

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。

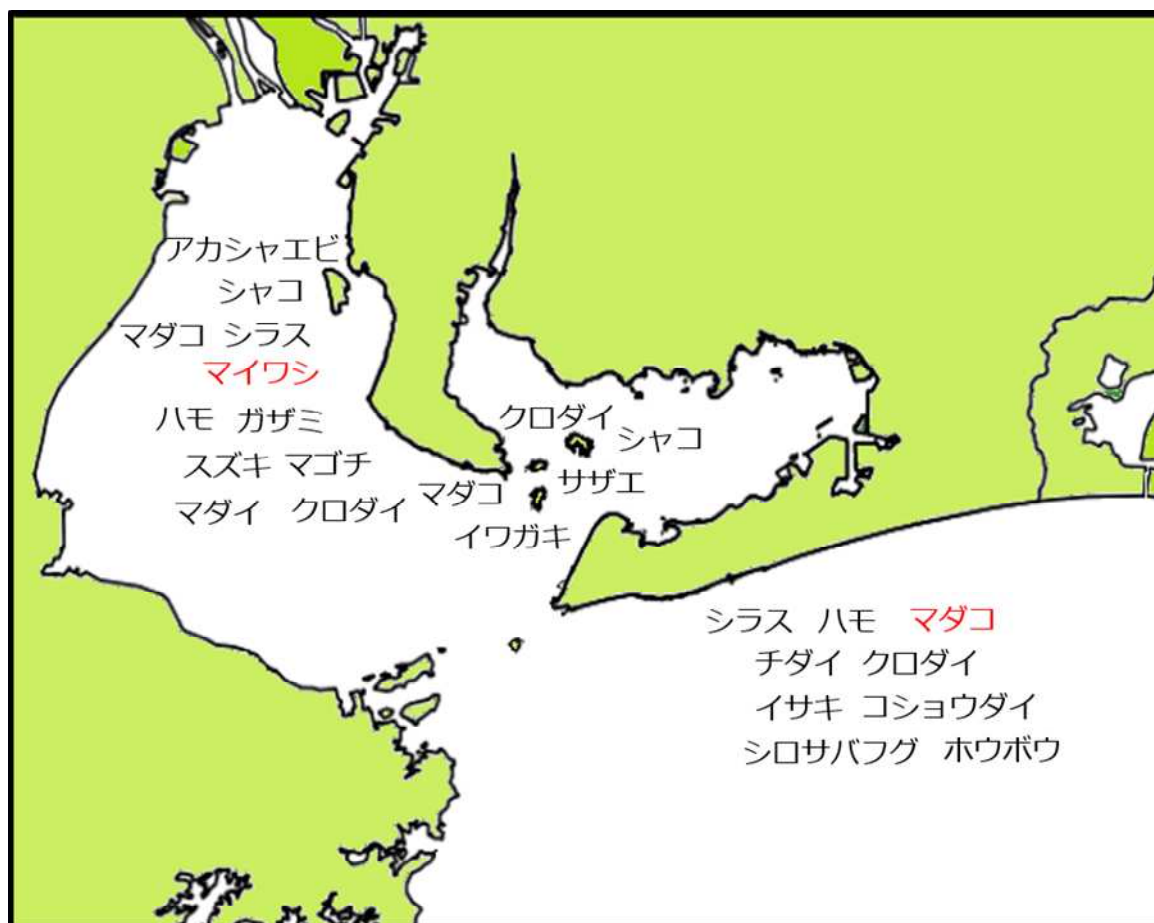
各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、クロダイ、マゴチ、スズキ、マイワシ、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、サザエ、イワガキ、シャコ

渥美外海：チダイ、クロダイ、コショウダイ、ホウボウ、ハモ、イサキ、シロサバフグ、シラス、マダコ

7月中旬の漁模様





伊勢湾でハモ *Muraenesox cinereus* が好調です。ウナギに似ていますが、口が大きく非常に歯が鋭いです。ハモは梅雨の時期から夏にかけて旬を迎え、とても美味しい魚ですが、小骨が多いため、調理前に骨切りをする必要があります。骨切りは皮を残して小骨だけ切るため、とても難しい作業です。慣れないうちは魚屋さんで骨切りをしてもらいましょう。



マイワシ *Sardinops melanostictus* が伊勢湾で漁獲されています。前は「梅雨イサキ」をご紹介しましたが、このマイワシも梅雨の時期に旬を迎えます。鮮度が良いものはお刺身に、塩焼きや煮付けなども絶品です。夏は、軽く酢で締めて大葉と一緒に海苔で巻いて食べるのもオススメです。スーパー等で愛知県産マイワシを見かけたら、是非食べてみてくださいね。





