する小型底びき網の漁師さんがツキヒガイ *Amusium japonicum japonicum* をよく獲ってきます。写真で見ると、赤い貝と白い貝がいるように見えますが、二枚の殻のうち一方が赤色で、もう一方が白色となんともおめでたい貝です。名前の由来も赤と白を昼（日）と夜（月）に例えられたからと言われており、おしゃれな名前がついています。イタヤガイ科に属し、ホタテガイと同じ仲間です。実際に食べてみましたが、味はホタテに負けず劣らずだと思います。

主要魚種の漁獲状況



2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 〕

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：マダイ、クロダイ、サワラ、スズキ、コウイカ

三河湾：クロダイ、コウイカ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、スズキ、コウイカ、カミナリイカ



3月下旬の漁模様

相手が自然ゆえ

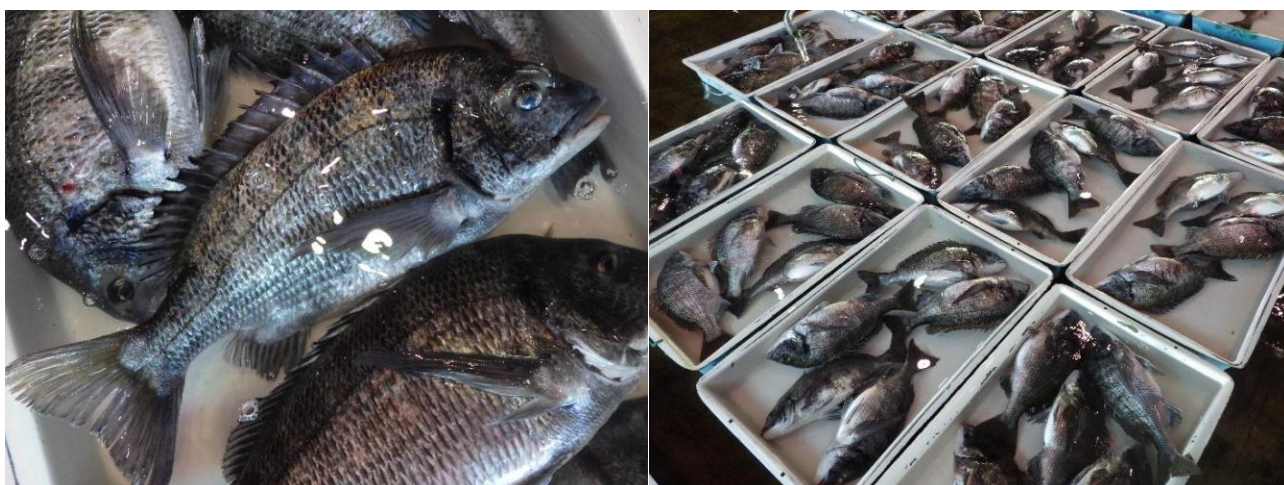


漁師さんは海で獲ってきた魚を種ごとに分けて、市場に並べています。しかし、相手は大自然。いつも同じ場所で同じ魚が同じ量獲れるわけではありません。時には、数がそろわないことがあり、写真のように多種多様な魚が入った箱ができあがります。さぞかしお高いかと思いきや、数が不揃いで売るには扱いにくいこともあり、安く競り落されることがあるようです。写真だけでも、クロダイ、コショウダイ、マトウダイ、メジナ、タカノハダイ、ニザダイ、チダイ、イラ、かさご類、かれい類が確認できます。

一般の方は、市場のセリに参加することはできませんが、豊浜や三河一色、西浦市場の近くでは競り落とされた魚介類がお値打ち価格で販売されています。朝早いところもありますが、一度行ってみる価値はあると思います。



各地で桜の開花が報告され、春の訪れが感じられます。市場では桜の花のような色をしたマダイ *Pagrus major* が揚がっていました。桜の咲く時期に獲れるマダイを「桜鯛」と呼ぶところもあり、この時期は卵を産みに沿岸へ近づくので、漁獲量が増えてきます。昔から縁起の良い魚として扱われ、これからの出会いや別れ、祝いの席にはピッタリかと思えます。



「マダイが赤色で、シロダイがいれば、紅白でもっと縁起がいいのでは」と思う人もいるかもしれません。なんとシロダイ、いることはいるのですが、沖縄などの亜熱帯域で漁獲されるので、愛知県ではまずお目にかかれないかと思えます。代わりとってはなんですが、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* はいかがでしょうか。名前に「黒」とついていますが、身は美しい白色です。「マダイも白身では」と野暮なことは考えずに、マダイ同様これから量が獲れてくるので、食べ比べてみてください。



サワラ *Scomberomorus niphonius* はシュッとされたイメージですが、写真のサワラは丸まるとして、顔と体がアンバランスに見えます。魚は人と違って丸まると太っていても、健康面で注意されることもなく、むしろ喜ばれるので、今の時期のサワラをお楽しみください。

