

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。

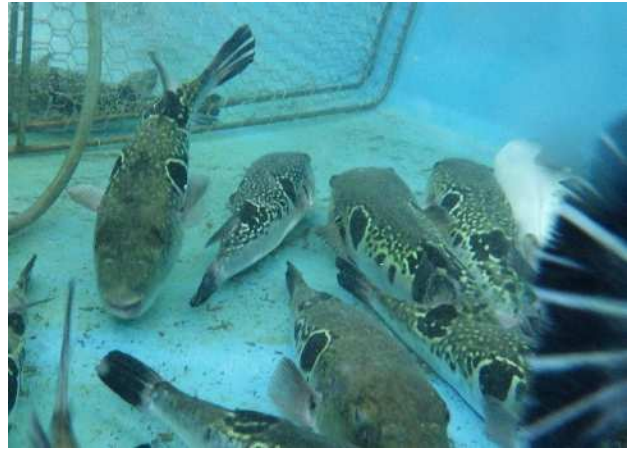
## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、トラフグ、スズキ、ヒラメ、イシガレイ、カタクチイワシ、ワカメ、ナマコ、ヒガンフグ、

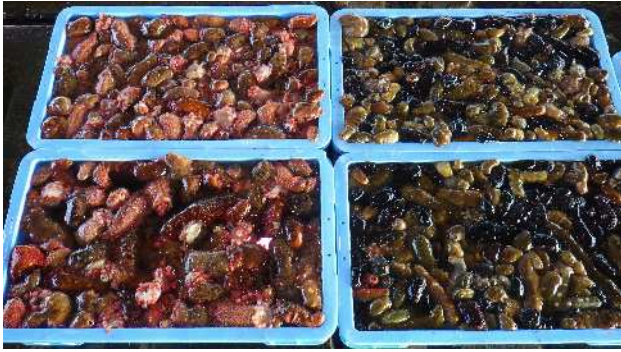
三河湾：クロダイ、ヒラメ、イシガレイ、ナマコ

渥美外海：クロダイ、チダイ、マダイ、ヒラメ、トラフグ、ホウボウ、スズキ





冬の味覚、トラフグ *Takifugu rubripes* が伊勢湾や渥美外海で獲れています。昨年の10月から県内のトラフグはえ縄漁が解禁されました。愛知県では、トラフグの資源を守るため、漁期を10月から2月に限定し、解禁後も出漁日を制限しています。さらに、県の栽培漁業センターで卵から育てられたトラフグの子供を毎年放流し、資源の底支えも行っています。



ナマコが伊勢湾や三河湾で漁獲されています。ナマコも寒い冬が旬です。愛知県ではアカナマコ、アオナマコ、クロナマコの 3 種類が漁獲されますが、アカナマコ *Apostichopus japonicus* が最も美味しく、高級とされています。酢ナマコにして食べるとコリコリした触感がたまりませんね。日本三大珍味の一つとされるナマコの内臓の塩辛「このわた」も作ってみました。「三河のこのわた」と言われるように、愛知県は古くからナマコの産地だったんですね。



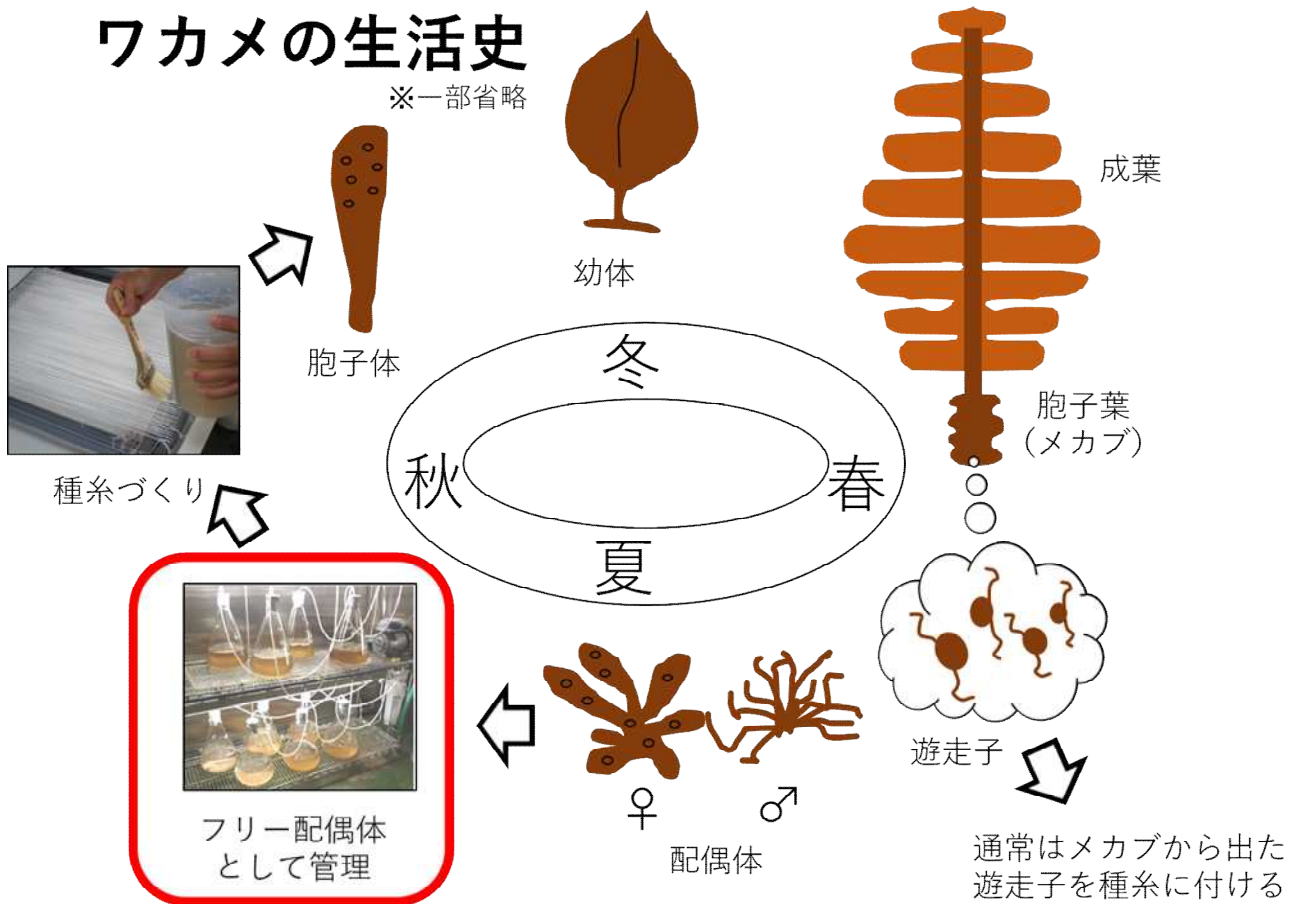


ワカメ *Undaria pinnatifida* の収穫が始まり、市場でも袋詰めにされたワカメが並び始めました。愛知県では、ほとんどのワカメは養殖され、晩秋にワカメの種糸を付けたロープを海に張り、成長したものを冬から春にかけて収穫します。今のワカメは柔らかく、さっと茹でて食べると絶品です。食べきれない分は茹でて冷凍しておけば、お味噌汁やサラダにぱっと使えて便利です。



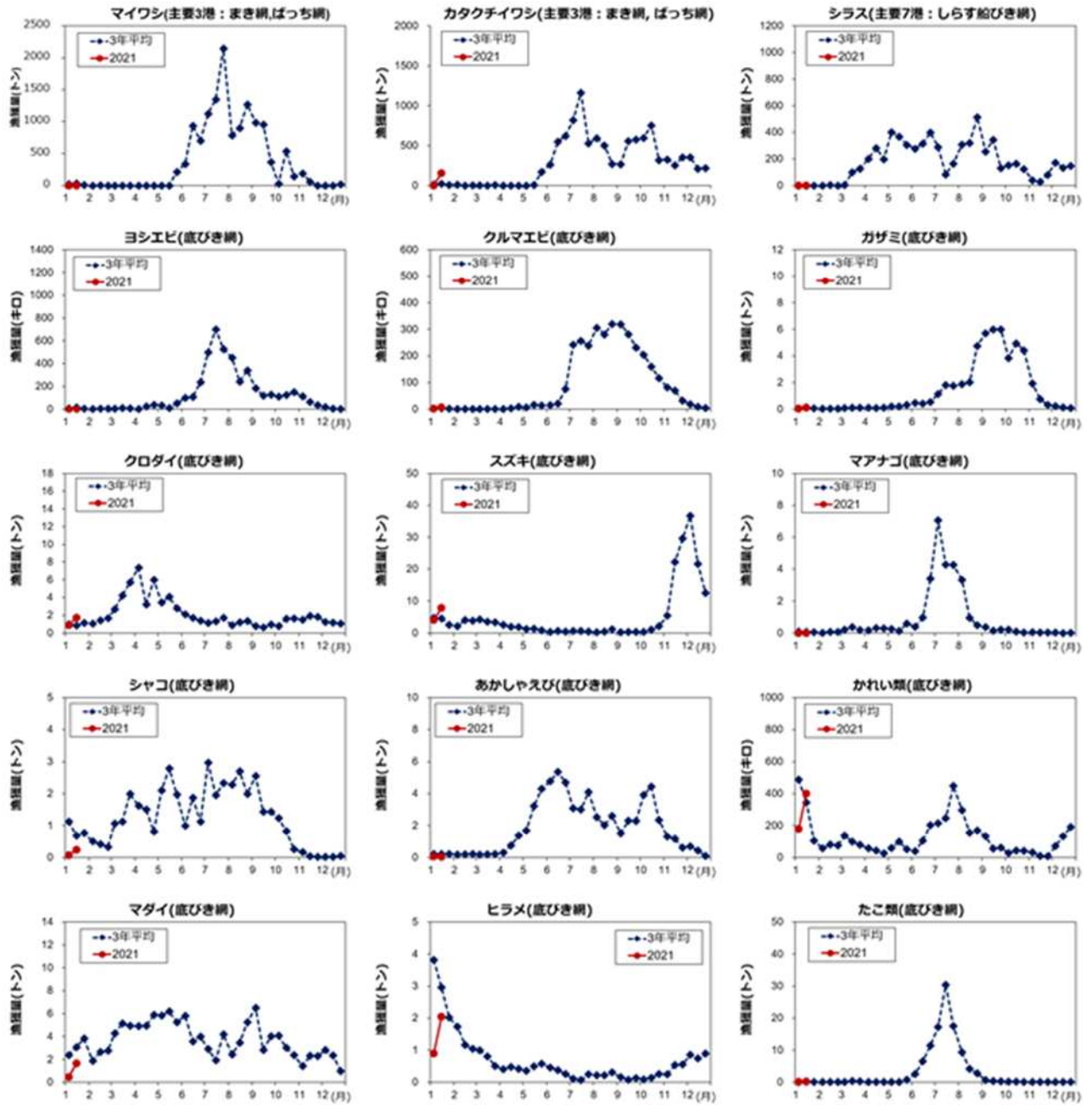
# ワカメの生活史

※一部省略



現在、養殖に使われる種糸づくりは、春にメカブから出た遊走子を糸に付ける作業から始まり、その後、半年ほど種糸の管理が必要となるため、大変時間がかかります。愛知県水産試験場では、下図の配偶体を培養器で管理する「フリー配偶体」を種糸づくりに利用する種糸生産技術の実用化に向けた研究を行っています。このフリー配偶体を利用することで種糸生産効率を向上させることができます。