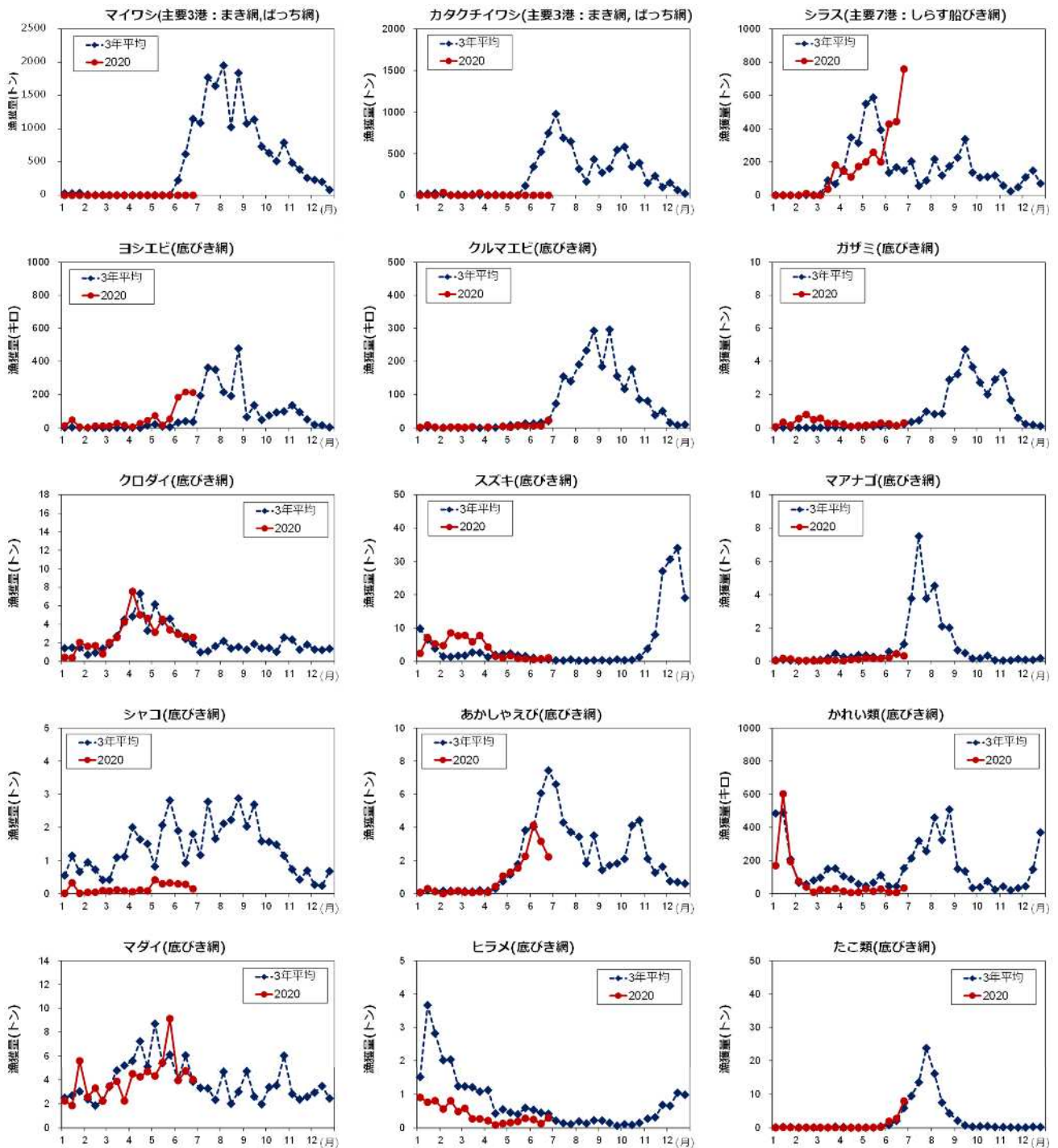
ギマ *Triacanthus biaculeatus* が伊勢湾で漁獲されています。可愛い姿をしていますが、棘が鋭く、皮がザラザラとしていてヌメリがあるため、棘を切って皮を剥いてから調理します。皮を剥ぐには少しコツがいますが、慣れるとズバッと剥げるので爽快です。煮付けにすると非常に美味しい魚で、特に肝や卵が美味しいので一緒に煮てみましょう。





イシダイ *Oplegnathus fasciatus* が渥美外海で漁獲されています。沿岸の岩礁域に生息し、甲殻類や貝類等を好んで食べるため、釣りではサザエやウニが餌として使われます。とてもグルメな魚ですね。写真のような大型個体は口の周りが黒くなるため、「クチグロ」、一方、イシガキダイ *Oplegnathus punctatus* は白くなるため「クチジロ」と言われています。高級魚ですので、なかなか食べる機会がありませんが、お刺身や塩焼きがオススメです。

主要魚種の漁獲状



6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

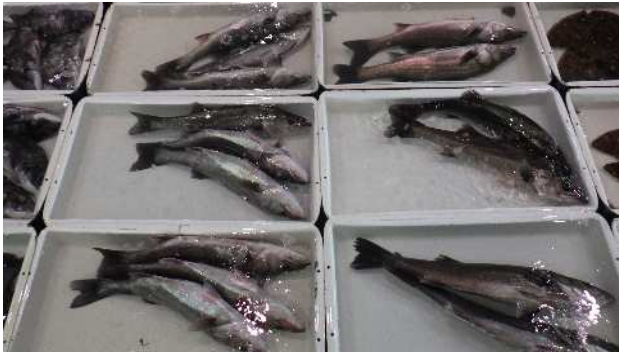
伊勢湾：クロダイ、マゴチ、スズキ、マイワシ、シラス、シロギス、マダコ、ガザミ、ハモ、ヨシエビ、クルマエビ

三河湾：マイワシ、サザエ、イワガキ

渥美外海：クロダイ、ホウボウ、シロサバフグ、シラス、マダコ、クルマエビ

8月上旬の漁模様





伊勢湾で 60 cm 前後のスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。愛知県では「マダカ」とも呼んでおり、夏を代表する白身魚です。お刺身はもちろん塩焼きやムニエル等、様々な料理に使われています。大きくなるにつれ、「セイゴ」「フッコ」「スズキ」と呼び名が変わる出世魚としても有名です。夏場が脂がのって一番美味しいので是非食べてみてください。



シロギスが伊勢湾で漁獲されています。シロギスは浅場の砂地に生息しており、投げ釣りの対象としても馴染み深い魚です。獲れたてのシロギスはピンクゴールドに輝き、まさに海の女王です。天ぷらはもちろん、鮮度が良いものはお刺身にすると甘味がありとても美味しいですよ。小さいものは酢じめにしても美味しいです。



伊勢湾でマアナゴ *Conger myriaster* が漁獲されています。マアナゴは白眼の部分が大きいため、愛知県では「メジロ」と呼ばれており、イサキやマイワシと同様、梅雨から夏にかけて旬を迎えます。揚げたての天ぷらが美味しいですが、干物もオススメです。軽く炙って食べると絶品です。特に南知多町は「メジロの干物」が有名ですので、立ち寄った際は是非お土産として買って見て下さいね。





ヨシエビ *Metapenaeus ensis* が伊勢湾で漁獲されています。ヨシエビは体長 15 cm 前後の湾内に生息するエビです。クルマエビと比べると安価ですが、味は負けず劣らずです。殻を剥き、軽く湯引きすると甘味があり絶品です。小型のものはそのまま塩焼きにしてみましょう。香ばしくてオススメです。