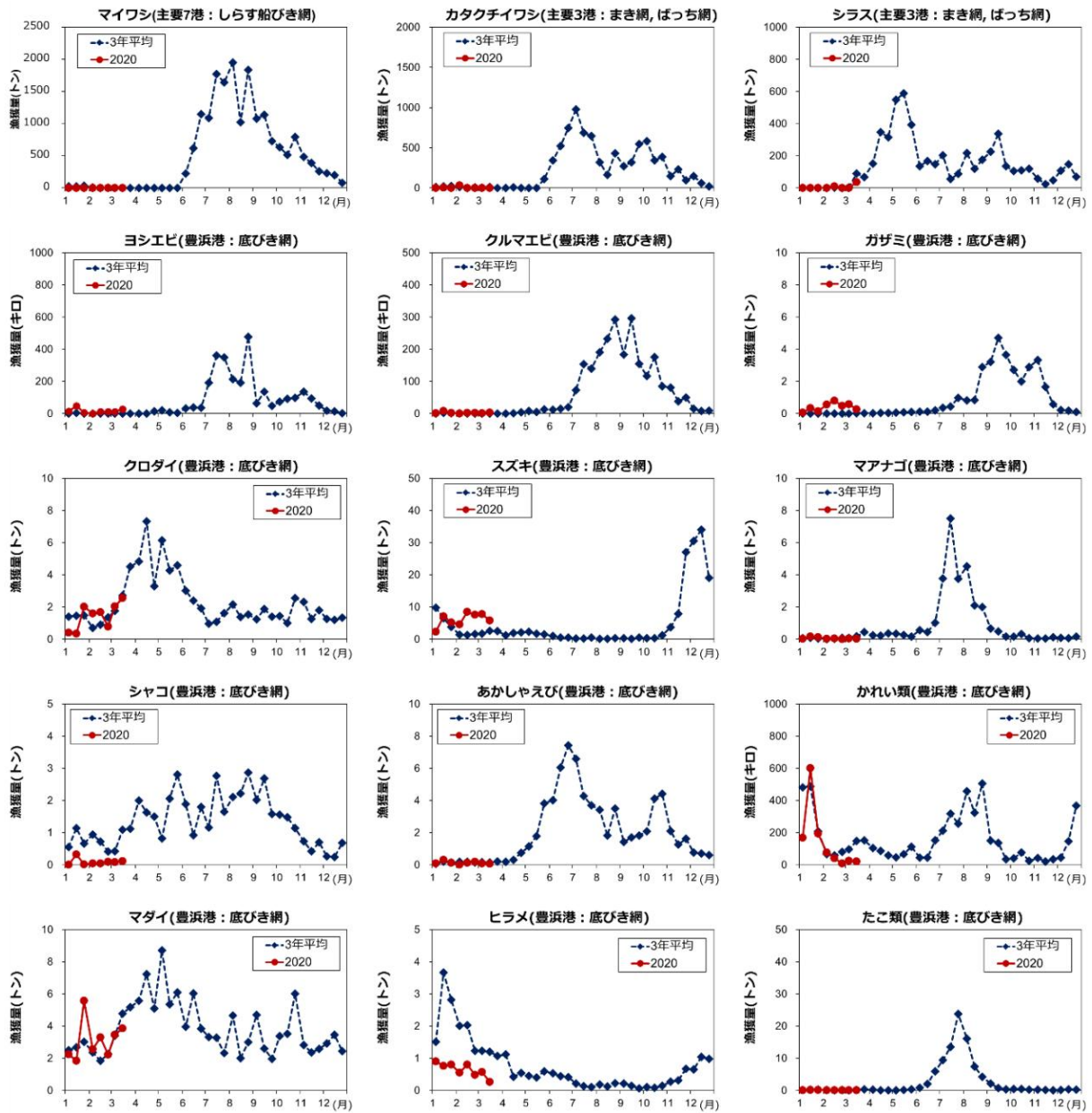


一時期より量は少なくなりましたが、伊勢湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。活かして水槽に入れてあるものもありますが、中には生き締めしてあるものもあります。下の写真の様に、目の後ろと尾びれの付け根に切れこみが入っています。一見残酷に見えるかもしれませんが、魚をおいしく食べてもらうための工夫です。



いかはスルメイカやヤリイカなどのほっそりした筒いか類とずんぐりむっくりした甲いか類に大きく分けられます。甲いか類は身体に石灰質の甲があるのが特徴です。ちなみに、筒いか類は退化しキチン質の軟甲となっています。今回紹介するのは、甲いか類で、右上の写真の右側がカミナリイカ *Sepia lycidas*、左側がコウイカ *Sepia esculenta* です。どちらも身が厚く、熱を加えるとモチっとして甘味があります。好みによりますが、イカ類はしょうが醤油がおすすめです。

主要魚種の漁獲状況



3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。

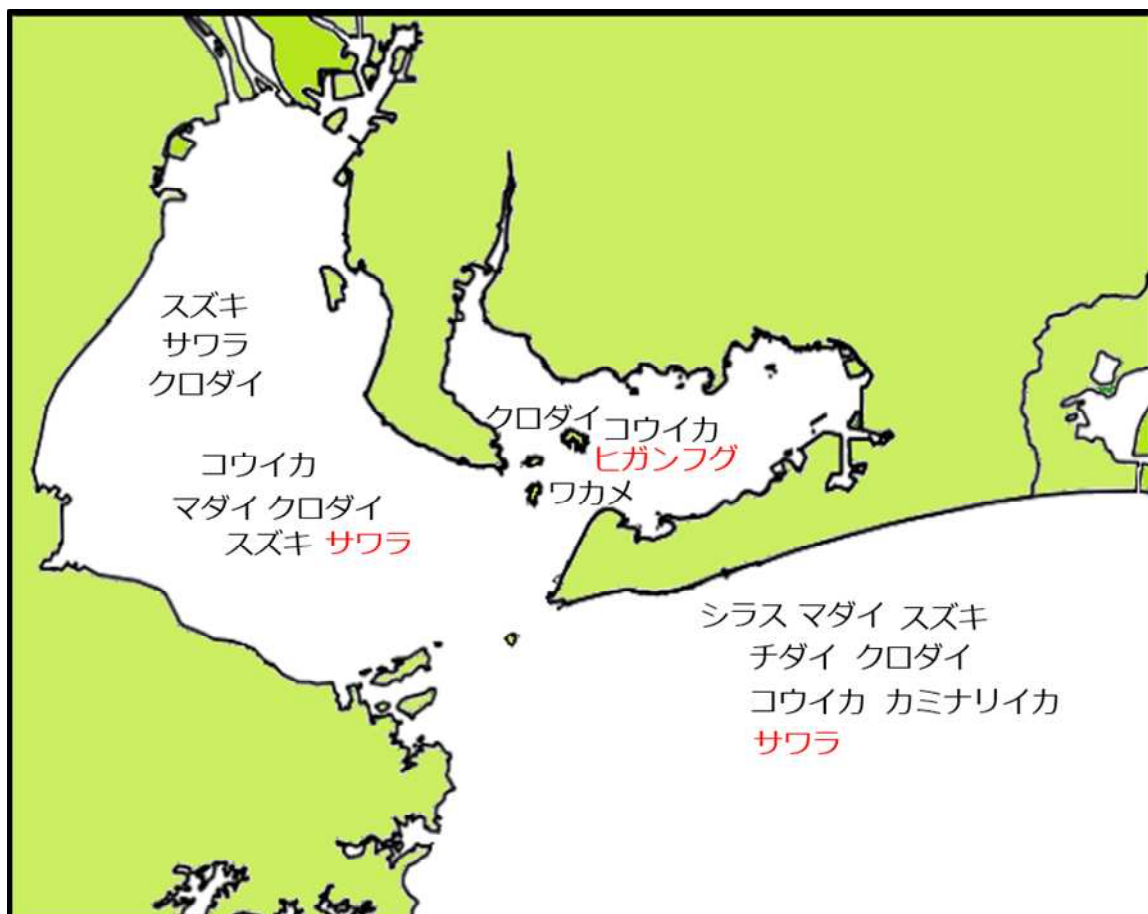
各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、クロダイ、サワラ、スズキ、コウイカ