# 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（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。

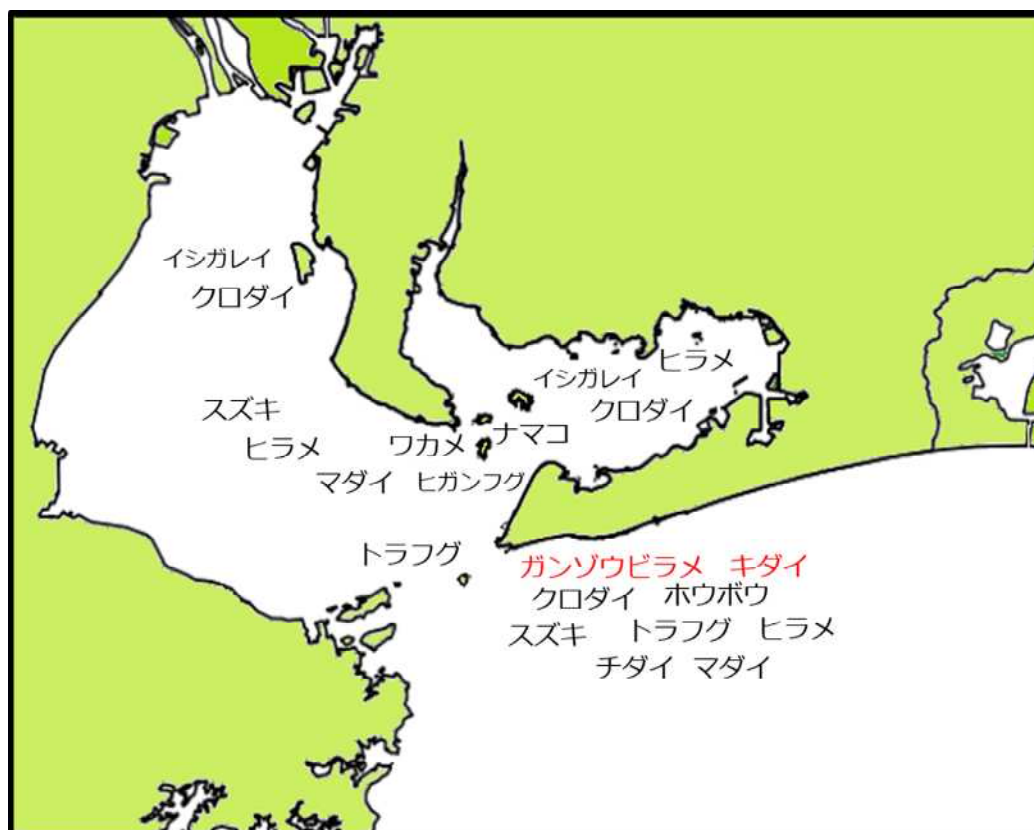
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、トラフグ、スズキ、ヒラメ、イシガレイ、ワカメ、ナマコ、ヒガンフグ

三河湾：クロダイ、ヒラメ、イシガレイ、ナマコ

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、スズキ、ガンゾウビラメ



2月上旬の漁模様



渥美外海でマダイやチダイが獲れています。マダイは 40 cm、チダイは 30 cm 前後が主体です。その隣では、20 cm ほどのキダイ *Dentex hypselosomus* Bleeker がたくさん獲れていました。キダイは、成長すると頭部が出てきて、形はチダイと似ていますが、黄色がかった赤色の鮮やかな体色が特徴です。酢締めと潮汁で食べてみました。皮目が綺麗なのも良いですね。



渥美外海で大きなキアンコウ *Lophius litulon* が獲れていました。今にもトロ箱から飛び出してきそうな迫力です。一般的に「アンコウ」と呼ばれるのはこのキアンコウのことです。寒い冬が旬で、アンコウ鍋が有名ですね。アンコウというと、とても深い海にいるイメージがありますが、比較的浅い渥美外海にも生息しています。



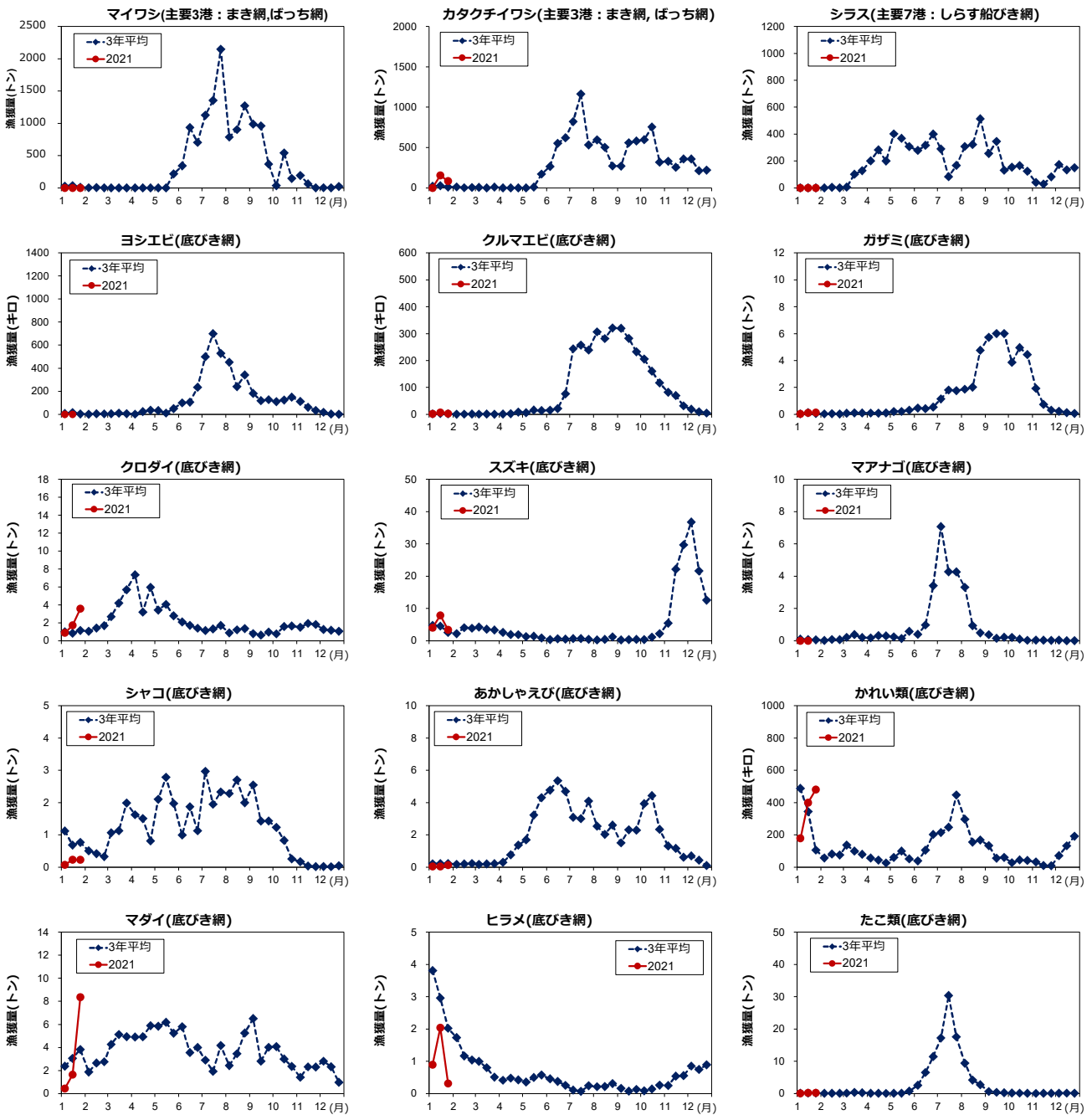
渥美外海でガンゾウビラメ *Pseudorhombus cinnamoneus* が獲れています。ぱっと見た感じはカレイ？と思いますが、腹を下にして左側に目があるのでヒラメの仲間です。ガンゾウビラメの仲間には、見た目はそっくりなタマガンゾウビラメやテンジグガレイなどがありますが、黒い斑紋の数や場所で見分けます。ちなみにガンゾウビラメは、側線上に黒い斑紋が一つあります。唐揚げやムニエルにすると美味しいですよ。





先日、漁師さんから「伊勢湾で金色の鯛が獲れた」と連絡がありました。市場に行って確認してみると、身体は少しまだら模様になっていますが、顔は見事な金色のクロダイでした。漁師さんも「長年漁をしているが初めて見た」と驚かれていました。どのような原因でこのような体色の変異が出たのかは分かりませんが、生物はまだまだ不思議なことが多く、興味が尽きないですね。

# 主要魚種の漁獲状況



1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。

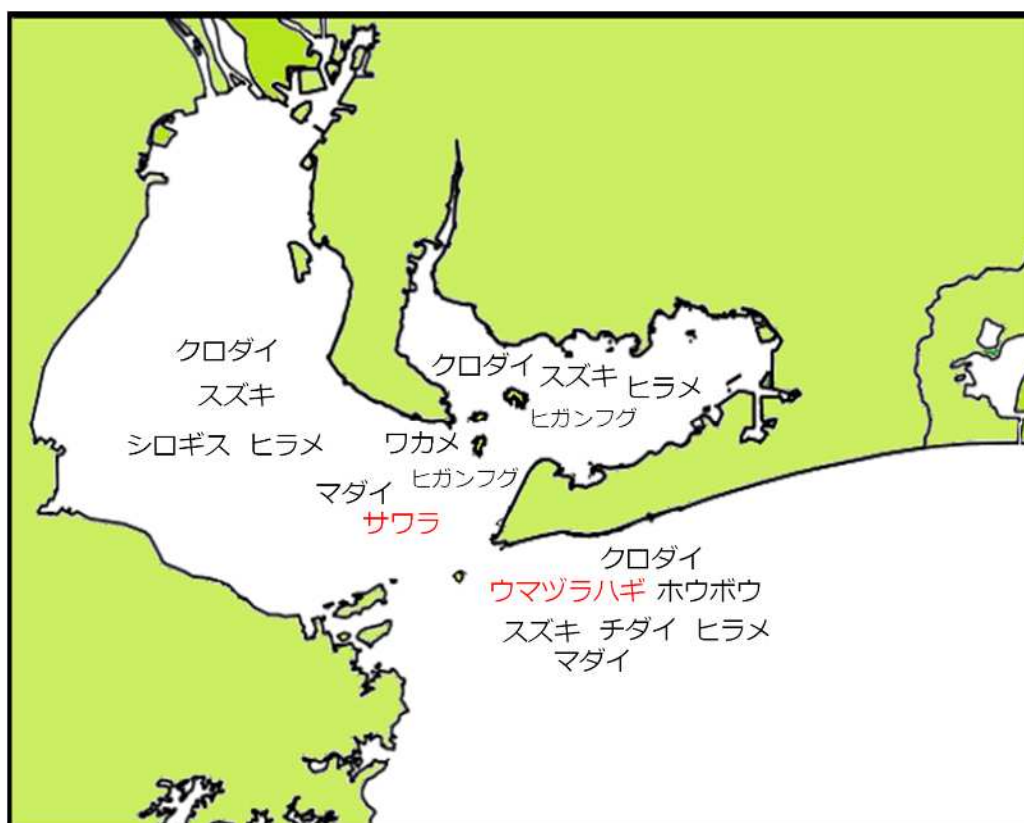
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、スズキ、ヒラメ、マダイ、サワラ、シロギス、ヒガンフグ、ワカメ

三河湾：クロダイ、スズキ、ヒラメ、ヒガンフグ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、ヒラメ、ホウボウ、スズキ、ウマツラハギ



3月上旬の漁模様



渥美外海で20~30 cmほどのウマヅラハギ *Thamnaconus modestus* が好調です。この魚もカワハギと同様、寒い時期に肝が大きくなり旬を迎えます。カワハギと似ていますが、全体的に細長く、馬の顔に良く似ていることから「馬面のカワハギ」でウマヅラハギとなりました。魚の名前を考えた人にはいつも感心させられますね。お刺身や煮付け、鍋の具材に使っても美味しいですよ。