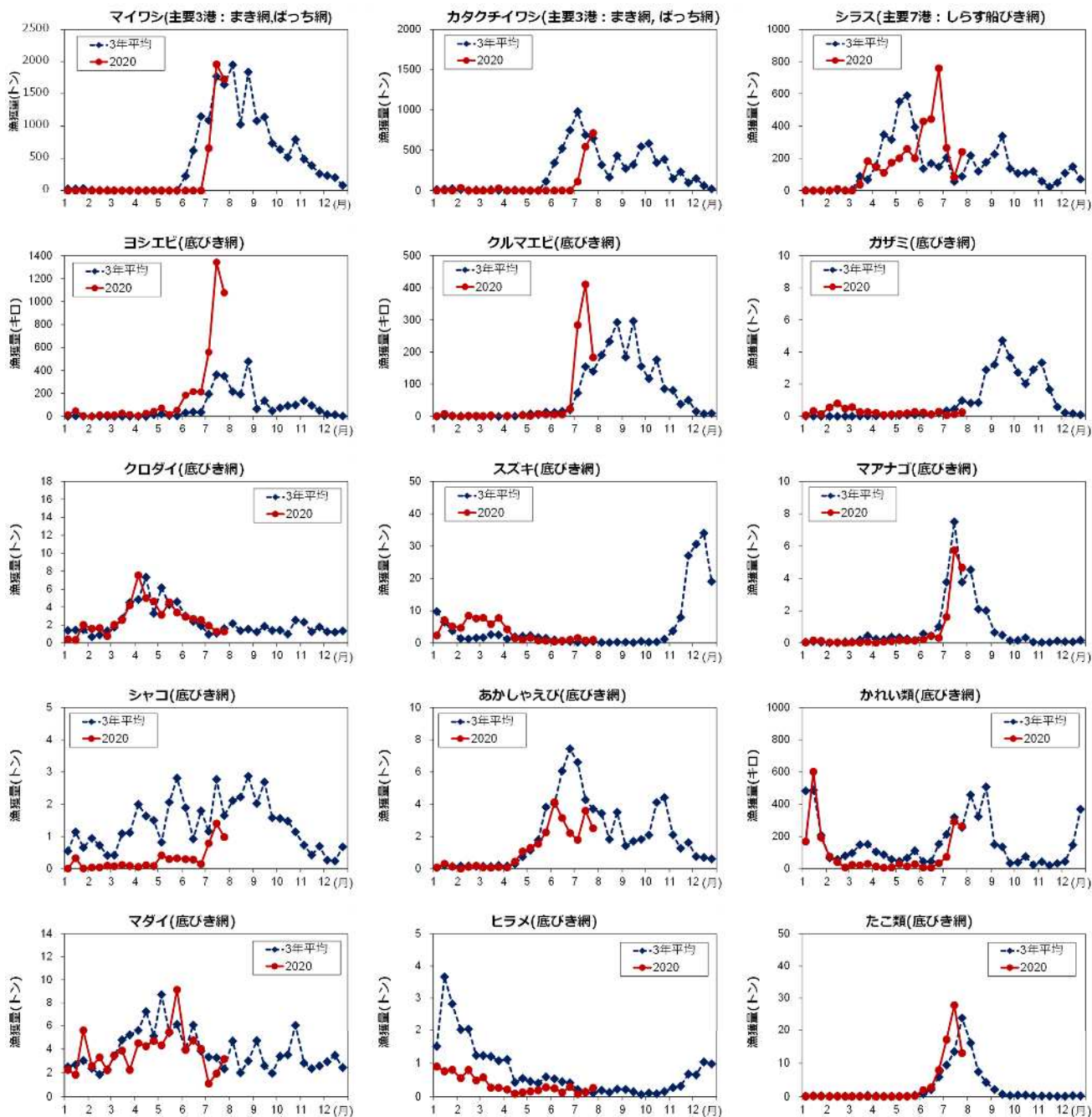


マダコが伊勢湾に続き、渥美外海でも好調です。先月に比べると大きく成長してきました。マダコを茹でる際は、写真のようにゆっくりと足の先から茹でていくと綺麗な形に茹でることができます。また、塩もみした後に冷凍しておくとう身が柔らかくなります。マダコはタウ

リンを多く含み、夏バテ予防に最適な食材です。愛知県産マダコを食べて暑い夏を乗り切りましょう。



主要魚種の漁獲状況



7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、マダイ、サワラ、マゴチ、スズキ、マイワシ、シラス、シロギス、マダコ、ガザミ、ハモ、ヨシエビ、クルマエビ

三河湾：クロダイ、スズキ、サワラ、マイワシ、ガザミ、イワガキ

渥美外海：クロダイ、チダイ、ホウボウ、シロサバフグ、ハモ、マダコ、クルマエビ

8月下旬の漁模様





伊勢湾で 60 cm 前後のサワラ *Scomberomorus niphonius* が獲れています。これから秋、冬にかけてさらに脂がのって美味しくなってくるので楽しみです。お刺身や幽庵焼きがオススメです。



渥美外海でホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が獲れています。胸鰭が大きく、広げるととても美しい模様をしています。また、胸鰭の一部が足のように発達しており、これを使って海底を歩き、小魚などの餌を探します。また、浮き袋からグーグーと音を出すことでも有名です。お刺身や煮付け、唐揚げなど、どんな料理でも美味しく食べることができる白身魚です。



昨年からガザミ *Portunus trituberculatus* の好漁が続いています。例年、夏の終わりから秋にかけて漁獲量が増えるので、今からが楽しみです。持ってみてずっしりと重たい個体がオススメです。塩ゆではもちろん、トマトクリームパスタにしても美味です。





伊勢湾でヒイラギ *Nuchequula nuchalis* が獲れています。キス釣りの外道としても有名で、ゼンメとも呼ばれています。体表から粘液が出てきますが、塩をふって置いておくと、このネバネバをとることができます。魚が小さいので少し食べにくいですが、煮付けがオススメです。中骨を取って干物にしたところ、おつまみに最適な一品となりました。