三河湾：クロダイ、コウイカ、ヒガンフグ、ワカメ

渥美外海：サワラ、マダイ、チダイ、クロダイ、スズキ、シラス、コウイカ、
カミナリイカ

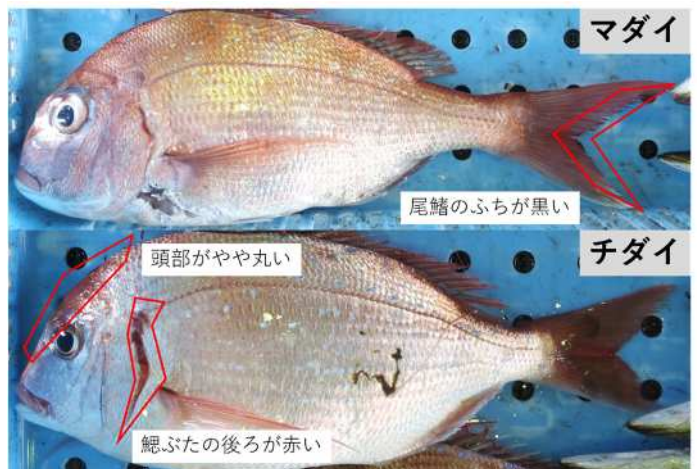
4月中旬の漁模様





マダイ *Pagrus major*、チダイ *Evynnis tumifrons*、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* のタイ三兄弟が揚がっていました。現在、渥美外海と伊勢湾で漁獲が好調です。

チダイは漢字で「血鯛」と書き、マダイと良く似ていますが、鰓ぶたの後ろが筋状に赤く血がにじんでいるように見えることや、頭部がやや丸く、大きさも 40 cm ほどまでしか成長しません。マダイやチダイは比較的沖合に生息していますが、クロダイは川の汽水域から渥美外海まで幅広く生息しています。似たような魚でも生態が異なるのは面白いですね。どのタイも抜群に美味しいので、食べ比べをしてみたいはいかがでしょうか。





連日、サワラ *Scomberomorus niphonius* が大漁です。魚体に傷が付かないよう、漁師さんが一尾ずつ丁寧に並べていました。

サワラの名前の由来は、細長いという意味の「さ(狭)」に「はら(腹)」で、腹が狭く細長い体形というのが語源とされていますが、まるでブリのように体高のある立派なサワラが獲れていました。サワラは、漢字で「鱒」、魚へんに春と書きますが、これは春に産卵のため接岸し、多く漁獲されることを表していると言われています。この時期、写真のようなサワラには卵がたくさん入っているんですね。もちろん卵も煮つけなどで美味しく食べることができます。





昨年からガザミ *Portunus trituberculatus* の好漁が続いていますが、高水温の影響か、この時期まで獲れ続けるのは非常に珍しいことです。

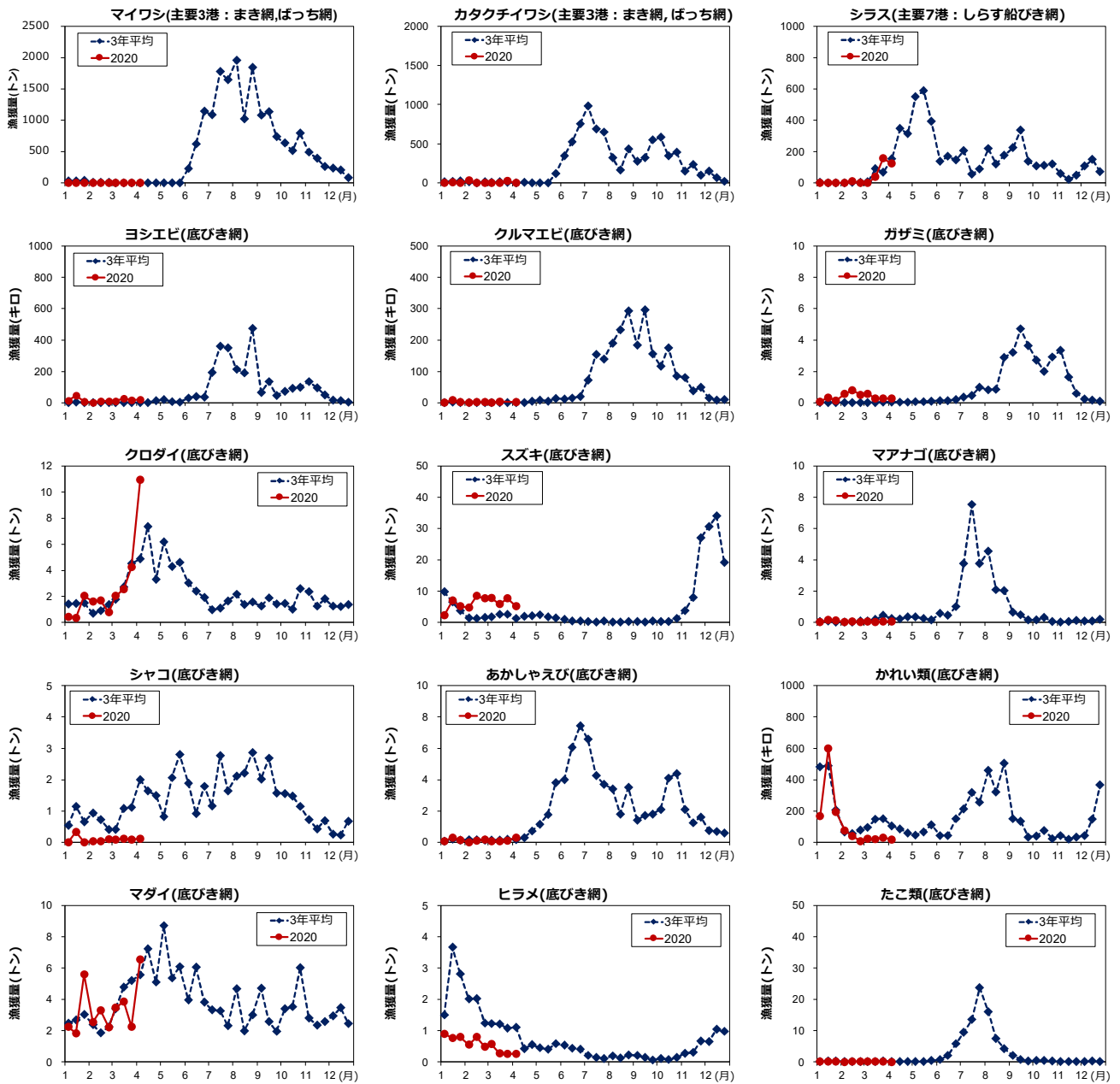
そのガザミの隣に珍しいカニがいました。トゲノコギリガザミ *Scylla paramamosain Estampador* です。このカニは、主に熱帯域のマングローブの干潟に生息していますが、本県でも少量ですが漁獲されます。地域によっては「ドウマンガニ」とも呼ばれ、とても希少価値の高いカニです。ガザミ同様に塩ゆでにするととても濃厚な味で美味しいです。この写真では少し分かりにくいですが、とても立派なハサミを持っており、驚くほどたくさんの身が詰まっています。ただし、ハサミの殻はとても固いので、食べる際は、気を付けて割って下さいね。