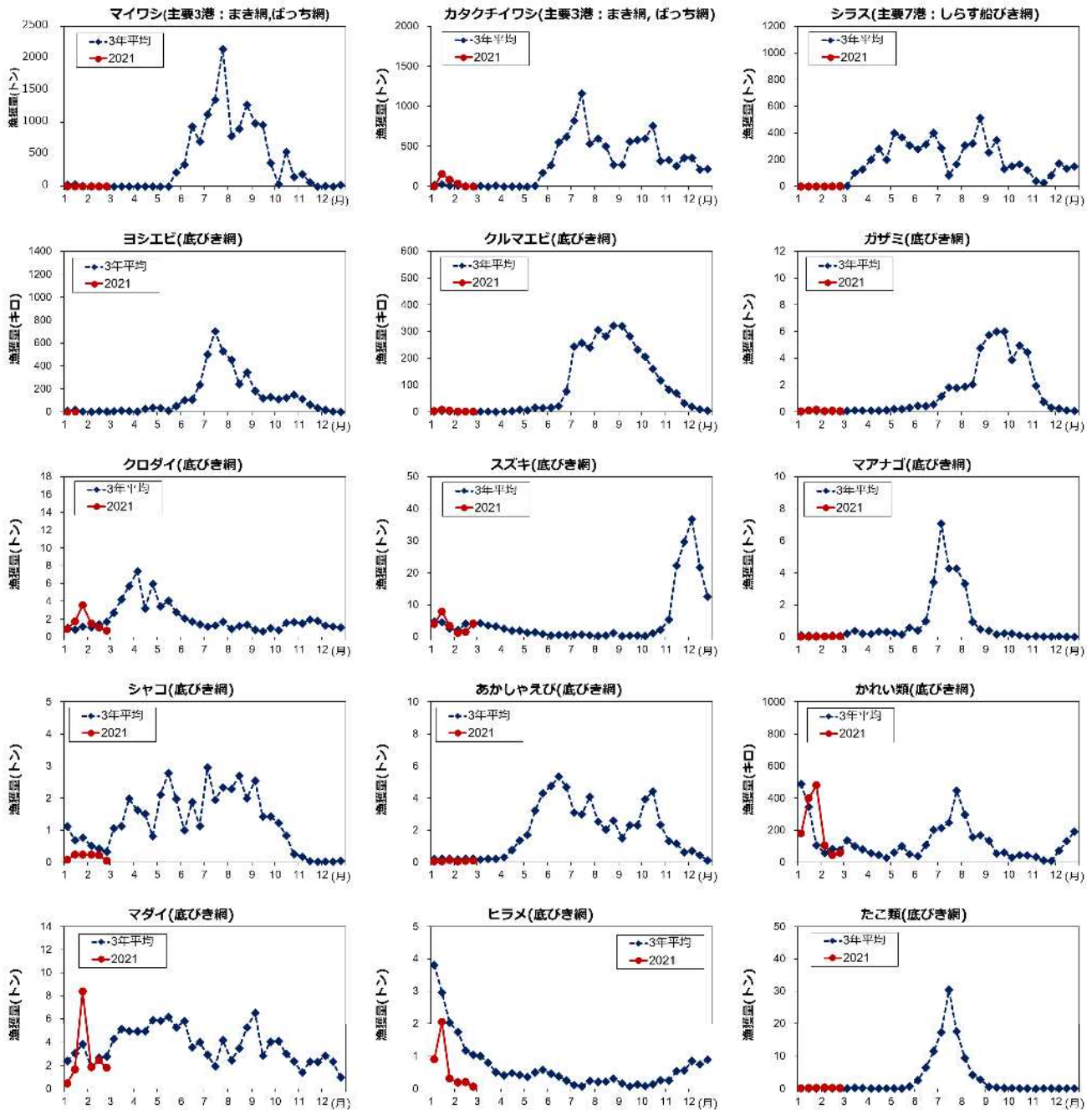


ヒガンフグ *Takifugu pardalis* が伊勢湾や三河湾で獲られています。ヒガンフグは小型のフグですが、唐揚げや鍋にするととても美味しく、トラフグに比べると安価なので「トラフグは高級でなかなか手が出せないけど、フグは食べてみたい。」という方にはオススメのフグです。このヒガンフグは一色さかな広場で、身欠きにされたものを購入しました。フグ類には毒があるので、処理済のものを買うようにして下さいね。



15 cm前後のシロギス *Sillago japonica* が伊勢湾で獲れています。シロギスというと堤防や浜からよく釣れる夏のイメージがありますが、今年は冬場もまとまって漁獲されています。小さいものは開くのが少し難しいですが、魚を開く練習にもなりますね。たくさん捌いて、天ぷらで美味しくいただきましょう。

# 主要魚種の漁獲状況



2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。

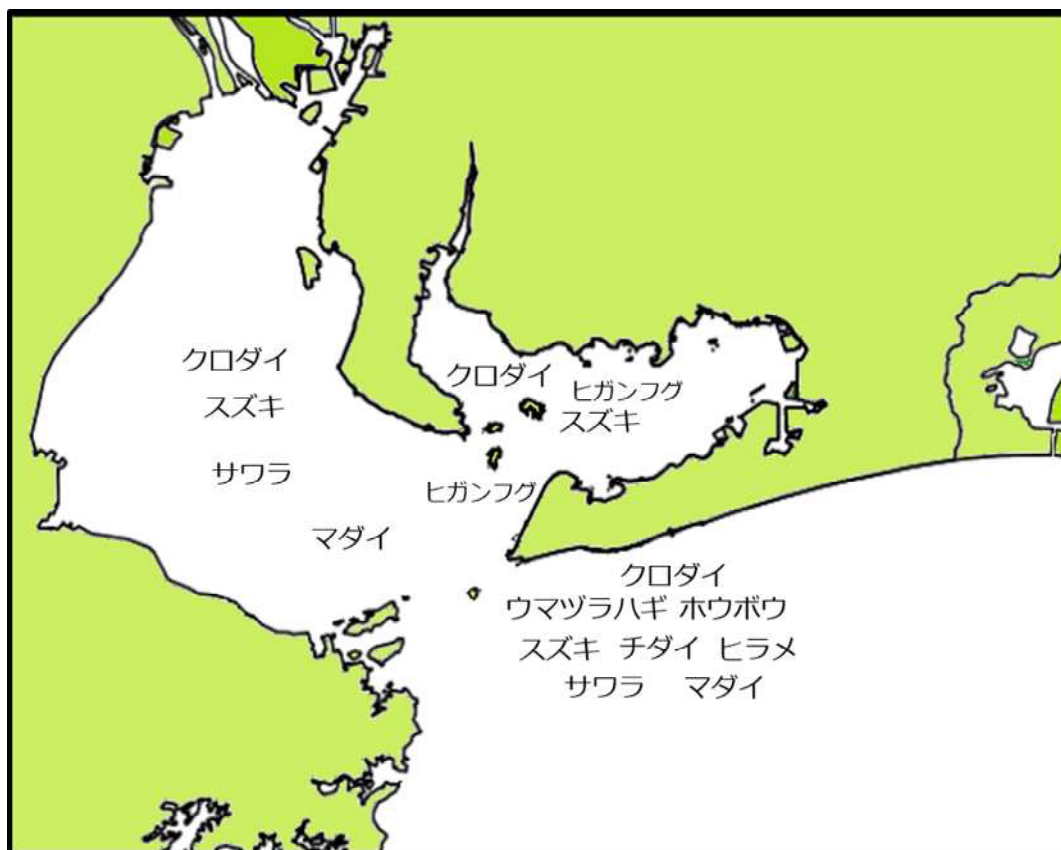
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：サワラ、クロダイ、スズキ、マダイ、ヒガンフグ

三河湾：クロダイ、スズキ、ヒガンフグ、ミルクイ、ナミガイ、タイラギ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、ヒラメ、ホウボウ、サワラ、スズキ、ウマヅラハギ



3月下旬の漁模様



3月上旬から渥美外海で30~40 cmほどのマダイ *Pagrus major* が好調ですが、下旬に入り、伊勢湾で50 cm以上の大きなマダイも獲れ始めました。マダイは、これから春にかけて産卵のために深場から浅場に移動してきます。春に漁獲されるマダイは「桜鯛」とも呼ばれ、非常に美しい個体が多いです。お刺身も皮目を残して湯引きにすると美味しいです。湯引きした後は氷水で直ぐにしっかり冷やしましょう。塩昆布と一緒に食べるのがおすすめです。



伊勢湾で70~80 cmほどのサワラ *Scomberomorus niphonius* が獲れ始めました。これから春にかけてサワラの漁獲が増えてきます。この時期のサワラは冬場に比べると脂の量が減りますが、それでも十分美味しいです。皮を炙ってお刺身にすると絶品ですよ。塩焼きや西京

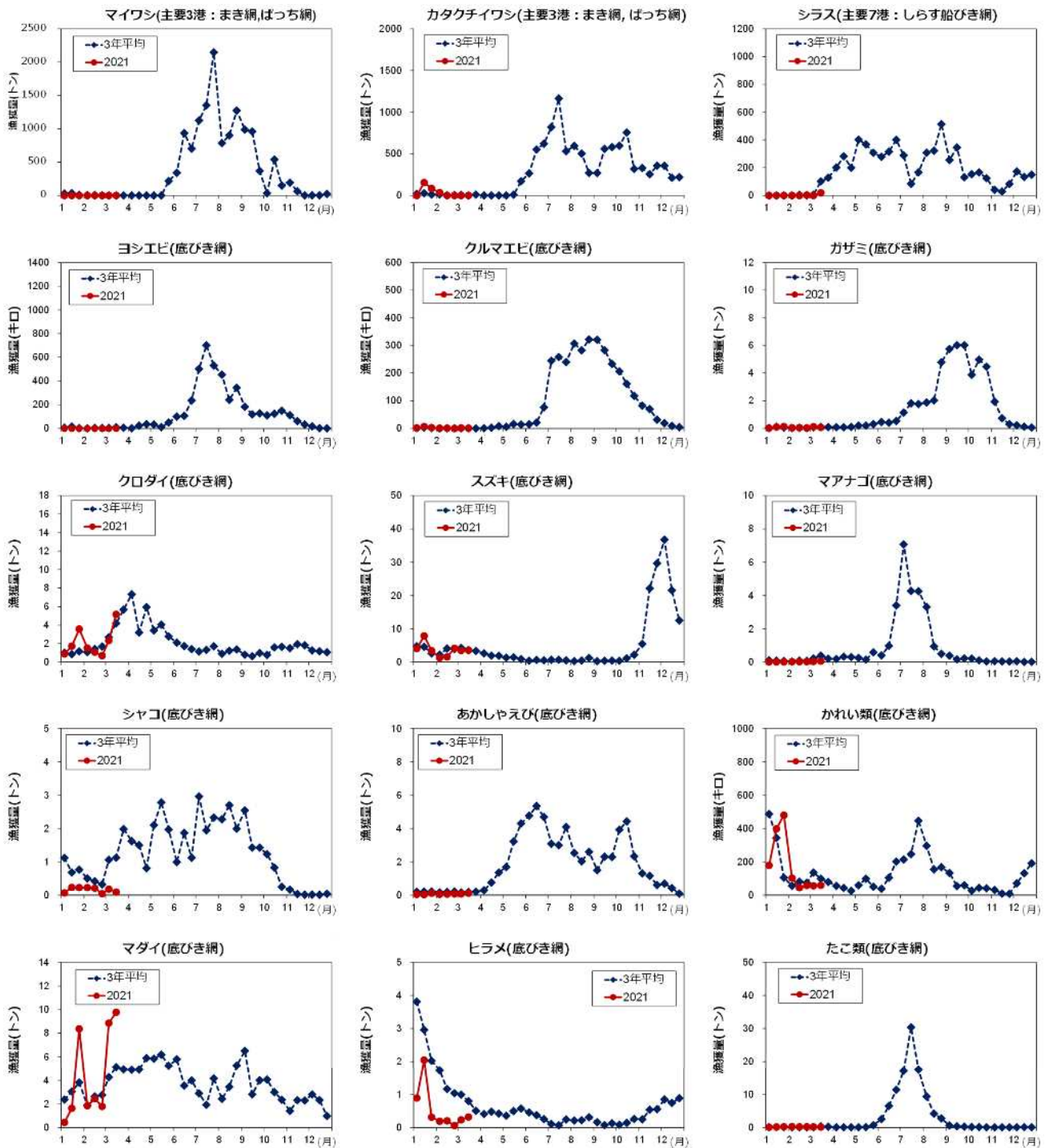
焼きなどもオススメです。



春が近づき、二枚貝の美味しい季節がやってきました。愛知県はアサリが有名ですが、アサリ以外の二枚貝もたくさん漁獲されます。先日の市場ではナミガイ *Panopea japonica* やミルクイ *Tresus keenae* が漁獲されていました。ナミガイは「白ミル」、ミルクイは「本ミル」とも呼ばれています。可食部は主に水管で、ミルクイは水管の黒い皮を湯引きして剥いてから食べましょう。ミルクイは、二枚貝の中でも特に高級で、甘味があり絶品ですよ。



# 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（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、クサルエビ、シロギス、ミルクイ、ナミガイ、タイラギ

三河湾：クロダイ、スズキ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ヒラメ、ホウボウ、サワラ、スズキ



4月下旬の漁模様



4月上旬から渥美外海や伊勢湾でマダイ *Pagrus major* が好調ですが、渥美外海でチダイ *Evynnis tumifrons* も良く獲れています。チダイはマダイと良く似ていますが、大きさも40cmほどまでしか成長しません。頭部がやや丸く、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が特徴です。マダイと比べると安価ですが、味は負けず劣らずです。チダイは秋に産卵するため、この時期に脂がのっています。クセのない白身魚ですので、どんな料理に使っても美味しいですよ。今回は愛知県産のハマグリとアクアパッツァにしてみました。春の野菜とともにホイル焼きにしてもオススメです。