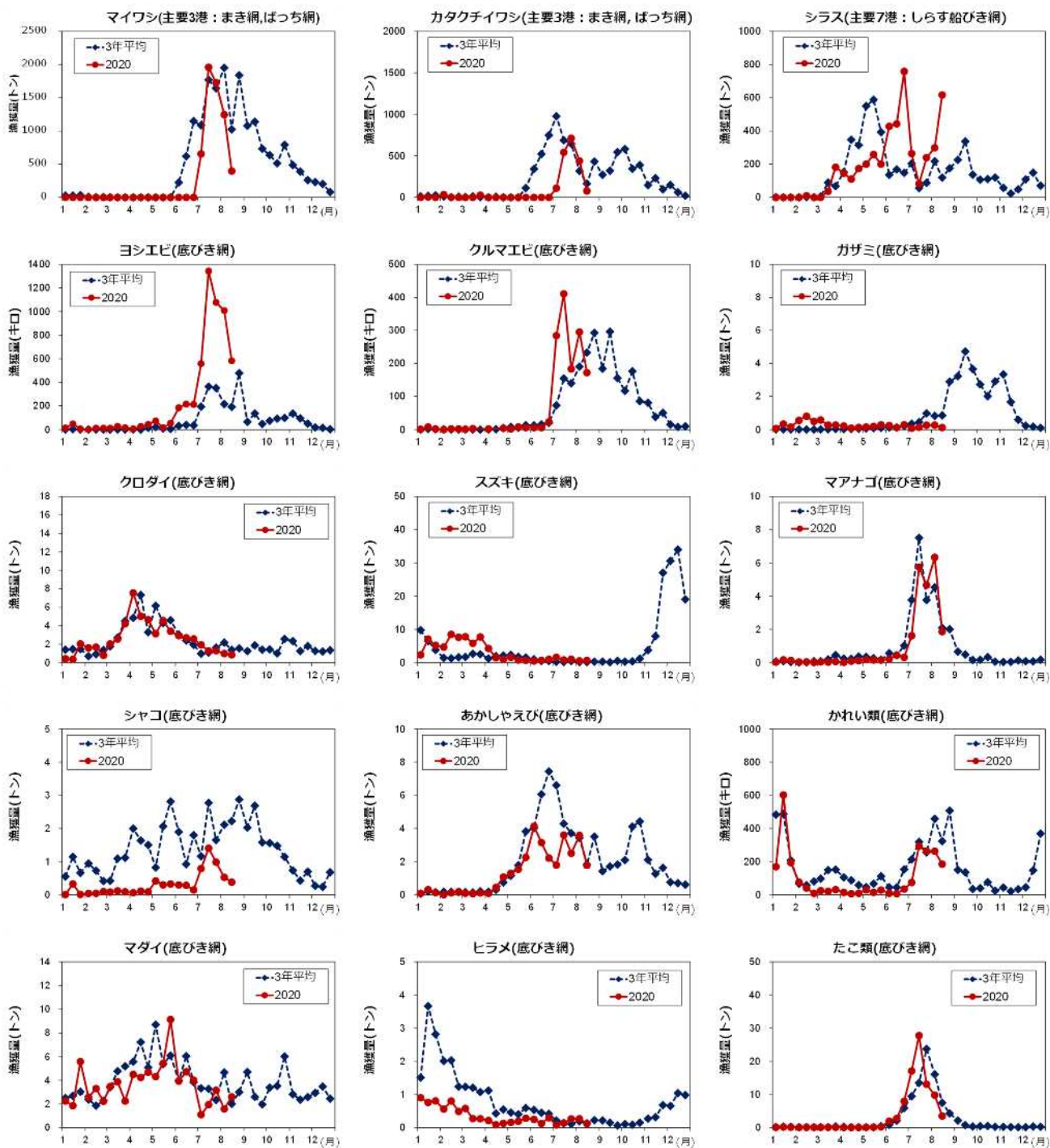




美しい魚が漁獲されていました。テンス *Iniistius dea* です。イラ *Choerodon azurio* に似ていますが、テンスの方が小型で頭部が鮮やかな青色をしています。少し身に水分が多いので、塩をふってから調理すると良いかもしれません。皮目が綺麗なので、酒蒸しと霜降り造りにしてみました。



主要魚種の漁獲状況



8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：クロダイ、マダイ、サワラ、スズキ、マイワシ、シラス、ガザミ、ハモ、ヨシエビ、クルマエビ

三河湾：クロダイ、スズキ、サワラ、マイワシ、ガザミ

渥美外海：クロダイ、チダイ、マダイ、ホウボウ、シロサバフグ、イナダ、ハモ、クルマエビ、ヤリイカ

9月中旬の漁模様





9月に入り、いよいよ愛知県のヤリイカ *Heterololigo bleekeri* が解禁されました。愛知県では渥美外海で漁獲されています。漁業者の方はヤリイカの資源を守るため、1日の漁獲量を自主的に制限しています。

身は柔らかいのですが触感が良く甘味があります。軽く炙って塩を振ると絶品です。





渥美外海でマダイ *Pagrus major* とチダイ *Evynnis tumifrons* が好調です。昔から台風前後の海が少し荒れた日は、鯛が良く獲れると言われています。マダイもチダイもお刺身や塩焼き、煮付け等、どんな料理でも美味しく食べることができます。