オオニベ *Argyrosomus japonicus* が揚がっていました。スズキ *Lateolabrax japonicus* に少し似ていますが、とても大きくなる魚で、1.5m ほどにまで成長します。オオニベの刺身は白身でクセがなく、ムニエルやフライにしてもとても美味しい魚で、九州では養殖もされています。冬場に産卵のため沿岸域に来遊するので、近年、ルアー釣りの対象魚種としても人気のある魚です。

主要魚種の漁獲状況



4月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

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：マダイ、クロダイ、サワラ、スズキ、コウイカ

三河湾：クロダイ、コウイカ、サザエ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、スズキ、サワラ、オニオコゼ、シラス、コウイカ、カミナリイカ

5月中旬の漁模様





サザエ *Turbo sazae* が獲れています。サザエはこれから夏にかけて旬を迎えます。もちろんお刺身で食べても良いですが、つぼ焼きで食べると磯の香りがして美味しいですね。



渥美外海でオニオコゼ *Inimicus japonicus* が獲れています。一見苔が生えた岩にしか見えませんが、これから夏にかけて旬を迎え、お刺身や唐揚げで食べるととても美味しい高級魚です。オニオコゼは、言わば海底の忍者のような存在で、岩そっくりに擬態して近づいた小魚等を捕食します。よく見ると体色にバリエーションがあり、生息する場所や水深によって異なります。背ビレには毒があるため、魚屋さんで購入後に切ってもらえる場合が多いですが、刺されないよう注意して下さいね。



先月に引き続き、渥美外海でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が好調です。魚屋さんで比較的安く購入できるので、一尾まるごと購入し、色々な料理で食べてみてはいかがでしょうか。私は、お刺身とポワレ風に皮目をカリッと焼いて食べてみました。アラは味噌汁にすると良い出汁が出て、とても美味しかったですよ。

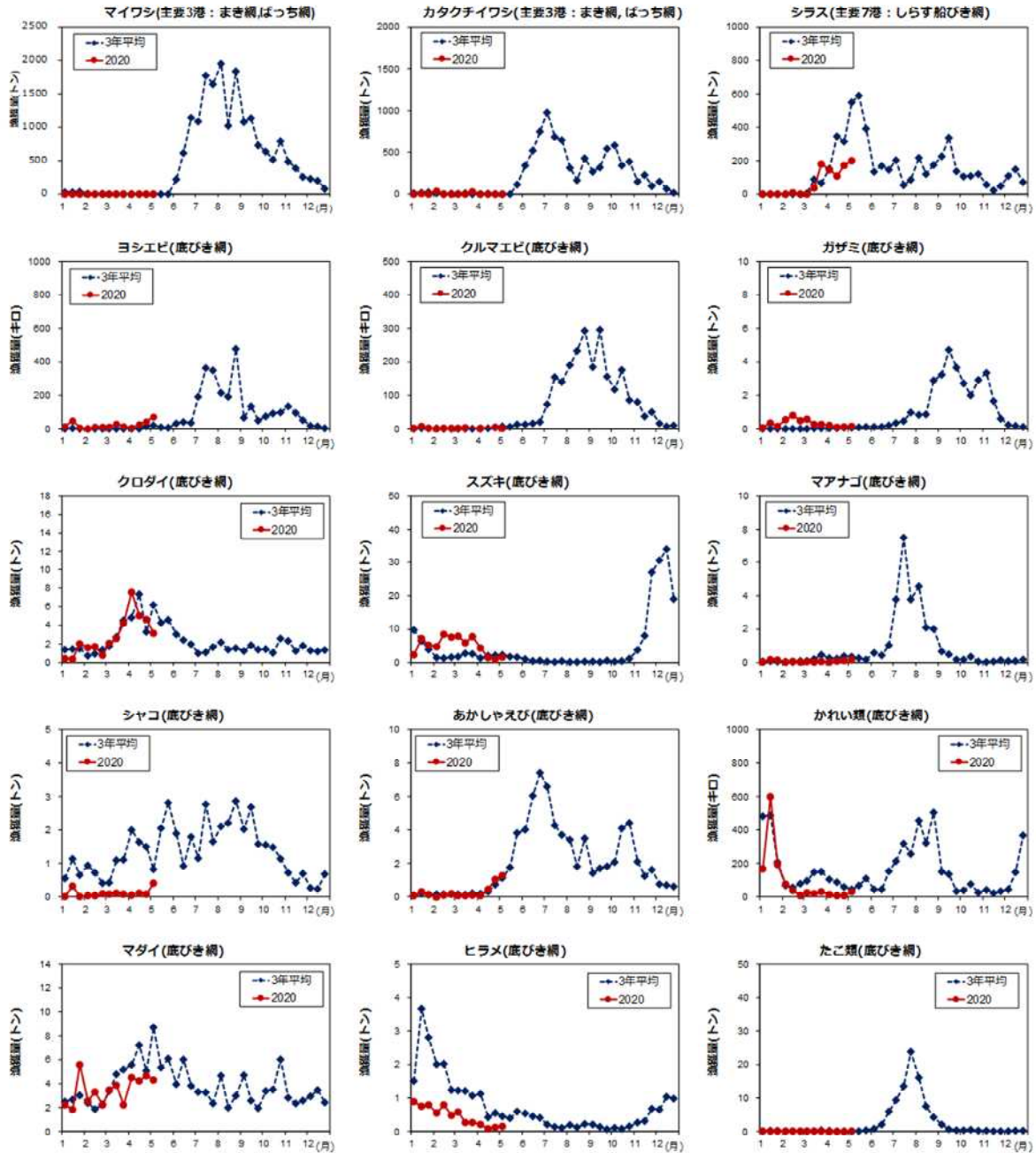




渥美外海でアケガイ *Paphia vernicosa* が獲れています。アサリよりもやや沖合に生息しており、貝殻はアサリに比べ一回り大きく、少し赤みがかった茶色をしています。味は少しあっさりとしていますが、身が大きく食べ応えがあります。足がオレンジ色をしているので、蒸し料理やパスタに使うと料理が映えますね。