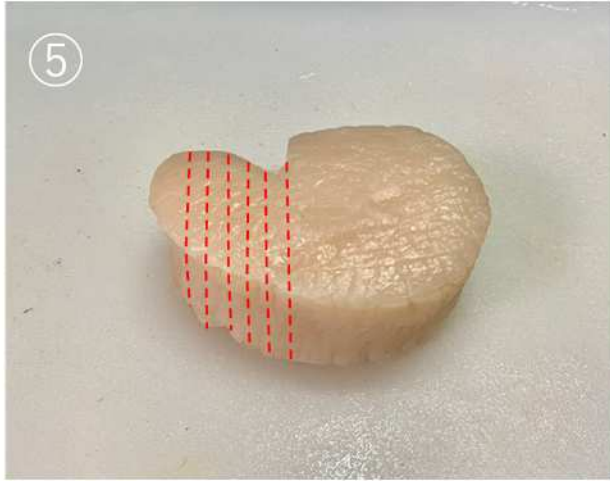


タイラギ *Atrina pectinata* が伊勢湾で獲られています。愛知県では主に潜水漁業で漁獲さ

れていますが、漁業者は漁獲量を制限して資源管理を行っています。タイラギは、殻長が 30 cm を超えるととても大きな貝です。こんな大きな貝が海底にいる光景を一度潜って見てみたいですね。可食部は主に貝柱や貝ひも(外套膜)です。貝柱はお刺身で、貝ひもはバター焼きにすると歯ごたえがあって美味しいですよ。

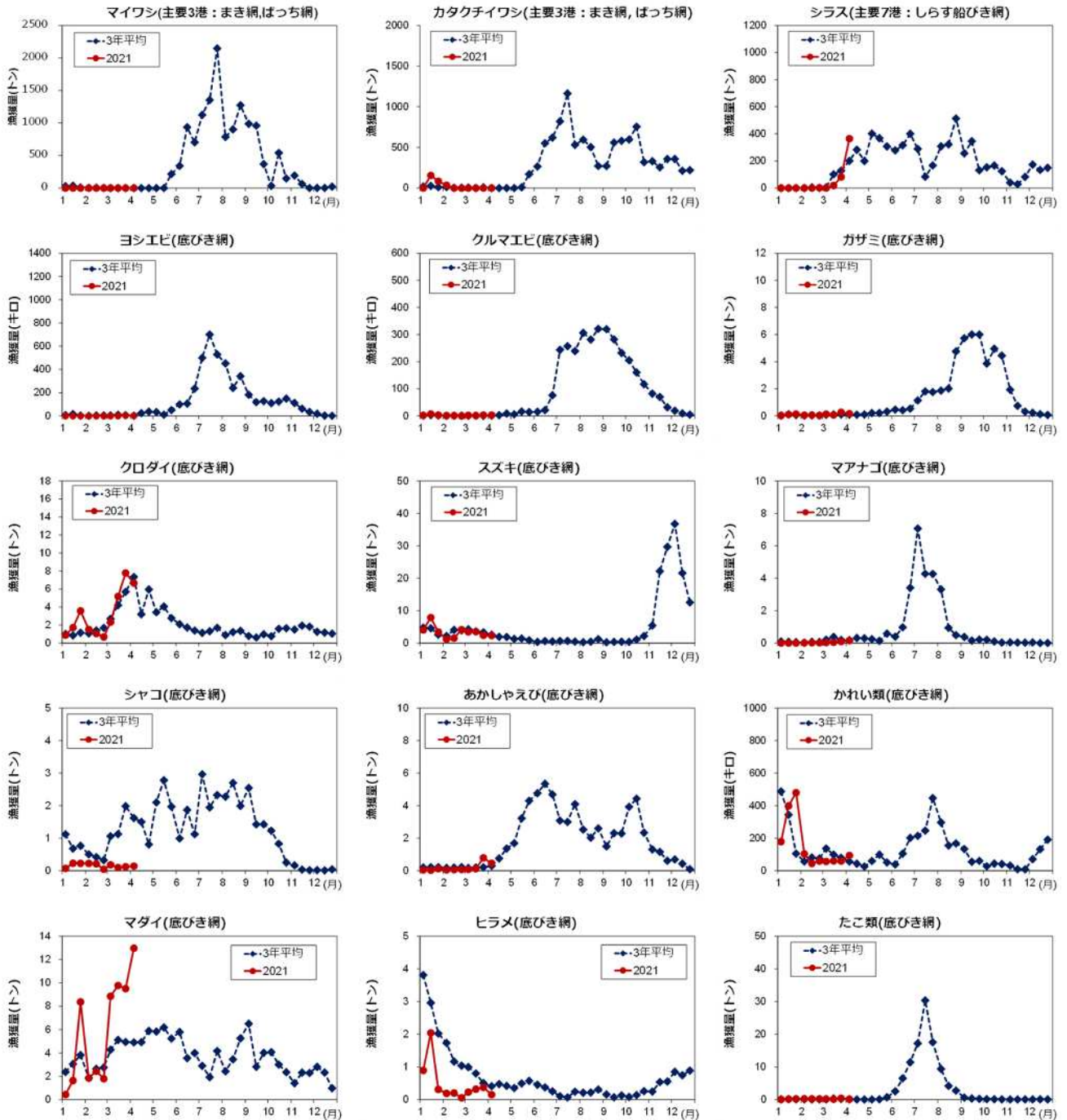
タイラギの捌き方を簡単に説明します。①赤い矢印の方向から貝殻の隙間にナイフを入れ、貝殻から貝柱の片側を外して殻を開けます。②貝柱と貝ひもを残し、内臓を取ります。③貝柱を冷たい塩水で締めます。貝柱を刺身に切るときは赤破線で示すように繊維に対して④垂直切り(輪切り)と⑤平行切り(縦切り)とで食感が変わるので、是非食べ比べしてみてください。





o

# 主要魚種の漁獲状況



4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、参考にしていただけると幸いです。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、サワラ、コノシロ、サルエビ、シロギス、コウイカ、サザエ、ミルクイ、ナミガイ、タイラギ

三河湾：クロダイ、スズキ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ヒラメ、ホウボウ、マアジ、コウイカ



5月上旬の漁模様



4月から渥美外海でシラスが好調です。港にはシラス漁を終えた漁船が入れ替わり立ち替わりにやってきます。漁獲されたシラスはベルトコンベアーで水揚げされ、その場でセリにかけられます。その後、セリ落とされたシラスはすぐに加工場に運ばれ、その日のうちに釜茹でされます。シラス漁があった日には、生シラスや釜揚げシラスが鮮魚店で販売されているのを良く見かけます。シラスは鮮度が命ですので、これも産地がある愛知県ならではの光景ですね。



シラスを良く見てみると、数種類の魚が混ざっているのが分かります。シラスとは主にカタクチイワシの仔稚魚ですが、マイワシやウルメイワシの稚仔魚も季節や漁場によって大きな割合を占めることがあります。簡単なシラスの見分け方は下図のとおりですので、是非チャレンジしてみてください。

栄養満点のシラスをたっぷり使ったシラス丼やだし巻き卵がオススメです。

## カタクチイワシ



頭部が丸い  
上あごが下あごより前に出ている

## マイワシ



頭部がやや角張っている  
下あごが上あごより前に出ている

カタクチイワシに比べて  
肛門の位置が後ろ

## ウルメイワシ



頭部が三角形で尖っている



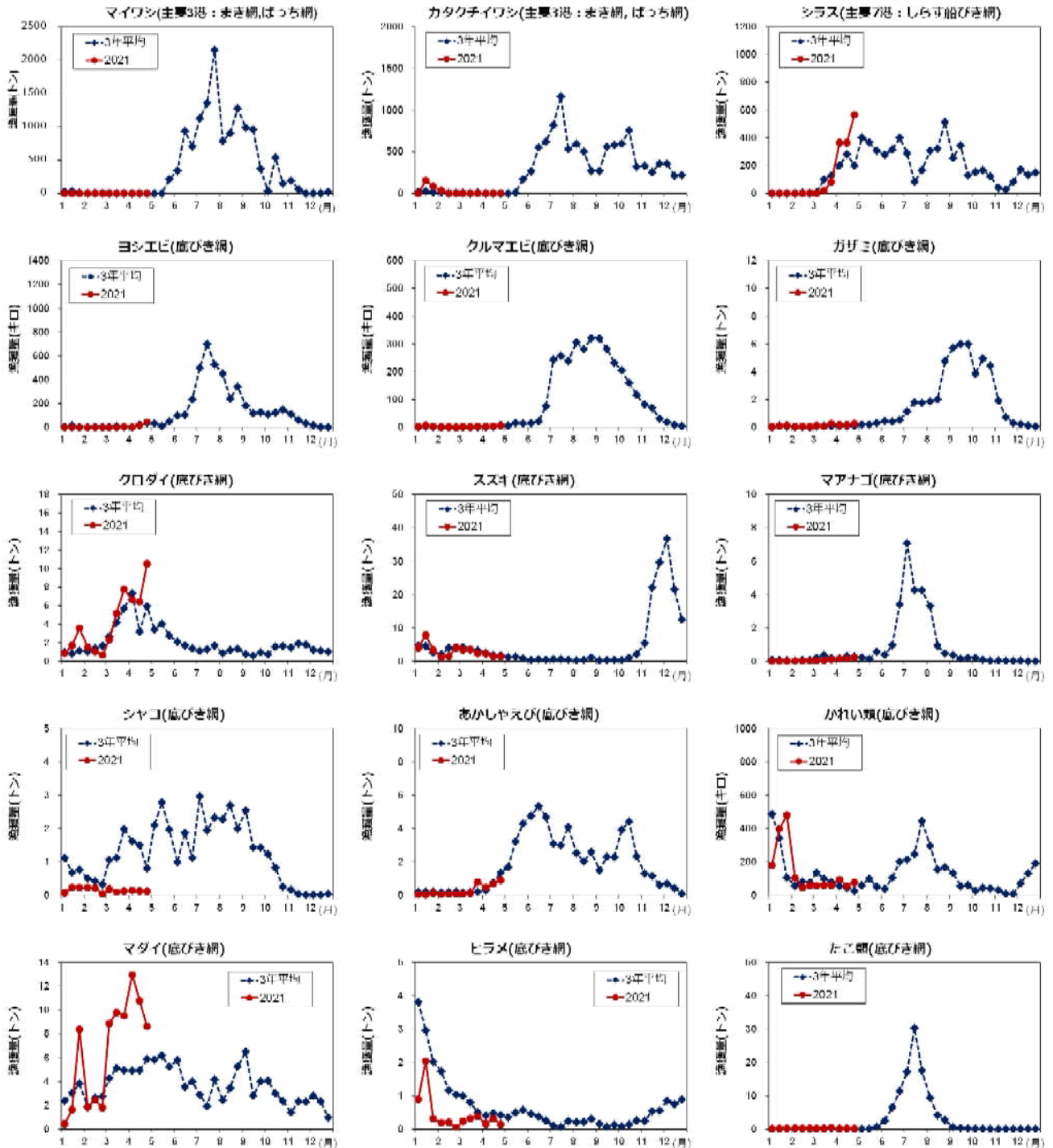


伊勢湾沿岸の小型定置網でコノシロが獲れています。コノシロは寿司ネタに使われるため、サイズが小さいほど高値で流通しますが、今獲れているコノシロは 15 cm ほどですので、安く購入できると思います。

食べ方は、やっぱり酢締めが美味しいです。コノシロは小骨が多い魚ですので、酢締めにすると気になりませんが、塩焼きにする場合は、小骨を切るため包丁で身に細かく切込みを入れて下さい。



# 主要魚種の漁獲状況



4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、シロギス、コウイカ、サルエビ、サザエ、アワビ

三河湾：クロダイ、スズキ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、イサキ、イシダイ、コウイカ



6月上旬の漁模様



渥美外海では、マダイやチダイ、クロダイが良く獲れていますが、梅雨が始まり、イサキ *Parapristipoma trilineatum* の顔も見erようになってきました。イサキは「梅雨イサキ」とも呼ばれ、梅雨から初夏にかけて脂がのって美味しい時期を迎えます。イサキは皮目が美味しいので、是非炙って食べてみて下さい。刻んだ大葉をかけるると初夏にぴったりのご馳走になります。シンプルに塩焼きもオススメです。