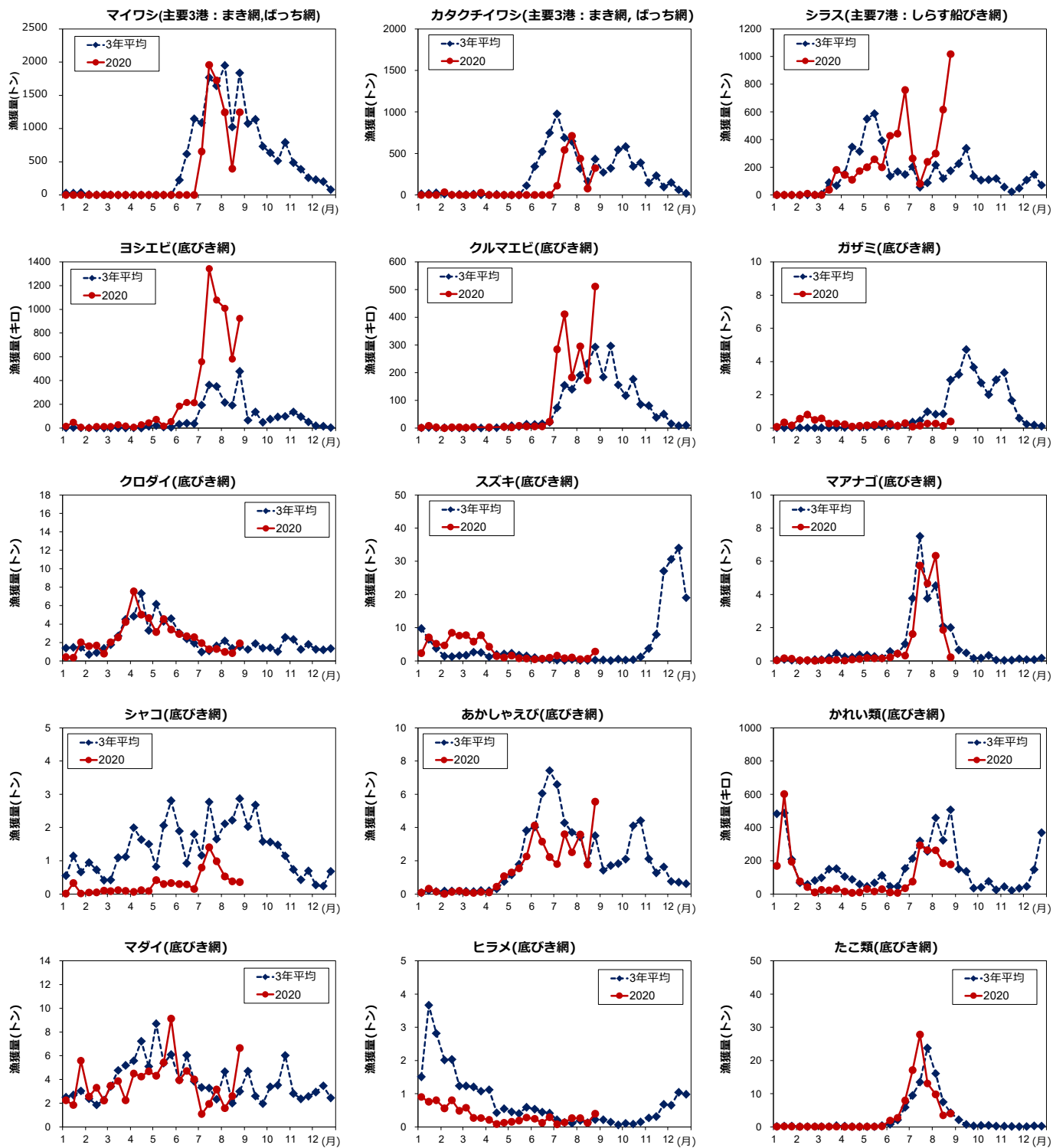
マダイやチダイの隣でヘダイ *Rhabdosargus sarba* も揚がっていました。大きいものは40cmほどありました。このあたりでは「白鯛」や「マナジ」とも呼ばれています。ヘダイはクロダイに似ていますが、銀色で頭部が丸いです。晩夏から秋が脂がのって美味しい時期です。お刺身や煮付けがオススメです。



渥美外海でブリ *Seriola quinqueradiata* Temminck and Schlegel の子供、ハマチが獲れています。スズキと同様に出世魚で、イナダ→ワラサ→ブリと成長するにつれて呼び名が変わります。日本各地で様々な呼び名があり、このあたりでは、当歳のブリを「アブコ」とも呼んでいます。これから冬にかけて小魚等を食べてどんどん大きくなるので楽しみです。まだ残暑は厳しいですが、海の中はだんだんと秋になってきました。



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（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：クロダイ、マダイ、サワラ、スズキ、カタクチイワシ、ガザミ、ハモ、ヨシエビ、クルマエビ

三河湾：クロダイ、スズキ、サワラ、ガザミ

渥美外海：クロダイ、チダイ、マダイ、ホウボウ、シロサバフグ、カンパチ、イボダイ、シログチ、ハモ、クルマエビ、ヤリイカ

9月下旬の漁模様





渥美外海で15 cm前後のイボダイ *Psenopsis anomala*が獲れています。イボダイは秋が旬で、このあたりでは「マメダイ」とも呼ばれています。大きくはない魚ですが、身がふっくらと厚みがあり、とても美味しい魚です。煮付けや塩焼きがオススメです。



渥美外海でシログチ *Pennahia argentata*が獲られています。耳石が大きい「イシモチ」とも呼ばれ、ホウボウと同様に浮袋を使ってグーグーと鳴くことで有名です。クセのない白身で塩焼きやフライにするととても美味しいです。



渥美外海でカンパチ *Seriola dumerili* が獲れています。大きいものは 60 cm ほどありました。小型のものは「シオ」と呼び、夏から秋にかけて美味しくなります。

