

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、クロダイ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、カタクチイワシ、コウイカ、ナマコ、ワカメ、ノリ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ、ノリ

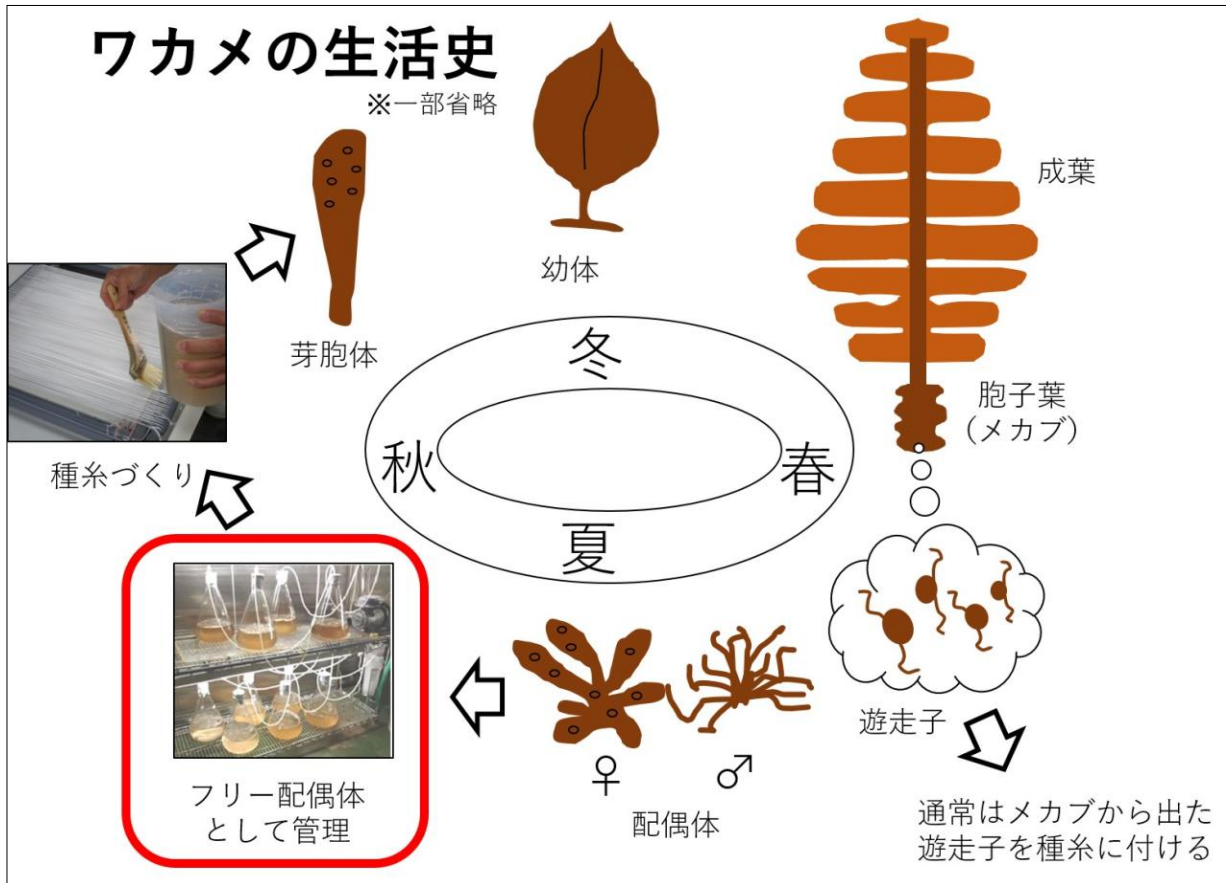
渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、スズキ、ヒラメ、トラフグ、ホウボウ、カワハギ



1月中旬の漁模様



今年も伊勢湾でワカメ *Undaria pinnatifida* の収穫が始まりました。国内で流通しているほとんどのワカメは養殖もので、愛知県でもワカメ養殖が行われています。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。1月のワカメはとても柔らかく、さっと茹でてポン酢で食べるととても美味しいです。茎の部分も歯ごたえがあって美味しいですが、固いので少し長めに茹でて下さい。



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、種糸の管理に時間と労力がかかります。愛知県水産試験場では、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（上図）。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。