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（主要港）の推移

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：マダイ、クロダイ、マゴチ、スズキ、コウイカ、ガザミ

三河湾：クロダイ、コウイカ、アオリイカ、タイラギ、サザエ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、コショウダイ、シラス、サワラ、スズキ、コウイカ、カミナリイカ

5月下旬の漁模様





タイラギ *Atrina pectinata* の入った水槽が漁港にずらっと並んでいました。三河湾で良く獲れています。殻長 30 cm を超える大型の二枚貝で、蝶番を下に、広いほうを上にして砂底に刺さっているようにして生息しており、愛知県では主に潜水漁業で漁獲されています。主に貝柱を食用とし、お刺身で食べると甘味がありとても美味しい貝です。切るときは、繊維に沿って縦切りをおススメします。スーパーではなかなか見かけませんが、料理店等で見かけたら是非食べてみて下さいね。



三河湾で大きなアオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が獲れています。一尾ずつ活かして並べられていました。アオリイカは春から夏にかけて産卵のため、浅場に上がってくるため、この時期漁獲されるアオリイカは大型のものが多いです。生きているアオリイカは虹色に光り、とても神秘的な美しさですね。



伊勢湾でマゴチ *Platycephalus sp.* が獲れています。マゴチは、これから旬を迎える夏を代表する白身魚です。主に砂底に生息し魚や甲殻類を食べています。体長は 60cm ほどに成長し、釣りの対象種としても人気が高い魚です。マゴチの身はフグのように弾力があるので、少し薄くお刺身にすると良いかもしれません。意外とアラにも身が多く、煮付けにすると絶品です。背ビレのとげが特に鋭いので、先にハサミで背ビレを切り落とすと捌きやすいですよ。





渥美外海でコショウダイ *Plectorhinchus cinctus* が好調です。名前には「タイ」とついでいますが、コショウダイはイサキ科の魚です。そのため身はイサキに似ており、血合いが鮮やかな赤色をしています。お刺身や塩焼きがおすすめです。これから暑くなる時期には、カルパッチョ風に食べてもさっぱりして美味しいです。身が程よい硬さで捌きやすい魚ですので、魚屋さんで見かけたら三枚おろしにチャレンジしてみてくださいね。

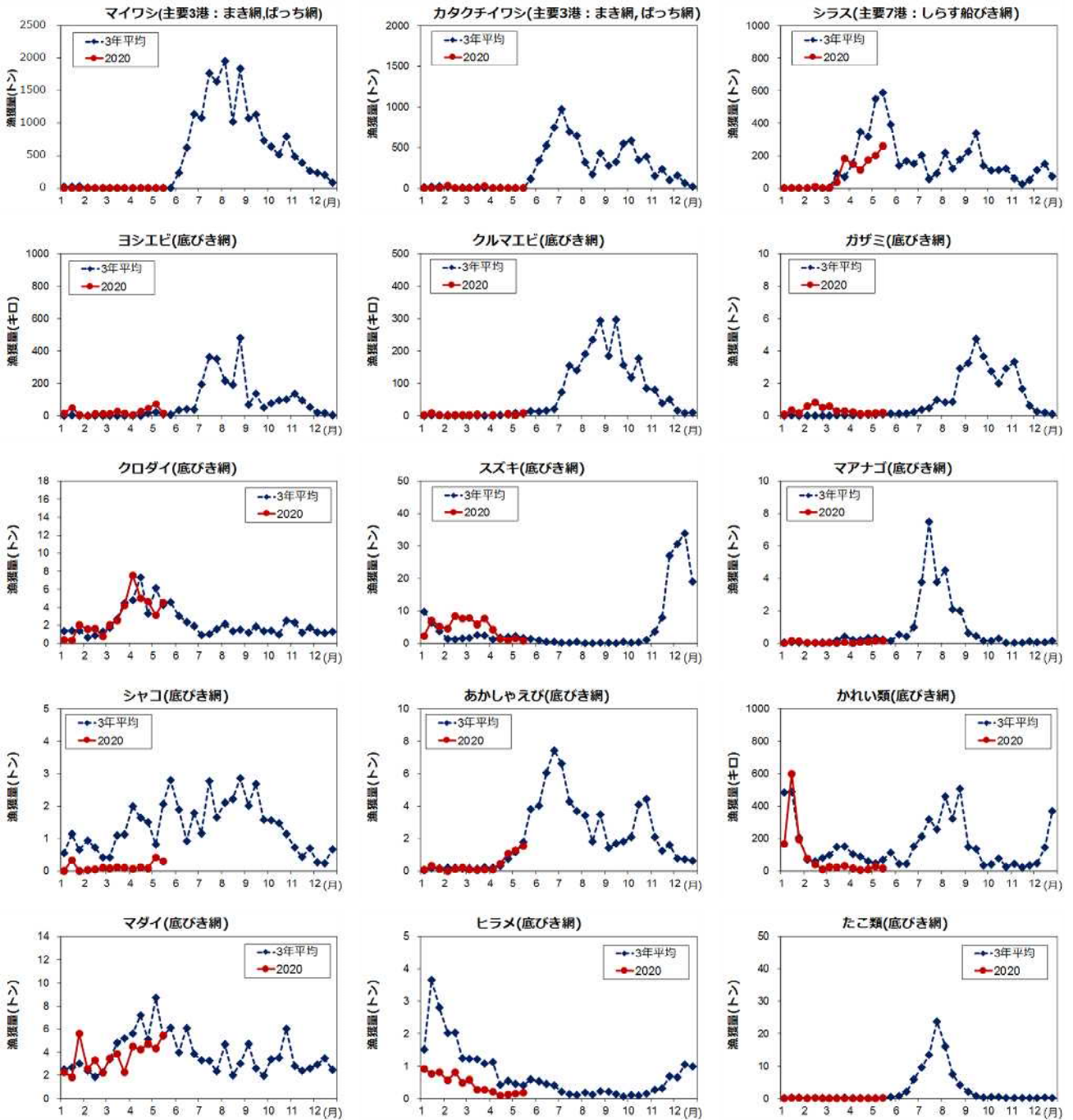




普段あまり見かけないエビがいました。ウチワエビ *Ibacuc ciliatus* です。渥美外海で獲られています。名前のお通り「団扇」のような平べったい形をしており、砂底に生息しています。インパクトのある形をしています。塩焼きで食べると香ばしく、頭部は味噌汁にすると抜群に美味しかったです。調理も簡単ですのでオススメのエビです。