是非カンパチを真上から見てみて下さい。背ビレから目の上にかけて漢字の「八」の模様になっています。これがカンパチ「間八」の由来です。

とても美味しい魚で、お刺身やアラは塩焼きにすると絶品です。

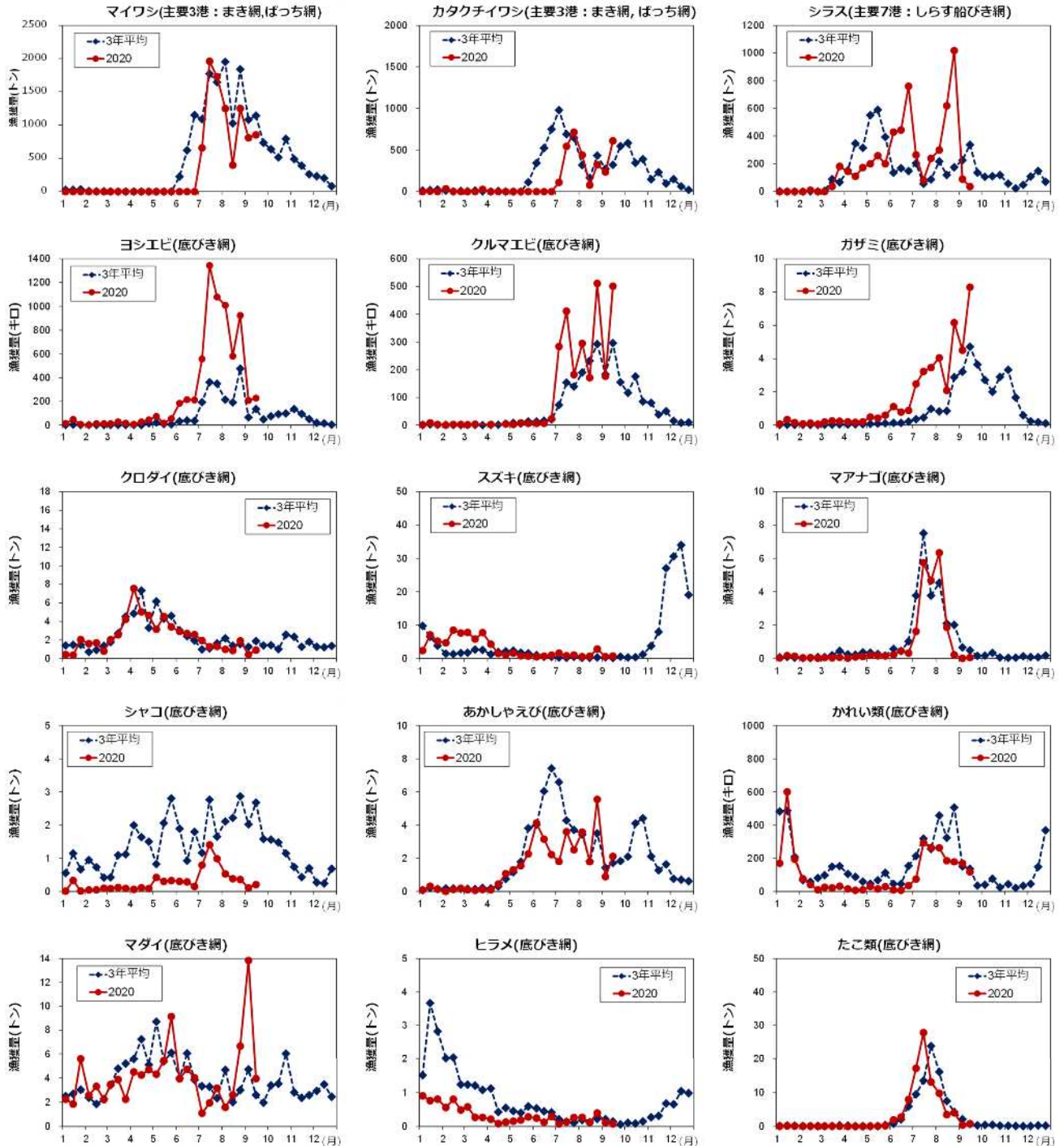




先日、漁師さんから伊勢湾で珍しいタコが獲れたと連絡がありました。調べてみるとサメハダテナガダコ *Callistoctopus luteus* であることが分かりました。マダコに比べて腕が長く、頭部には小さな突起があります。

食べてみると身には少し水っぽさがありましたが、美味しい味でした。

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（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：クロダイ、マダイ、サワラ、スズキ、カタクチイワシ、ガザミ、ハモ

三河湾：クロダイ、スズキ、サワラ、ガザミ

渥美外海：クロダイ、チダイ、マダイ、ホウボウ、シロサバフグ、イボダイ、ハモ、タチウオ、メイタガレイ、クルマエビ、ヤリイカ

10月下旬の漁模様





渥美外海でタチウオ *Trichiurus lepturus* Linnaeus が獲れています。非常に歯が鋭い魚で、釣り糸も簡単に切られてしまいます。タチウオの大きさは、長さではなく幅（体高）を見て、指何本というように魚体に手をかざした指の本数で表します。今回水揚げされていたタチウオは指 4~5 本サイズと比較的大型でした。塩焼きやお刺身がおすすめです。



渥美外海で 15~20 cm ほどのメイタガレイ *Pleuronichthys lighti* が獲れています。名前の由来は、目と目の間に硬い板のような骨盤があるためと言われています。小型のカレイですが肉厚で、煮付けや干物にするととても美味しいです。また、皮は手で簡単に剥がすことができますよ。





伊勢湾でハモ *Muraenesox cinereus* が獲れています。ハモというと夏のイメージがありますが、秋のハモもとても美味しいです。今回、見よう見まねで骨切りに挑戦してみました。骨が切れる音を確認しながら、ゆっくり切っていくことが初心者には大事だと分かりました。鍋と焼いたものをお茶漬けにしましたが、脂がのっていて絶品でした。