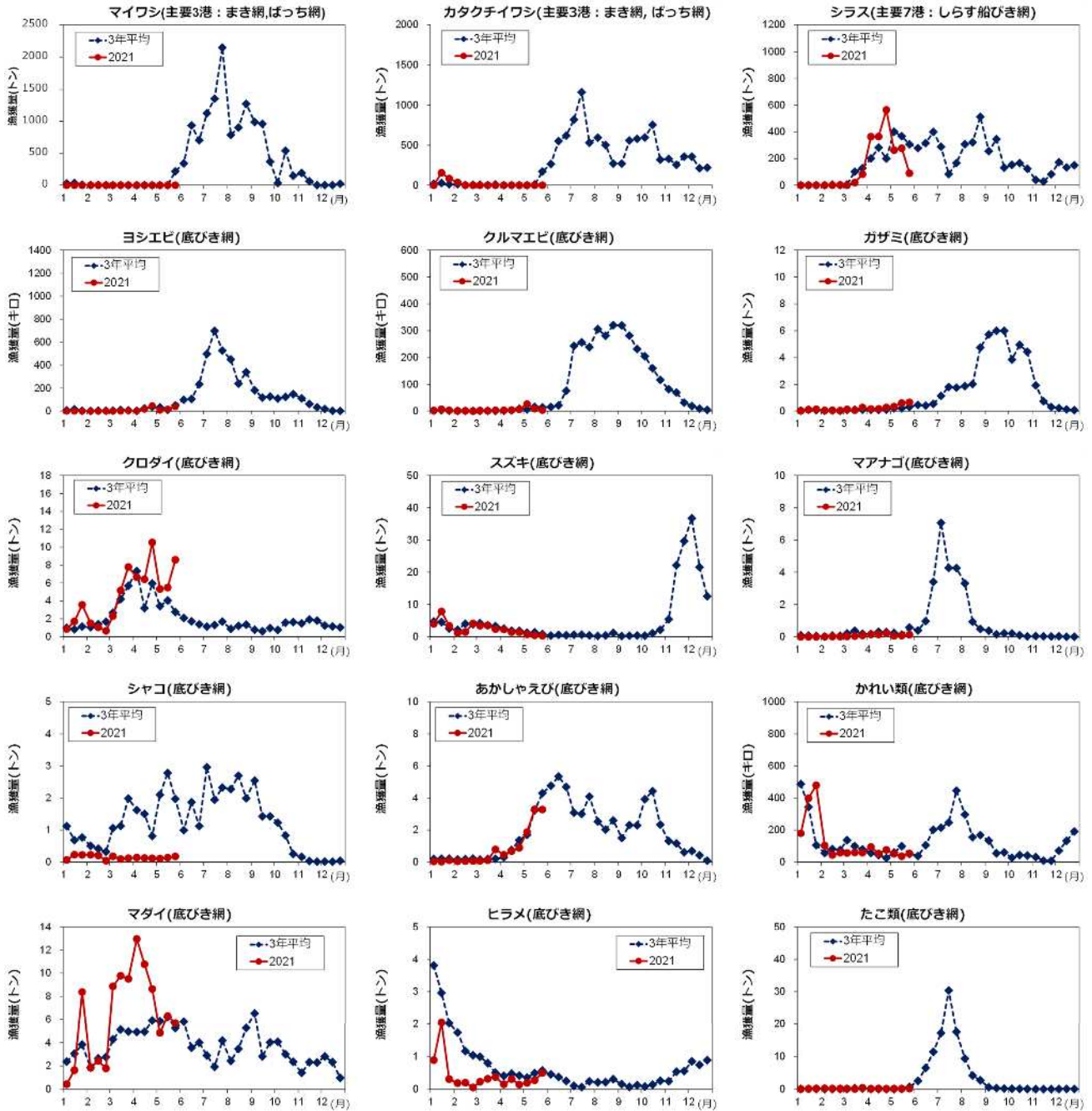




イシダイ *Oplegnathus fasciatus* が渥美外海で獲られています。大きさは 30 cm~40 cmほどが主体です。イシダイは若い個体はシマシマ模様がハッキリとしていますが、成長するにつれて模様は薄れ、口元が黒くなって風格が出てきます。イシダイは高級魚で、大きい個体にはなかなか手が出せませんが、体高があるので少し小ぶりでも結構身がとれます。お刺身にするとう絶品ですが、皮も捨てずに湯引きしてポン酢で食べてみてください。コリコリした触感でとても美味しいです。



# 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られるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、シロギス、マゴチ、マアジ、小イカ、サルエビ、サザエ、イワガキ

三河湾：クロダイ、イシガレイ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、イサキ、コウイカ



6月中旬の漁模様



先月頃から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。エビは夜行性の種類が多く、昼間よりも夜間操業の方が良く獲れるようです。

スーパー等でもアカシャエビを良く見かけますが、このアカシャエビは「えびせんべい」の材料としても利用されており、古くから伊勢・三河湾の底びき網漁や地場産業を支える非常に重要な水産物です。



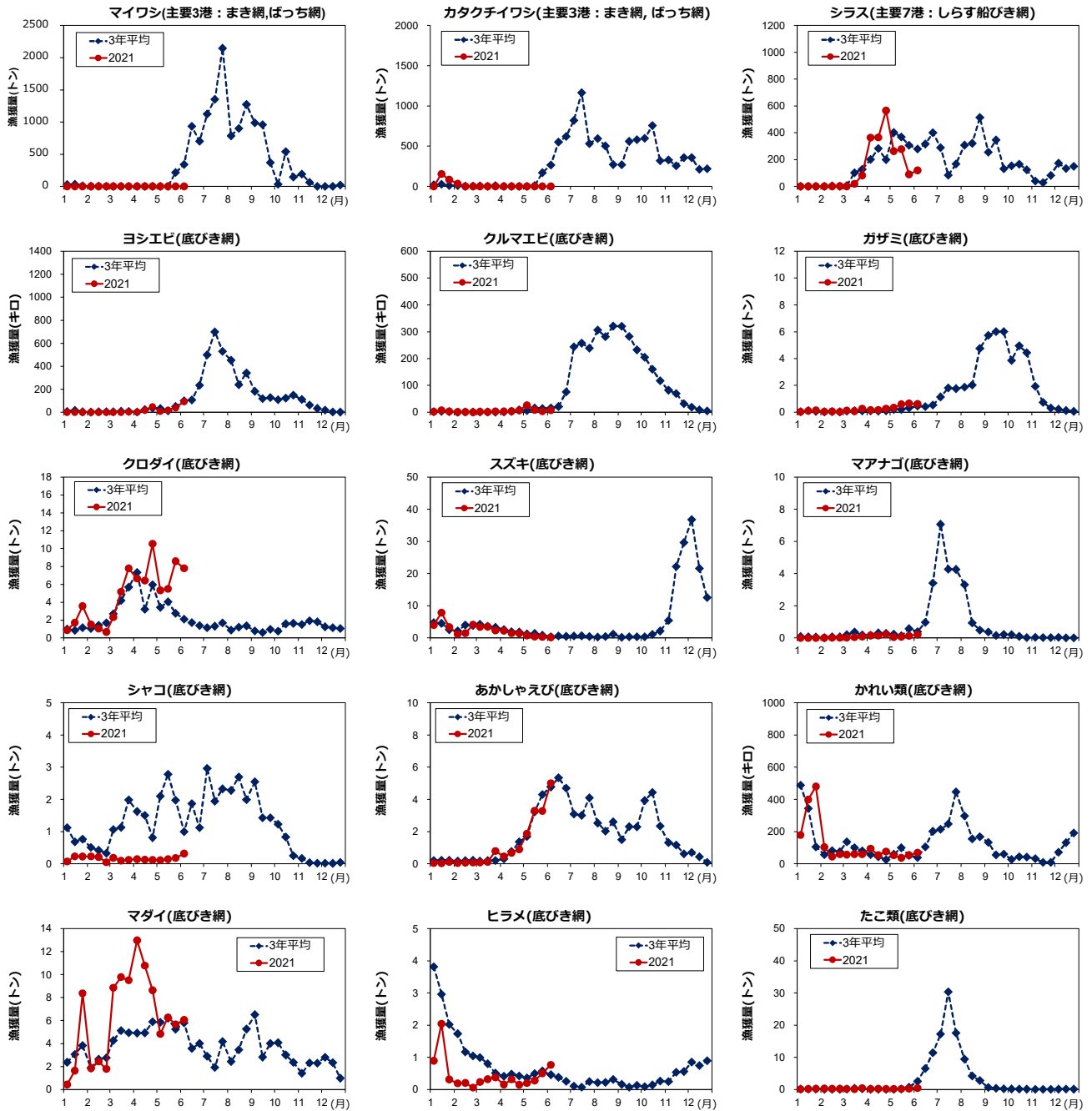
伊勢湾で小イカが獲れています。パッと見ると全て同じ種類に見えますが、ジンドウイカ *Loliolus japonica* やヒメジンドウイカ *Loliolus sumatrensis*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis* など数種類のイカが混ざっています。アカシャエビと同様に、伊勢湾や三河湾の底曳き網漁の重要魚種です。鮮度が良いとお刺身が美味しいですが、マリネ、ガーリック炒めや煮物など色んな料理に使えます。小さいものはそのまま食べても気になりませんが、少し大きいものは、体を支える骨のような軟甲が気になるので、内臓と一緒に取り出してから使ってください。



伊勢湾でマアジ *Trachurus japonicus* の子供、豆アジが獲れています。豆アジは主に初夏に漁獲され、この時期の風物詩となっています。唐揚げにすると骨はほとんど気になりません。たっぷりのタマネギと南蛮漬けにするととても美味しいです。



# 主要魚種の漁獲状況



6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。

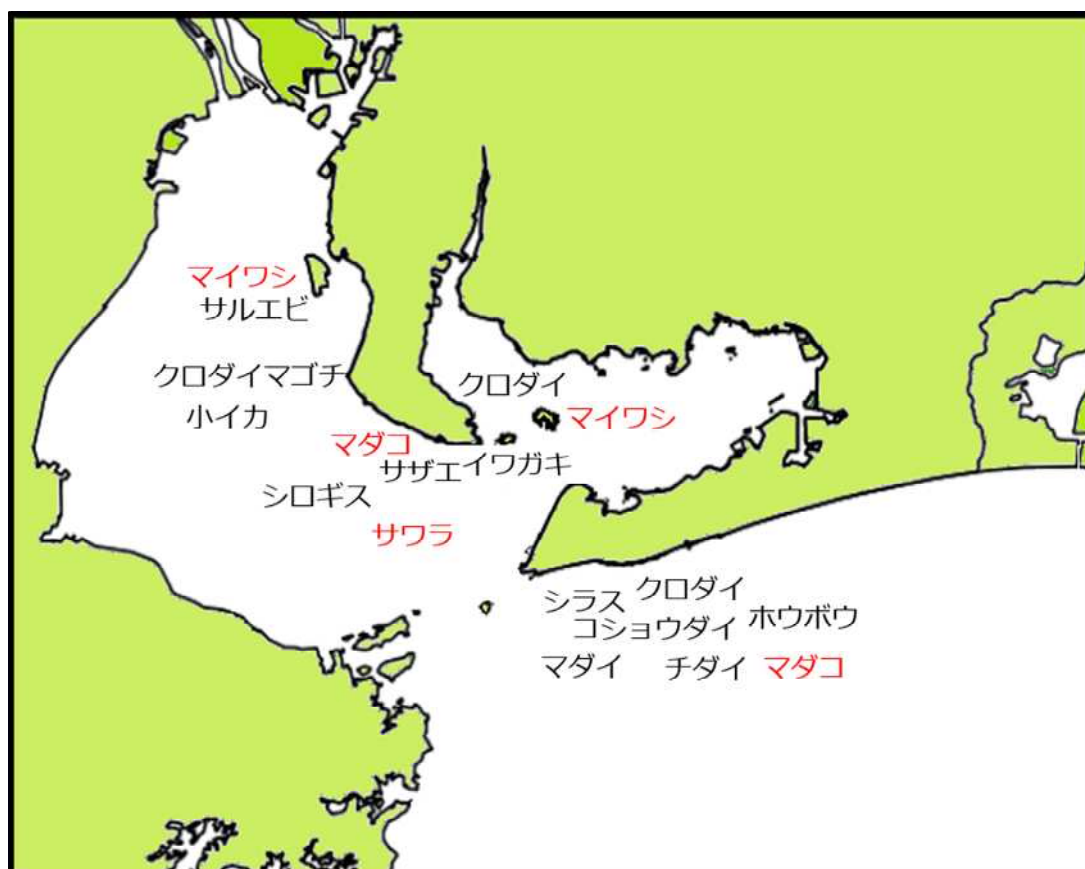
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、シロギス、マゴチ、ハモ、サワラ、マイワシ、小イカ、サルエビ、シャコ、サザエ、イワガキ、マダコ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サザエ、イワガキ

渥美外海：コショウダイ、マダイ、チダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、シラス、マダコ



7月中旬の漁模様



三河湾でマイワシ *Sardinops melanostictus* が好調です。7月に入り、伊勢湾・三河湾でマイワシやカタクチイワシを漁獲する「ぱっち網」と呼ばれる船びき網漁が解禁しました。このぱっち網漁では、魚が小さいうちは獲らず、大きくしてから獲るという漁業者の自主的な資源管理が行われています。

この時期は梅雨の影響で川の水が増え、たくさんの栄養が海に流れ込み、イワシの餌である植物プランクトンが増えます。これからイワシは餌をたくさん食べて、日に日に大きくなっていくので楽しみです。



サザエ *Turbo sazae* が伊勢湾沿岸で獲られています。サザエは夏が旬です。つぼ焼きや炊き込みご飯にすると美味しいですね。お刺身もオススメです。





夏を代表する白身魚、マゴチ *Platycephalus* spが伊勢湾沿岸の刺網で獲れています。ヒラメは冬が旬ですが、マゴチは夏に旬を迎えます。鱭のとげが鋭いので、ハサミで切り落としてから捌くと安全ですよ。お刺身や煮付けがおススメです。