主要魚種の漁獲状況



5月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

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。

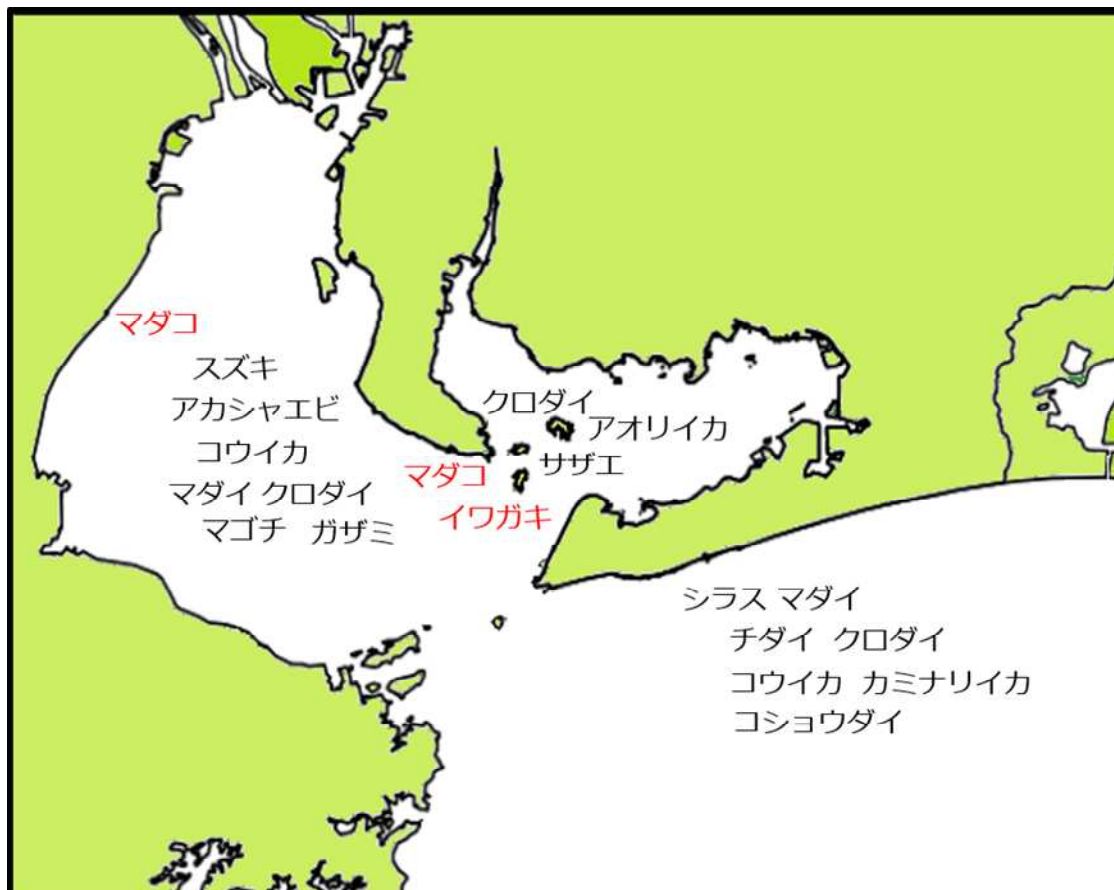
各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、クロダイ、マゴチ、マダコ、コウイカ、ガザミ

三河湾：クロダイ、コウイカ、アオリイカ、タイラギ、サザエ、イワガキ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、コショウダイ、シラス、スズキ、コウイカ、カミナリイカ

6月上旬の漁模様





イワガキ *Crossostrea nippona* が良く獲れています。大きなものは殻長が 20 cm 近くありました。マガキの旬は主に冬場ですが、このイワガキはこれから夏にかけて旬を迎えます。近年は、養殖も行われておりますが、愛知県で漁獲されるのは全て天然ものです。イワガキは身が大きく厚みもあり、殻付きのまま蒸したり焼き牡蠣で食べるとジューシーで磯の香りもしてとても美味しいですよ。

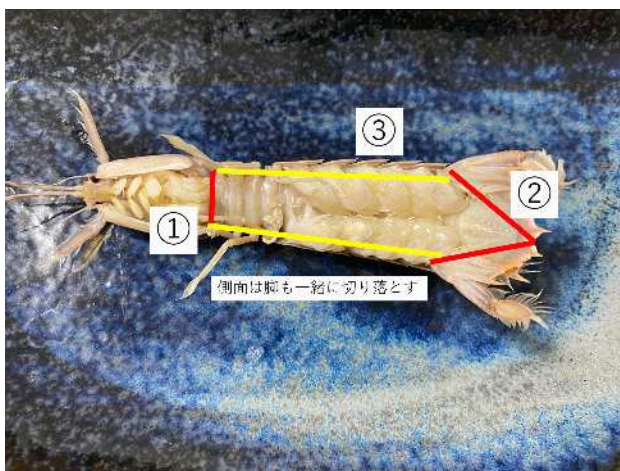


伊勢湾でアカシャエビが良く獲れています。アカシャエビは地方名で、サルエビ *Trachysalambria curvirostris*、アカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* やトラエビ *Metapenaeopsis acclivis* などの伊勢・三河湾で漁獲される小型のエビ類の総称です。愛知県はえびせんべいがあるのですが、このアカシャエビが材料として良く利用されており、シラス同様、地場産業を支える非常に重要な水産物です。食べ方は、唐揚げがオススメです。塩コショウをして小麦粉や片栗粉をまぶして揚げるだけで、頭ごと食べることができますよ。旬の野菜とともにかき揚げにしても良いですね。