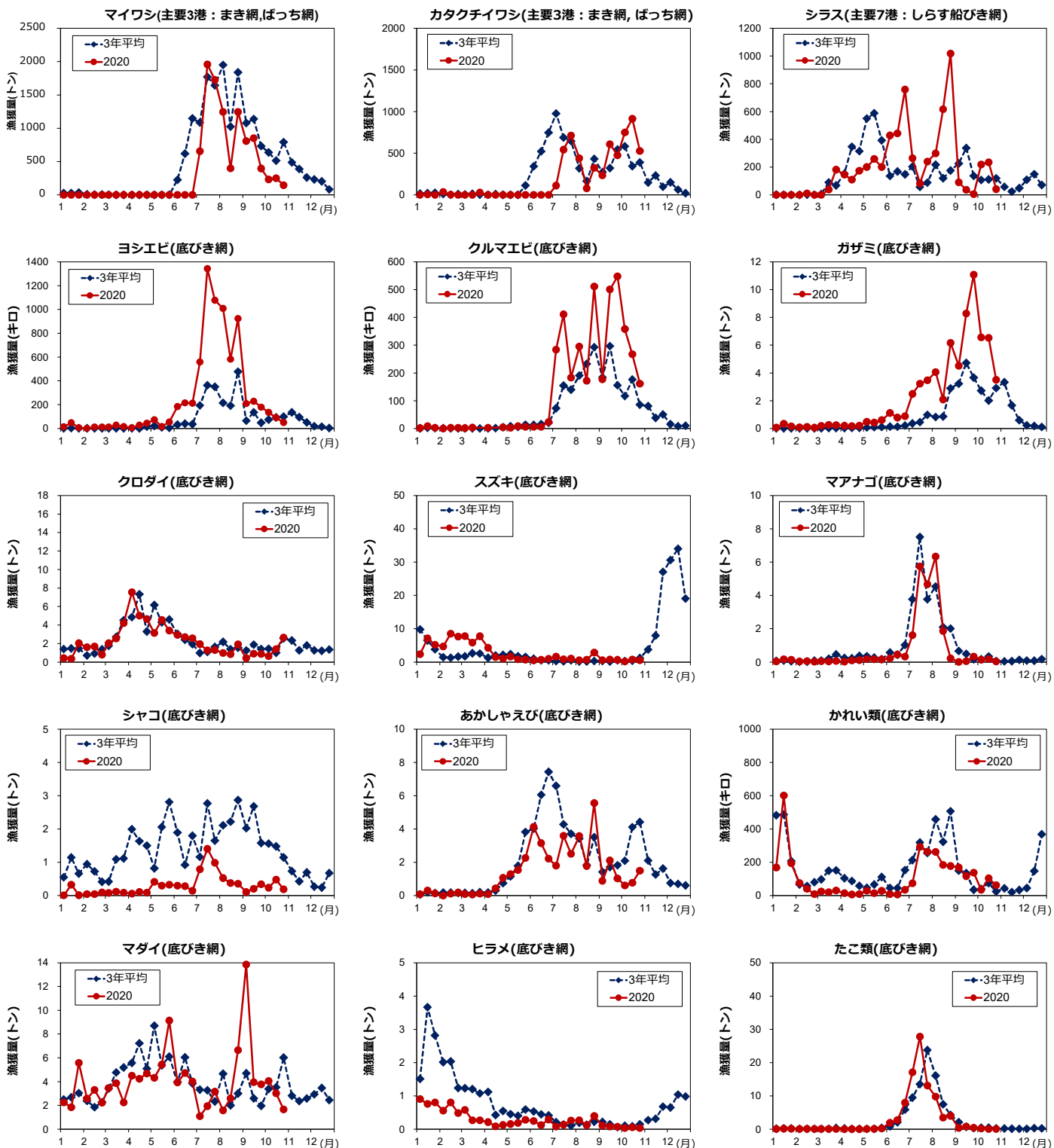




左上からアカムツ、アカザエビ、アンコウ、カガミダイと、9月にヤリイカが解禁されて以降、ヤリイカを狙う漁師さんは、通常よりも深い漁場で操業するため、普段はあまり見かけない魚介類が水揚げされています。どの魚もこれから冬にかけて旬を迎えます。どの魚も高級魚ですが、機会があれば食べてみたいですね。



主要魚種の漁獲状況



10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。

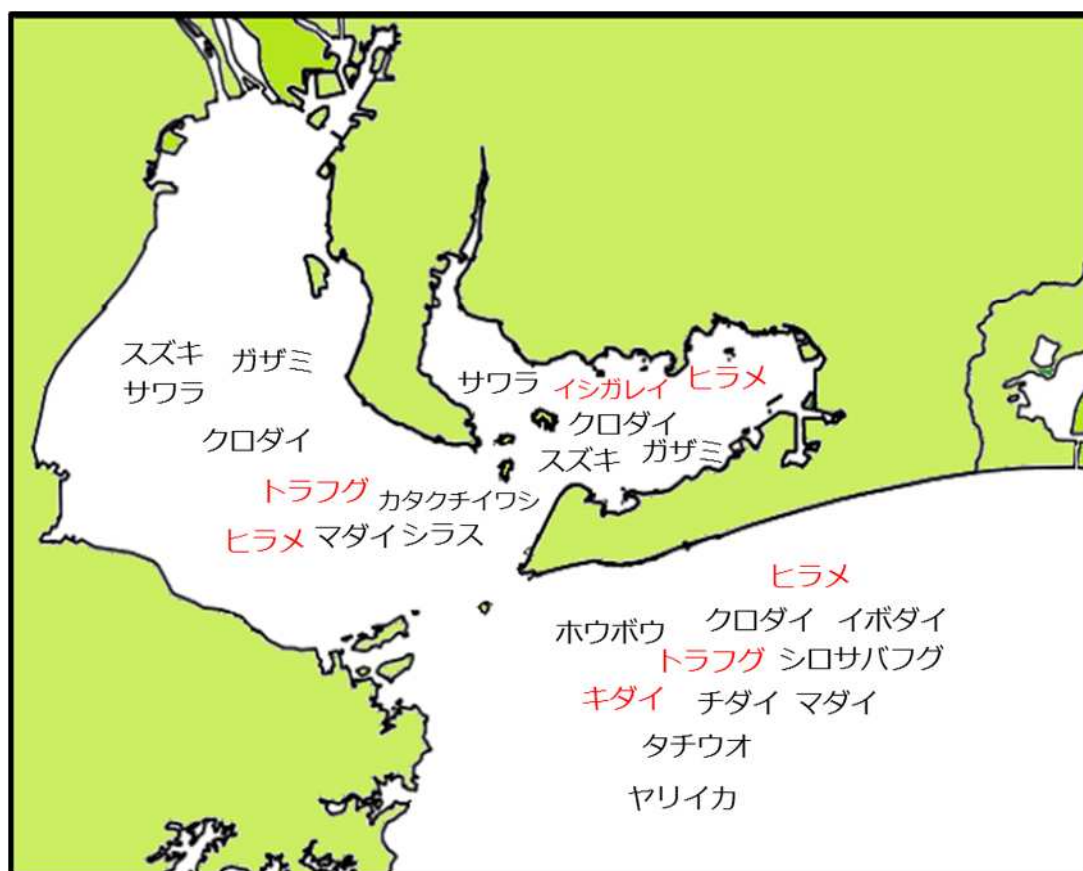
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、トラフグ、サワラ、スズキ、ヒラメ、カタクチイワシ、シラス、ガザミ