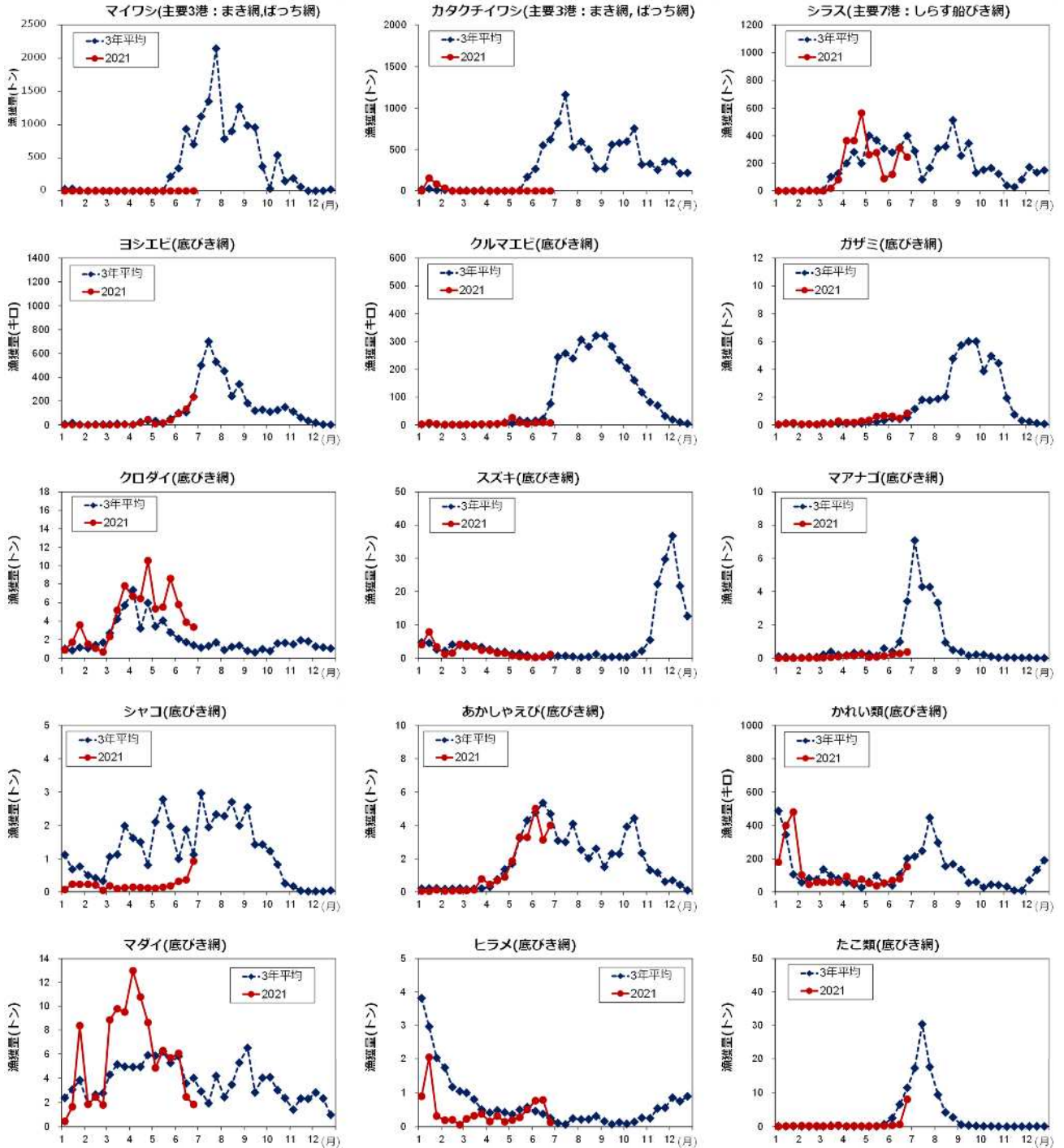


渥美外海や伊勢湾でコショウダイ *Plectorhinchus cinctus*が獲られています。名前には「タイ」とついでいますが、イサキの仲間です。この魚のように鯛とは関係ないのに名前に「タイ」とついでいる魚を「あやかり鯛」と呼びます。鯛は祝いの魚や高級魚という良いイメージがあるので、名前に鯛をつけたくなる気持ちが分かりますね。

このコショウダイは、これから夏にかけて旬を迎え、本物の鯛に負けない美味しさですよ。お刺身、塩焼きや煮付けがおススメです。



# 主要魚種の漁獲状況



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、マゴチ、ハモ、サワラ、マイワシ、シラス、小イカ、ガザミ、サルエビ、シャコ、サザエ、イワガキ、マダコ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サザエ、イワガキ

渥美外海：コショウダイ、マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、シラス、マダコ



7月下旬の漁模様



伊勢湾でカレイがよく獲れています。種類を見てみるとメイタガレイ *Pleuronichthys cornutus*、マコガレイ *Pseudopleuronectes yokohamae* やイシガレイ *Platichthys bicoloratus* でした。イシガレイやマコガレイは主に内湾性ですが、メイタガレイは渥美外海でも漁獲されます。種類にもよりますが、カレイは主に夏場が美味しい時期です。

今回はイシガレイを調理してみました。イシガレイは、名前の由来にもなっている石のような固い鱗が特徴です。調理する前にこの固い鱗を包丁でそぎ落とします。また、イシガレイは水揚げされた後、特有の匂いが徐々に出てくるので、お刺身にする場合は鮮度の良いものを選びましょう。煮付けとカルパッチョにしてみましたがとても美味しかったですよ。





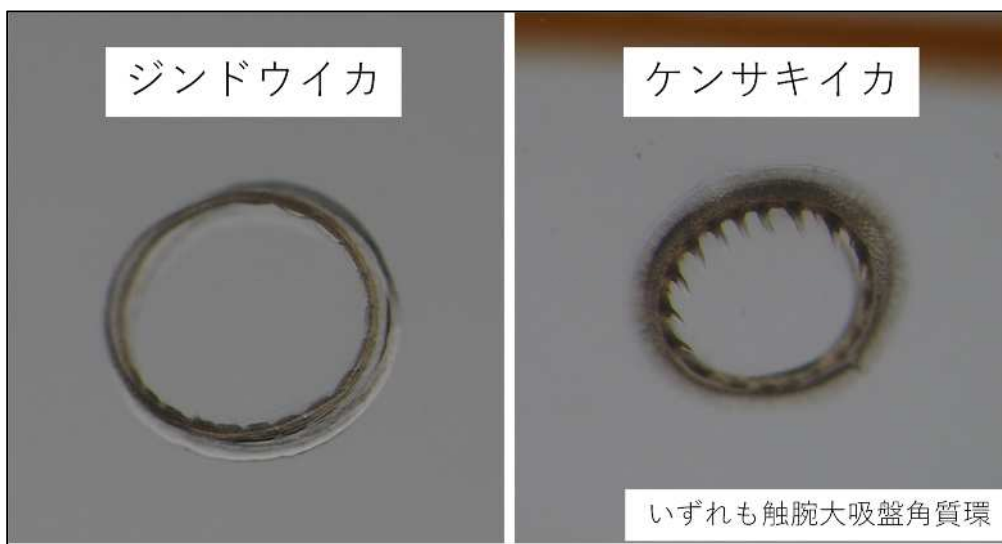
先月の旬報（2021年6月21日）で紹介しましたが、小型底びき網で漁獲されている小イカには主にジンドウイカ *Nipponloligo japonica* やヒメジンドウイカ *Nipponloligo sumatrensis*、小型のケンサキイカ *Uroteuthis edulis* が混ざっています。今回はそれぞれの特徴について紹介します。

皆同じよう見えますが、並べてみると、体色や形が違うことが分かります。ジンドウイカは他のイカと比べると黒っぽく、胴体の先端がやや丸くなっています。ヒメジンドウイカはジンドウイカよりも胴体先端が尖っており、また触腕（長い足）の吸盤が大型なのが特徴です。ケンサキイカは「赤いか」とも呼ばれるように体色が赤いのが特徴です。ただ、外観だけでは判断が難しいため、吸盤の角質環といわれる透明なリングを顕微鏡で覗いて正確な種判別を行います。例えば、ジンドウイカの角質環の内側には半円形の歯が並んでいます。ケンサキイカでは鋭い歯が並んでいます。

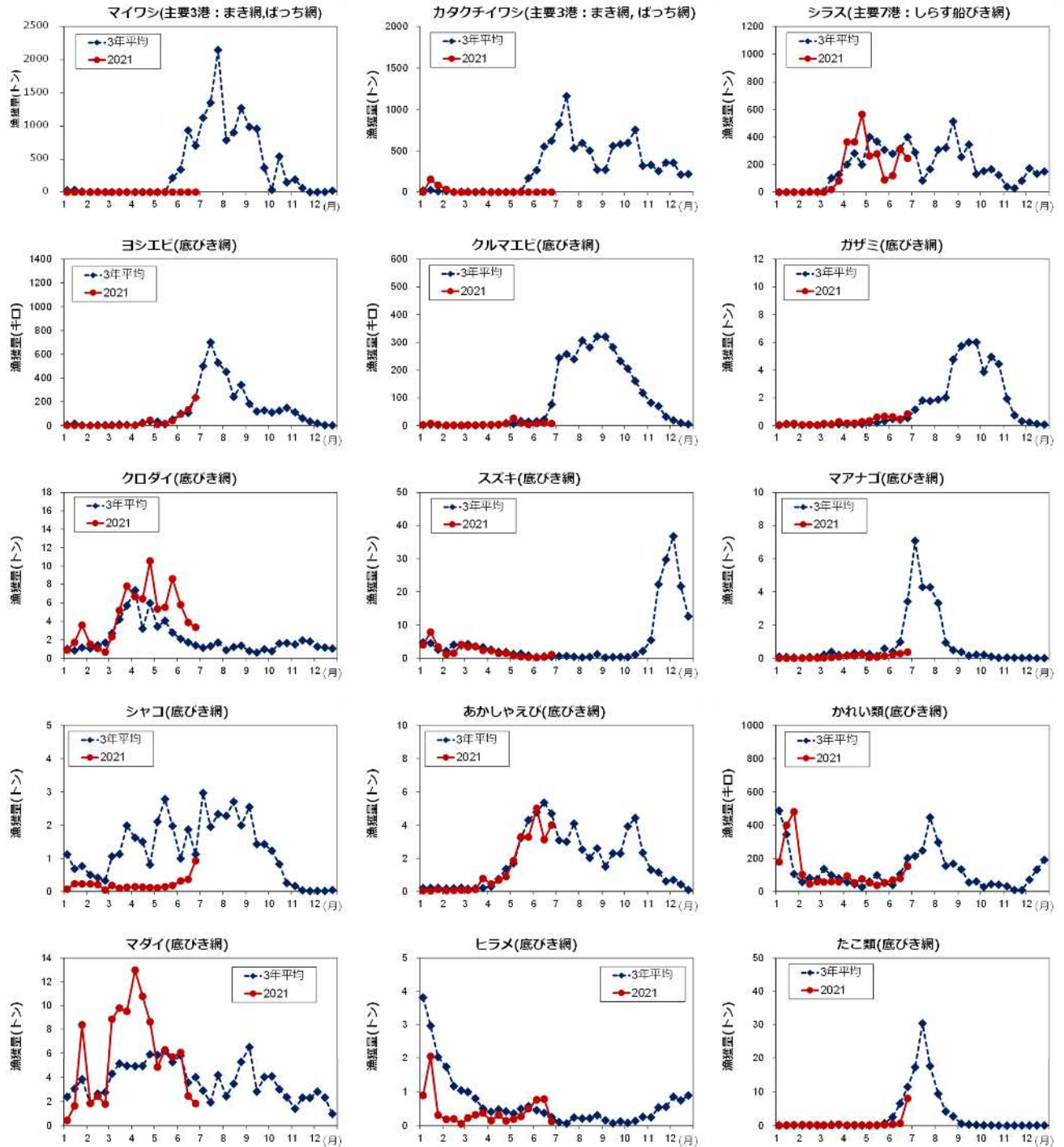
また、ジンドウイカとヒメジンドウイカは内湾性、ケンサキイカは外海性で分布域が異なる傾向がありますが、本海域における詳細な生態はわかっていない部分も多くあります。

先日、スーパーで並んでいた小イカがありましたので、思わず種類を分けてシンプルに塩ゆでで食べ比べてみました。ジンドウイカは身厚、ヒメジンドウイカの身は薄めですが、しっかりとした歯ごたえがあり、ケンサキイカは甘く柔らかく、それぞれの個性がありました。ちなみに私はヒメジンドウイカが好みでした。