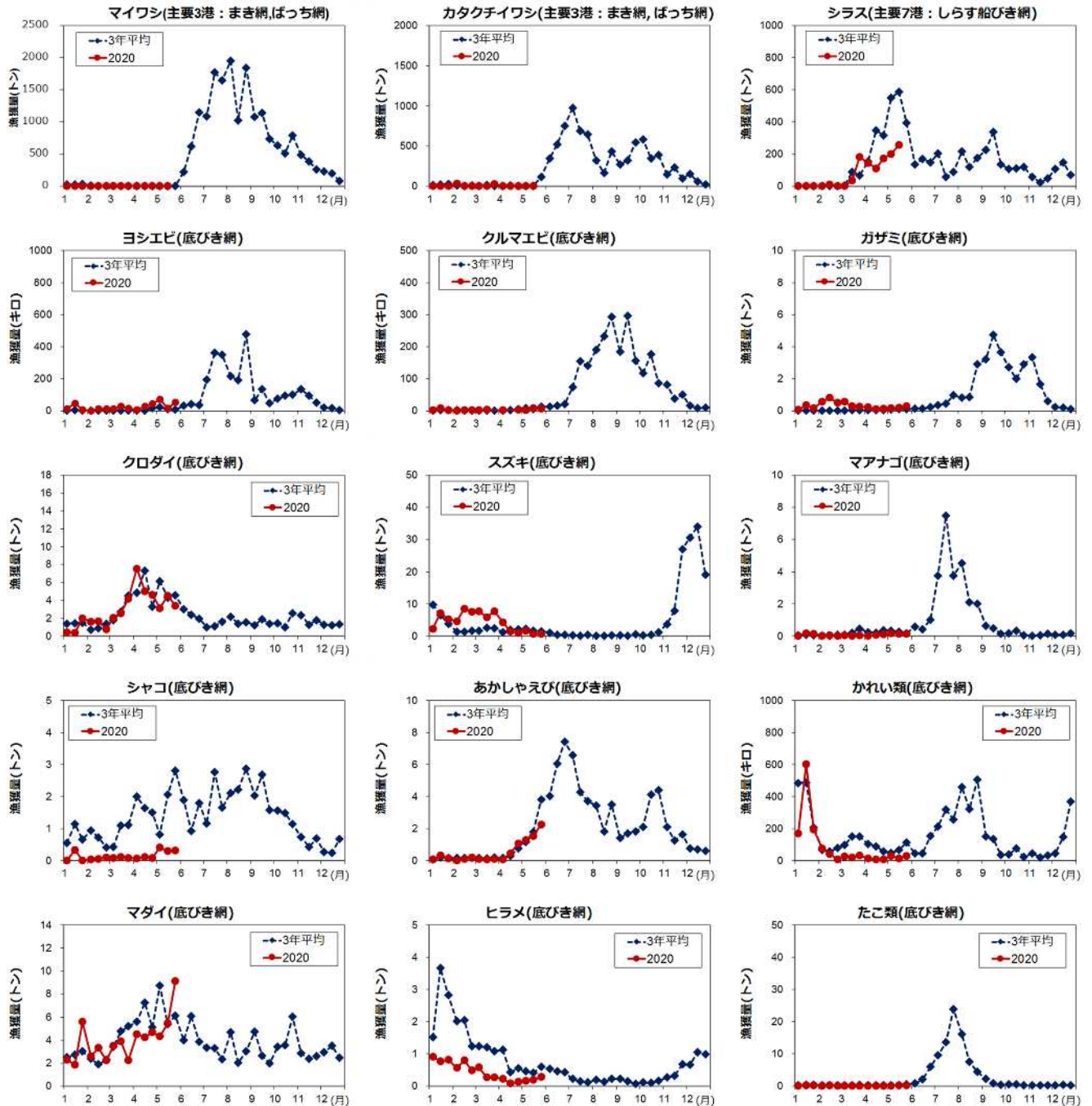




伊勢湾でシャコ *Oratosquilla oratoria* が獲れています。シャコは水深 30～50m ほどの泥地に生息しており、海底で小魚や甲殻類を食べています。シャコは死んでしまうとすぐに鮮度が悪くなってしまいます。生きているシャコを見つけたら是非塩茹でにチャレンジしてみてください。茹でたてのシャコは甘味があり非常に美味しいです。ただ、殻を剥くのに少しコツがいります。まず、ハサミを使って頭と尾を切り落とし、次に側面を脚と一緒に切り落とします。そして、背側の殻は尻尾の方から、腹側の殻は頭の方から剥いてみましょう。茹で時間が短いと剥きにくいので、10 分前後は茹でると良いでしょう。醤油をつけても美味しいですが、ポン酢や三杯酢もオススメです。切り落とした頭や脚は良い出汁が出るので、捨てずに味噌汁にしてみましょう。



主要魚種の漁獲状況



5月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

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。

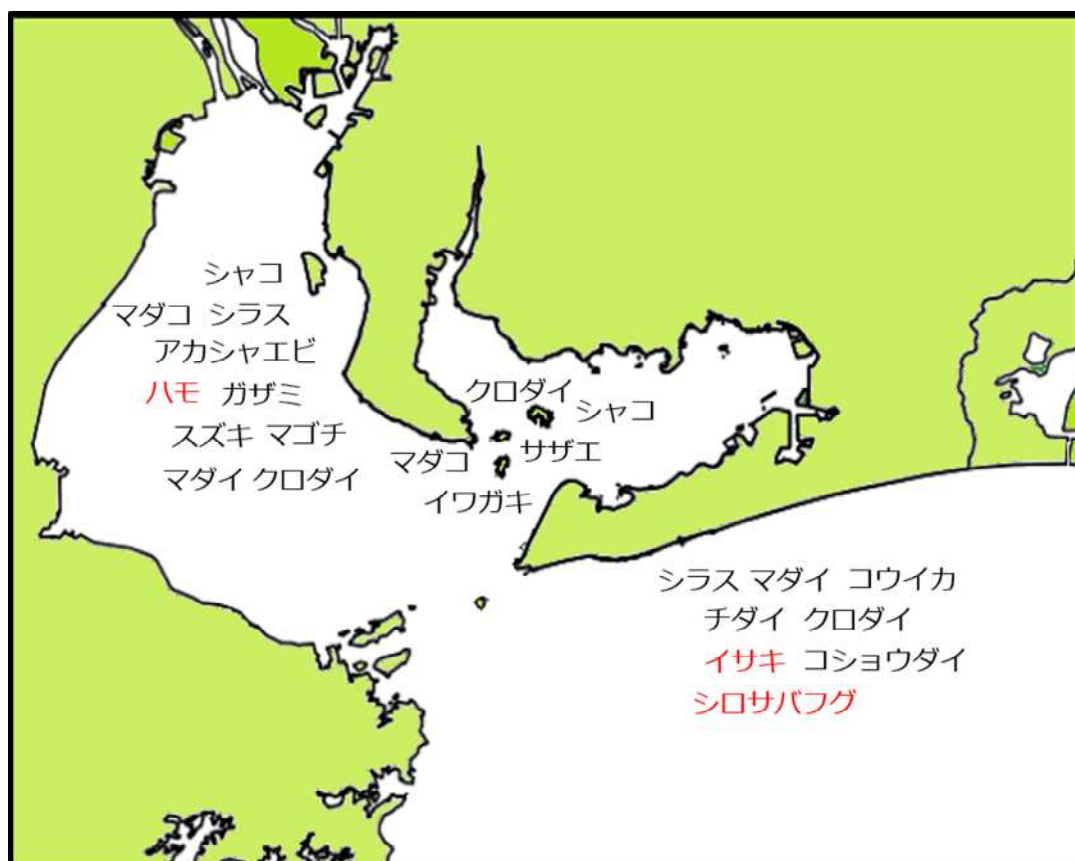
各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、クロダイ、マゴチ、シラス、マダコ、ガザミ、ハモ、アカシャエビ、シャコ