三河湾：クロダイ、スズキ、サワラ、ヒラメ、イシガレイ、ガザミ

渥美外海：クロダイ、チダイ、マダイ、キダイ、ヒラメ、トラフグ、ホウボウ、シロサバフグ、イボダイ、タチウオ、ヤリイカ





伊勢湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が好調です。大きいものは80 cmほどありました。一般的にスズキの旬は夏とされていますが、夏のスズキは高級でなかなか手が出せません。愛知県では、例年、秋から冬にかけてスズキの漁獲量が増えるため、今がスーパー等で安く買えるチャンスです。お刺身や塩焼き、アラは煮つけで食べると美味しいですよ。万能な白身魚ですので、色々な料理に挑戦してみてくださいね。





伊勢湾でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が獲れています。市場ではクロダイを一年中見かけますが、秋から冬にかけて特に脂がのり、非常に美味しくなります。お刺身や煮付け、塩焼きがオススメです。

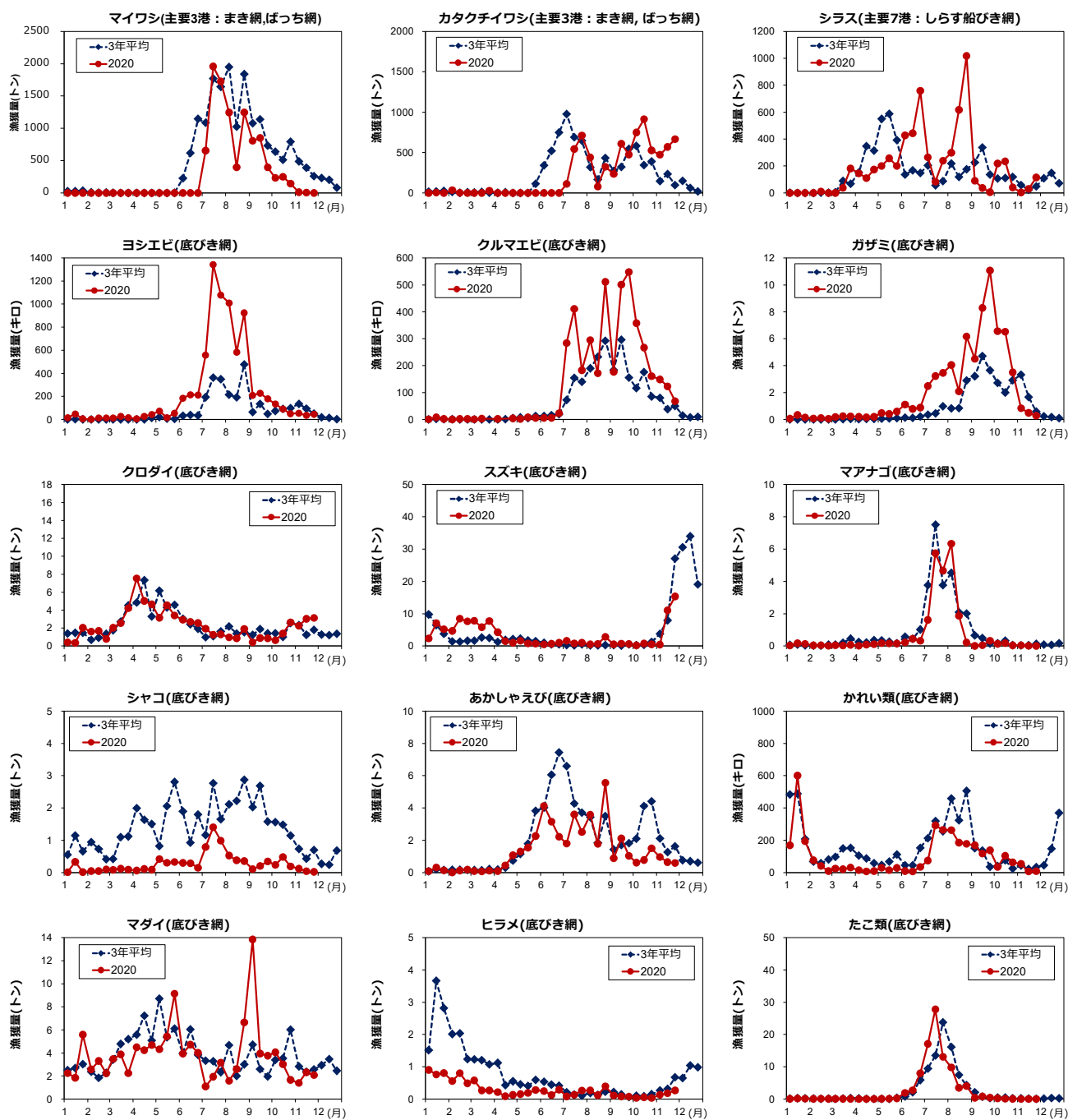


渥美外海、伊勢湾や三河湾でもヒラメ *Paralichthys olivaceus* が獲られています。大きい

ものは 80 cmほどありました。ヒラメの旬は冬で「寒ヒラメ」として重宝されます。大きいヒラメは「座布団ヒラメ」とも言われ、座布団のように大きく厚みがあり、とても迫力があります。ヒラメを捌くのは難しいイメージがありますが、順序さえ覚えれば、綺麗に捌くことができます。お刺身がおすすめです。



主要魚種の漁獲状況



11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移