スーパーや直売店で売っている小イカの種類分けにチャレンジして、是非食べ比べてみてください！あなたにも推しの小イカがあるはずです！



# 主要魚種の漁獲状況



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、ハモ、マダイ、サワラ、マイワシ、ガザミ、クルマエビ、サルエビ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サワラ

渥美外海：マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、クルマエビ、マダコ



8月下旬の漁模様



伊勢湾や渥美外海でハモ *Muraenesox cinereus* が好調です。ハモは夏に旬を迎え、高級食材としても有名ですね。アナゴやウナギと似ていますが、歯が鋭く顔が尖っているのが特徴です。小骨が複雑で食べるには骨切りをする必要があります、熟練の技術が必要です。私が骨切りをすると、所々皮まで切れてしまい七夕の飾りのようになってしまいますが、骨さえ切れていれば美味しく食べることができます。湯引きと天ぷらで食べてみましたが絶品でした。



伊勢湾でガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。ガザミは夏から秋にかけて漁獲が増え、これから旬を迎えます。夏場はオスの身が、秋になるとメスの内子(卵巣)が美味しくなってきました。日本海のズワイガニに比べると小さいカニですが、美味しさでは負けていません。定番の塩茹で、味噌汁やパスタがおすすめです。



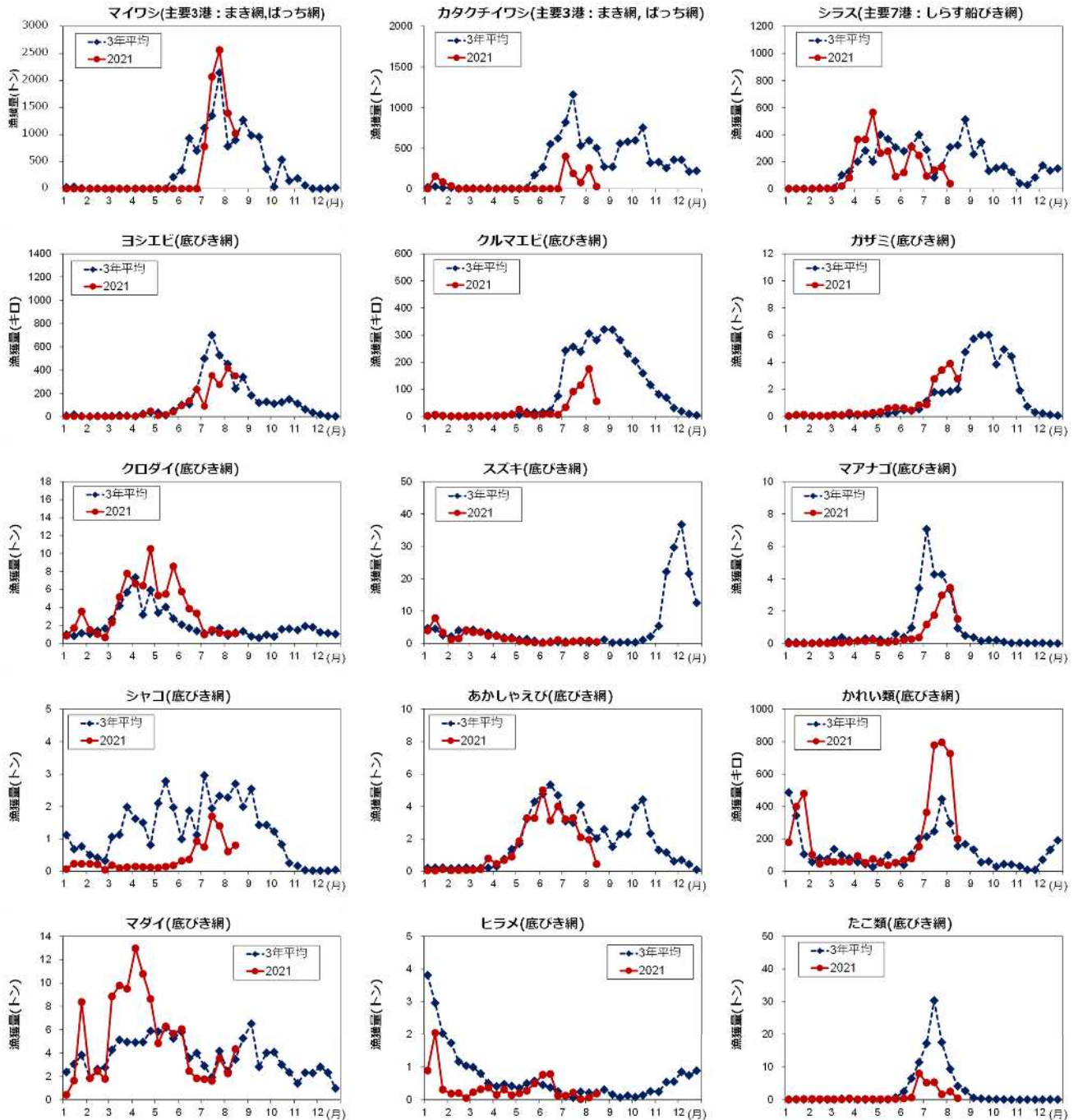
夏を代表する川魚、アユ *Plecoglossus altivelis* を紹介します。アユは両側回遊魚と呼ばれ、一生のうち海と川を行き来します。稚魚期である冬場は海で育ち、春になると川を遡上し始めます。そして夏場は川で石に生えた苔を食べて成長し、秋になると川を下り、中流から下流で産卵して一生を終えます。

愛知県の河川では鮎釣りが盛んで、盛期には多くの釣り人で賑わいます。鮎は、友釣りという、鮎の縄張りを持つ習性を利用した独特な方法で釣ります。私も最近始めましたが、鮎の美しさや美味しさに魅了されています。今回は、定番の塩焼きと酢締めにして鮎寿司にしてみました。家庭のグリルでも弱火でじっくりと焼くことで上手く焼けますよ。

また、愛知県はアユの養殖で全国1位の生産量を誇っています。養殖のアユは、スーパーでも手軽に買えますので、是非食べてみて下さい。



# 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。

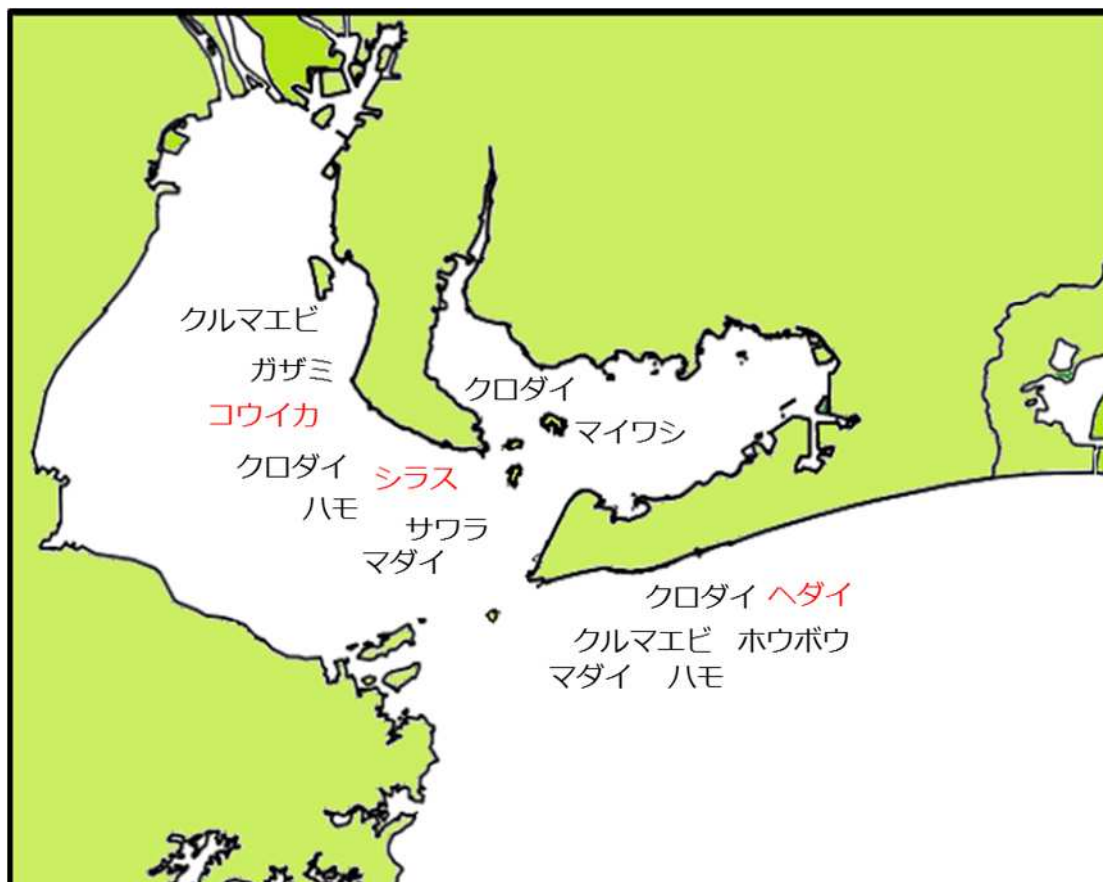
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、ハモ、マダイ、サワラ、マイワシ、シラス、ガザミ、コウイカ、クルマエビ、

三河湾：マイワシ、クロダイ

渥美外海：マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、ヘダイ、クルマエビ、



9月中旬の漁模様



渥美外海や伊勢湾でクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* が獲れています。愛知県では主に小型底びき網や刺網で漁獲され、県の魚にも選定されています。クルマエビは内湾で育ち、成長すると外海に移動します。そのため、外海で獲れるクルマエビは大きなものが多いです。また、県の栽培漁業センターでは、卵から育てたクルマエビの稚エビを漁業者と協力して放流し、資源の底支えを行っています。

生きているクルマエビを見る機会があれば、尾肢を良く見て下さい。青と黄色のグラデーションがとても美しいです。お刺身や湯引きにすると身の甘味を感じることができ、とても美味しいですよ。シンプルに塩焼きにしても殻ごと食べることができるのでおすすめです。



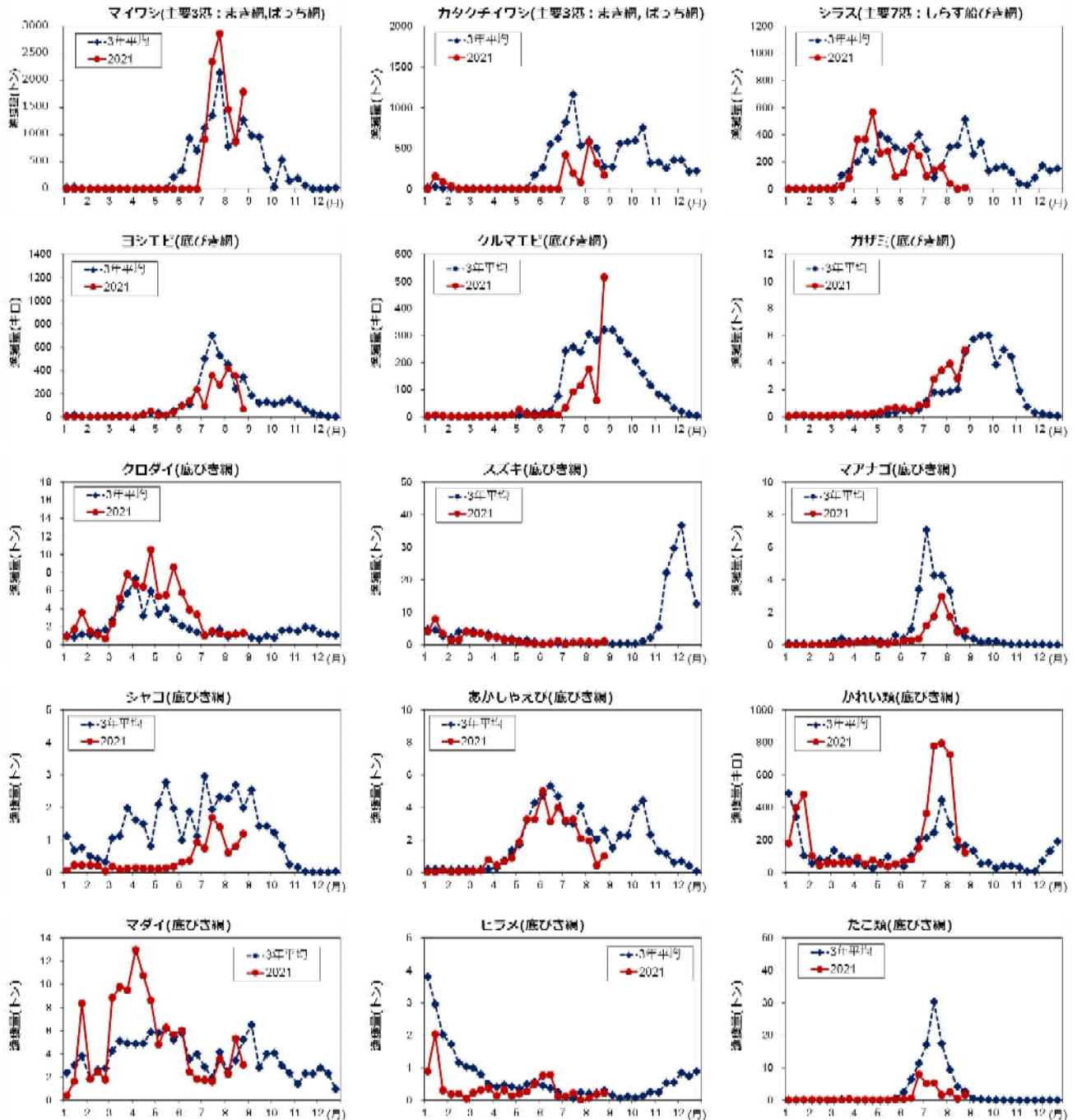


渥美外海でメイチダイ *Gymnocranius griseus* が珍しくまとまって獲れていました。メイチダイはタイに良く似ていますが、フエフキダイ科の魚です。夏から秋にかけて旬を迎える魚で、見た目は少し地味ですが、味がとても良いと評判の魚です。捌いてみると、身は全体的にとっても白く、まさに白身魚といった感じでした。今回はお刺身と塩焼きにしてみました。が、とても美味しかったです。