三河湾：クロダイ、タイラギ、サザエ、イワガキ、シャコ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、コショウダイ、シラス、イサキ、コウイカ、シロサバフグ

6月中旬の漁模様





伊勢湾や渥美外海でシラスが良く獲れています。シラスとはカタクチイワシ *Engraulis japonica* やマイワシ *Sardinops melanostictus* の稚魚のことです。シラスは「あいちの四季の魚・夏の魚」にも選定されており、農林水産省の平成 30 年農林水産統計では愛知県が生産量全国 2 位に輝きました。シラスは、加工する場合でも鮮度が命です。漁港に水揚げ後、すぐに工場に運ばれ釜茹でされ、その後乾燥させたものを「ちりめんじゃこ」、さらに固く乾燥させた「かちり」として出荷されます。水揚げのあった日には、茹でたての釜揚げシラスがスーパー等でもよく見かけられます。白米や冷奴にたっぷりのせて食べるととても美味しいですね。





渥美外海でイサキ *Parapristipoma trilineatum* が漁獲されています。イサキは外海に面した岩礁域に生息しており、小魚や甲殻類を食べています。「梅雨イサキ」と呼ばれるように、ちょうど今、梅雨の時期に旬を迎えます。皮目が美味しい魚ですので、塩焼きや、お刺身にする場合も皮を炙ると美味しいですね。



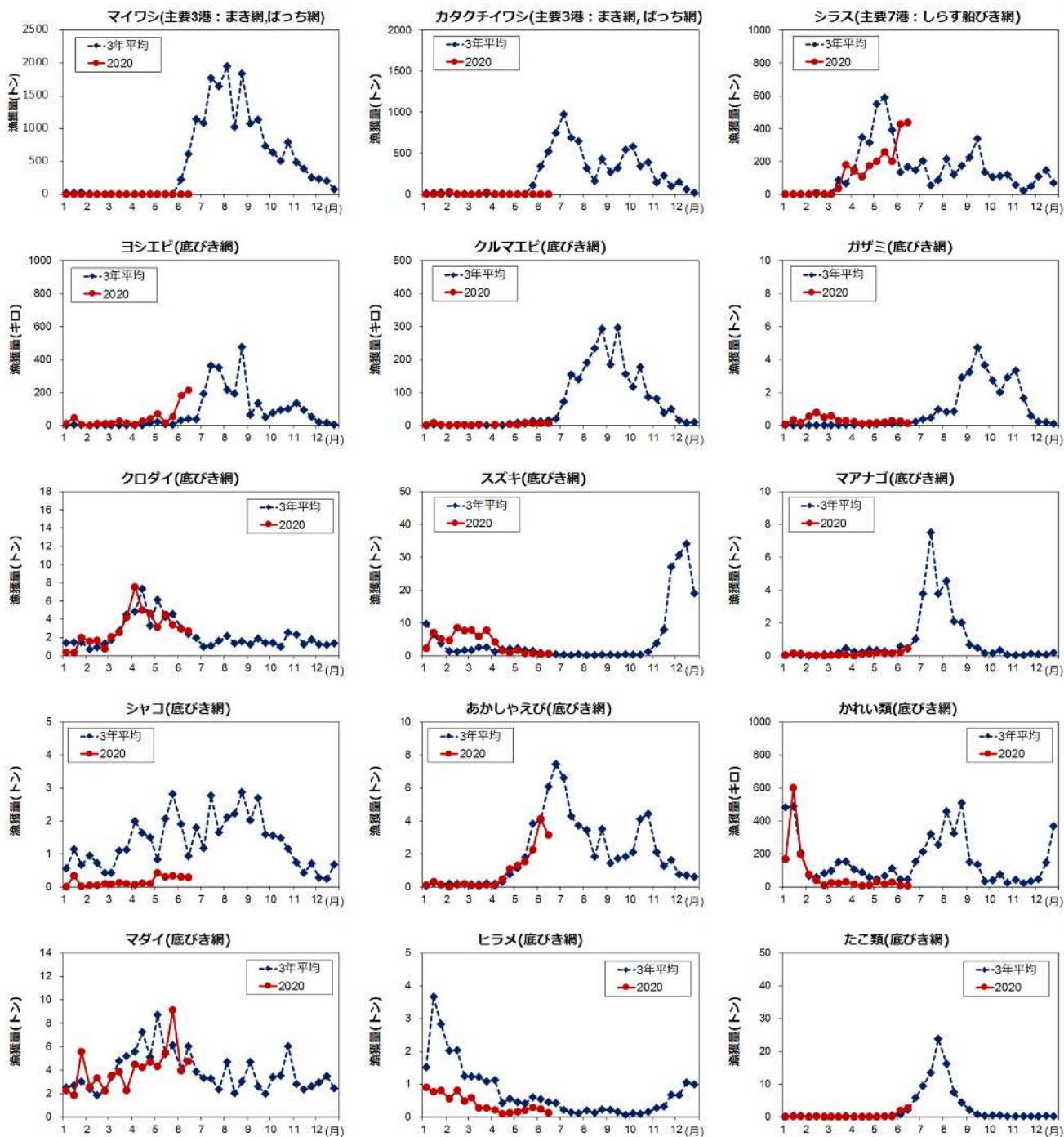
シロサバフグ *Lagocephalus spadiceus* が渥美外海で漁獲されています。比較的沖合に生息するフグで遊泳性にも優れており、甲殻類や小魚を食べています。フグというと非常に高級なイメージですが、このシロサバフグは懐にも優しく美味しいフグです。スーパーや魚屋さんでは、むき身にされたものをよく見かけます。干物や唐揚げがオススメです。



伊勢湾でマダコ *Octopus sinensis* が獲れ始めました。まだ小型のものが多いですが、日に日に大きくなってきています。マダコの下処理としては、内臓を取った後、塩揉みと水洗いを繰り返してヌメリを取ることが重要です。また、冷凍すると身が柔らかくなるため、ヌメリを取った後に小分けして冷凍しておく、調理する時に便利です。暑い時期は酢の物やタコ飯にすると美味しいですね。去年はマダコが豊漁でしたが、今年も期待したいです。



主要魚種の漁獲状



6月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移