渥美外海で 15 cm 前後のカイワリ *Kaiwarinus equula* が獲れていました。カイワリはシマアジに良く似ていますが、少し小さい魚です。とても味の良い魚で、大きいものはお刺身に、小さいものは塩焼きや煮付けにすると美味しいですよ。

# 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と幸いです。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、ハモ、マダイ、サワラ、カタクチイワシ、シラス、ガザミ、コウイカ、クルマエビ

三河湾：カタクチイワシ、クロダイ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、ハモ、ハウボウ、ヘダイ、タチウオ、クルマエビ



10月中旬の漁模様



シロサバフグ *Lagocephalus spadiceus* とクロサバフグ *Lagocephalus gloveri* が渥美外海で獲れています。愛知県で獲れるサバフグは、例年シロサバフグがほとんどですが、今年はクロサバフグも良く混じるようです。どちらも非常に良く似ていますが、簡単な見分け方は下図の通りです。どちらのサバフグも唐揚げや煮付けにすると美味しいですよ。

### シロサバフグ



### クロサバフグ

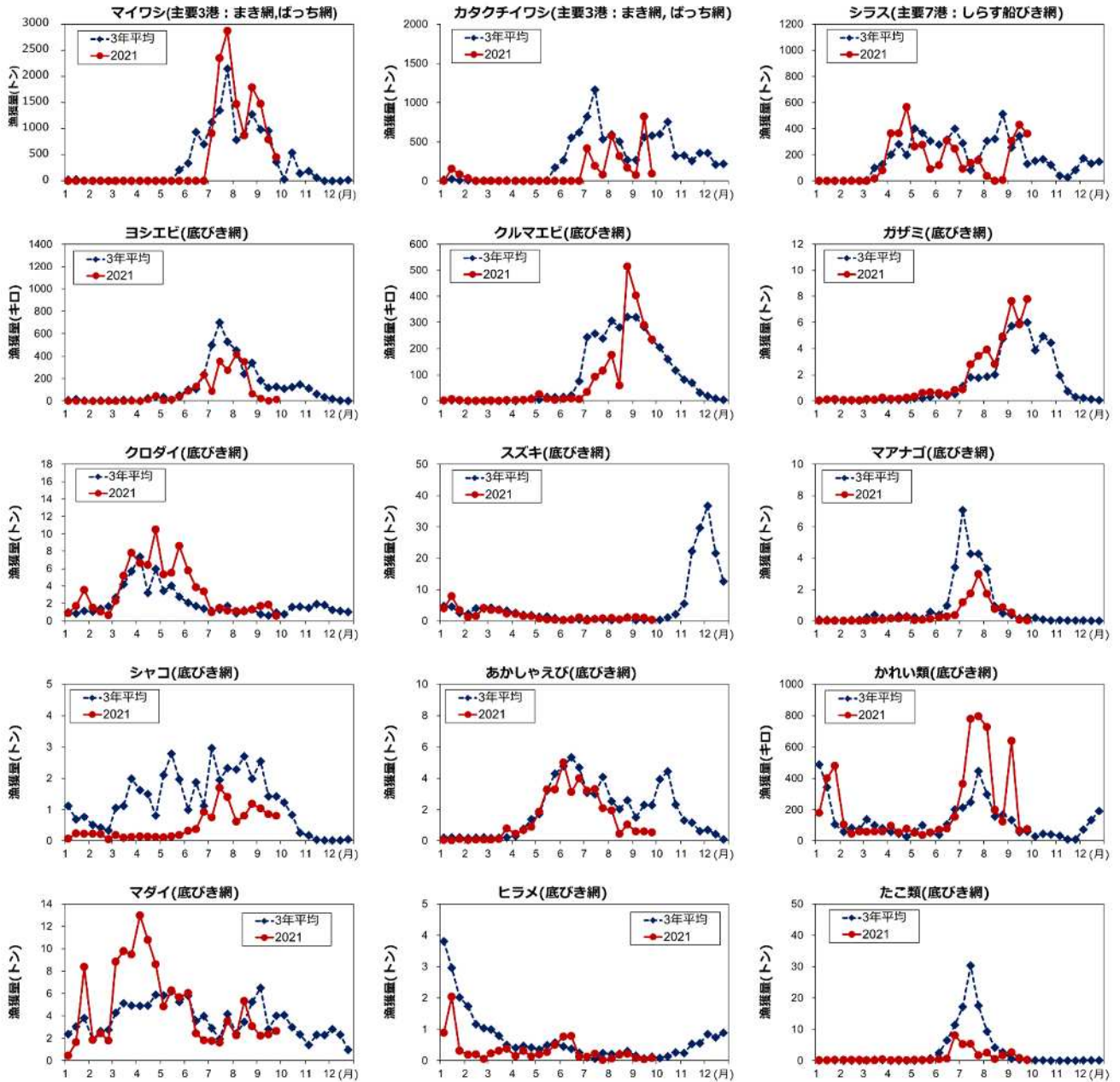




渥美外海でアカアマダイ *Branchiostegus japonicus* が獲れていました。アカアマダイは関西で「ぐじ」と呼ばれ、産地としては日本海が有名ですが、愛知県でも立派なアカアマダイが獲れます。アカアマダイの特徴としては、その上質な白身と鱗です。アカアマダイの鱗は火を通すと食べることができ、そのまま揚げると松ぼっくりのようになることから「松かさ揚げ」とも呼ばれ、パリパリとした触感でとても美味しいです。ただ身に水分が多い魚なので、少し塩をして脱水すると良いでしょう。そのため一夜干しにするのもオススメです。



# 主要魚種の漁獲状況



9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、スズキ、サワラ、タチウオ、シラス、ガザミ、コウイカ

三河湾：クロダイ、カタクチイワシ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、トラフグ、サバフグ、ホウボウ、ヘダイ、カワハギ、イナダ



11月中旬の漁模様



渥美外海で大きなタチウオ *Trichiurus lepturus* Linnaeus が獲れていました。良く見ると一番下のタチウオだけ少し雰囲気が違いますね。このタチウオはテンジクタチ *Trichiurus sp2* という名前で、主に水温の高い南方に生息するタチウオです。タチウオと非常に良く似ていますが、テンジクタチは鰭が黄緑色をしており、肛門前長（吻端から肛門までの長さ）がタチウオに比べ長いのが特徴です。

タチウオの銀色に輝く皮には鱗はなく、グアニン質の層で覆われています。このグアニンは銀箔のようにキラキラとしており、かつては模造パールの原料にも使われていたようです。鱗がないので調理も簡単で、塩焼きやお刺身の炙りがおすすめです。ただ、歯がとても鋭いので気をつけて下さいね。





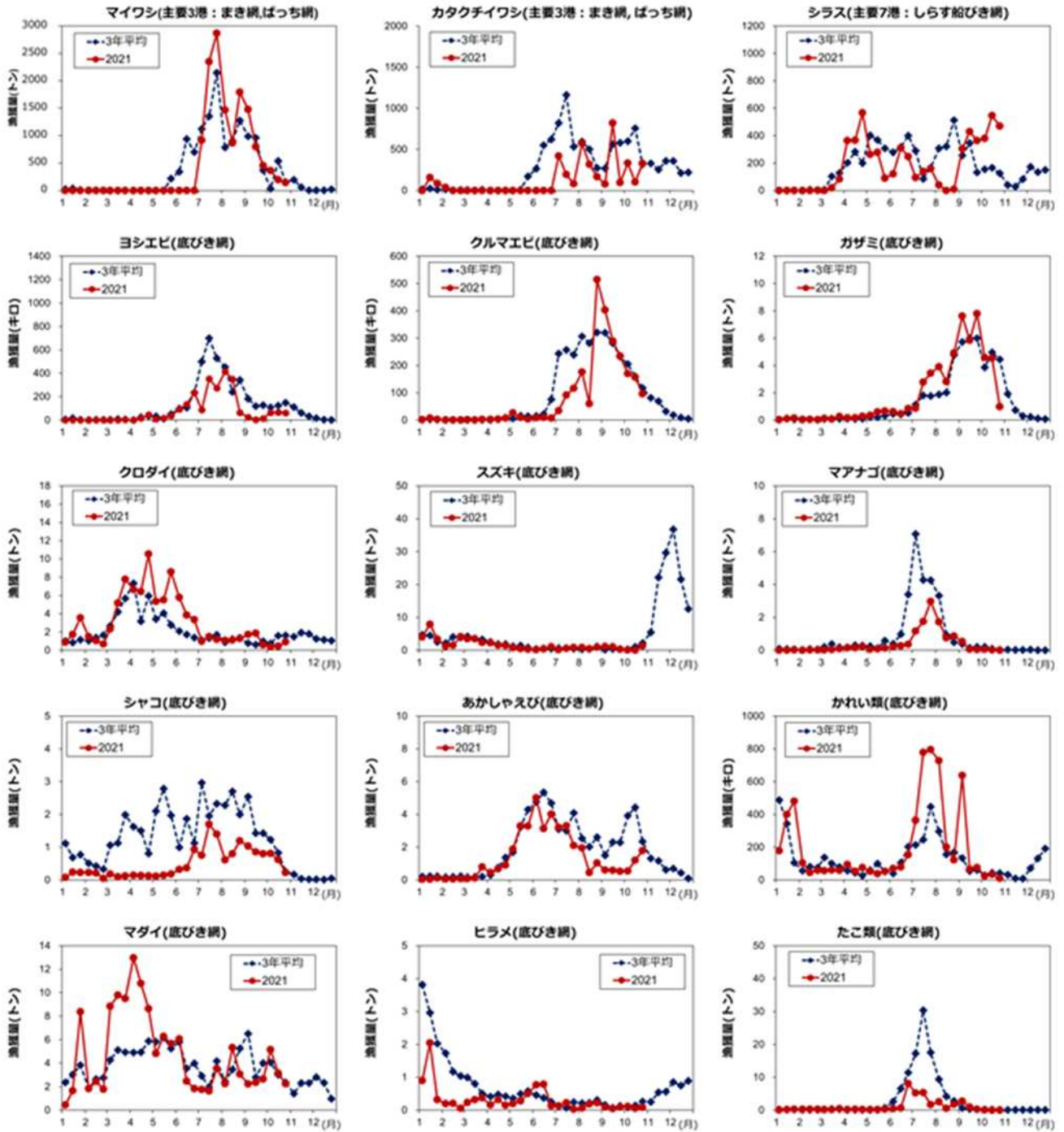
渥美外海で40 cmほどの大きなヘダイ *Rhabdosargus sarba* が獲れています。クロダイに外観は似ていますが、ヘダイの体色は銀色が強く、頭部が丸いのが特徴です。今が美味しい時期で、とても脂がのっています。身は少しもちっとした白身でお刺身や塩焼き、煮付けなどがオススメです。



伊勢湾で80 cmほどのサワラ *Scomberomorus niphonius* が獲られています。この時期、愛知県では主に「さわら流し網漁業」と呼ばれる刺網で漁獲されます。秋から冬にかけてサワラは非常に脂がのってきます。お刺身や幽庵焼き、西京漬けがオススメです。



# 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