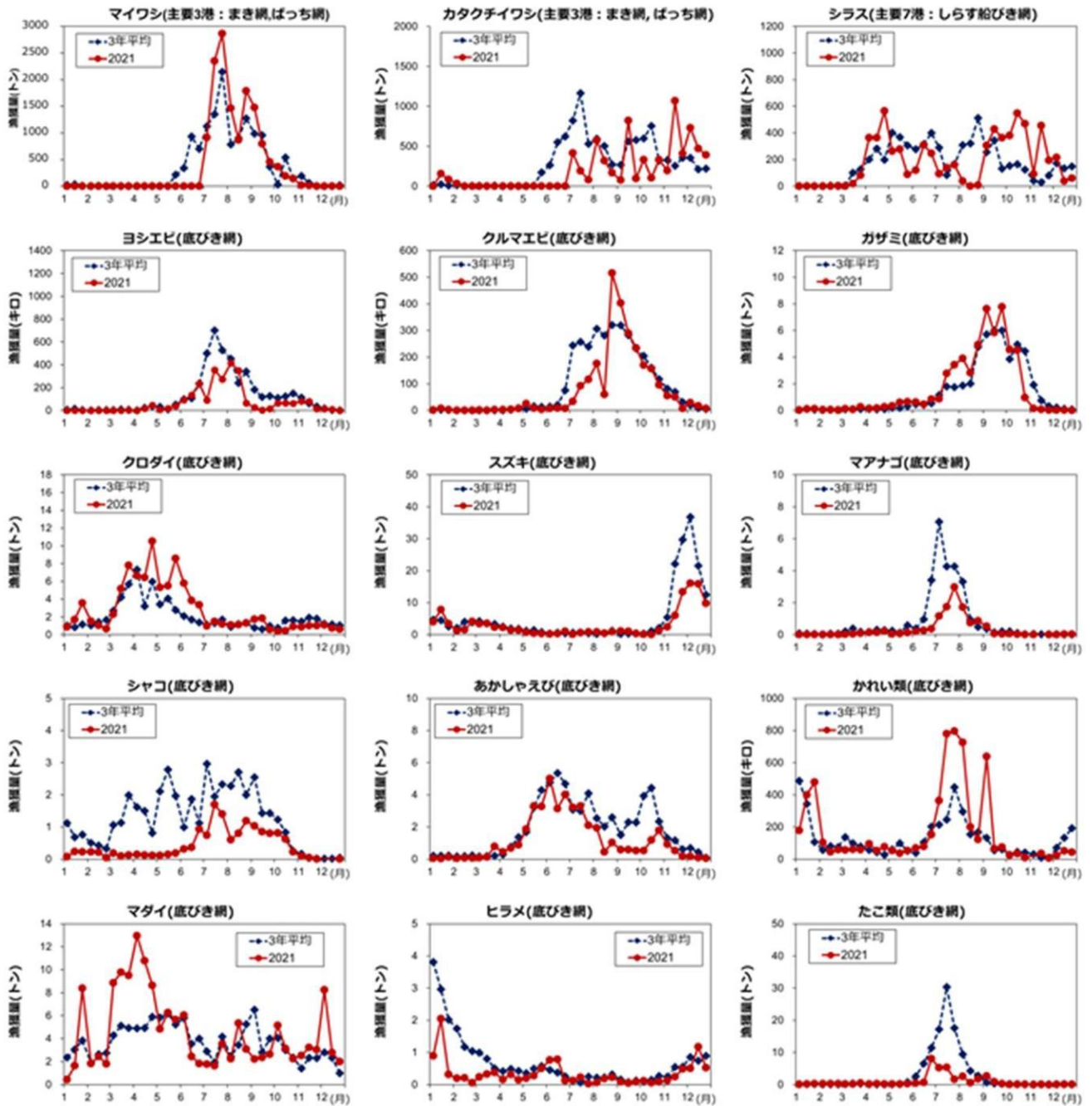
伊勢湾や三河湾でヒガンフグ *Takifugu pardalis* が獲れています。ヒガンフグは茶色がかった小型のフグで、主に内湾で漁獲されます。このヒガンフグも今が旬で、冬から名前の通り彼岸の頃にかけて漁獲が増えてきます。サバフグと比べるとトラフグに近い食感で、とても美味しいフグです。鍋や唐揚げなどがおすすめです。このフグは岸からでも釣れますが、調理は自身では行わず、お店で身欠きになったものをご購入して下さいね。



渥美外海や伊勢湾でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が漁獲されています。愛知県では年中漁獲されますが、春から夏にかけて漁獲が増えます。ただ、最も美味しい時期は、脂ののってくる冬場です。スーパー等で見かけたら是非買って食べてみて下さい。お刺身や煮付けがおすすめです。



主要魚種の漁獲状況



2021年12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。

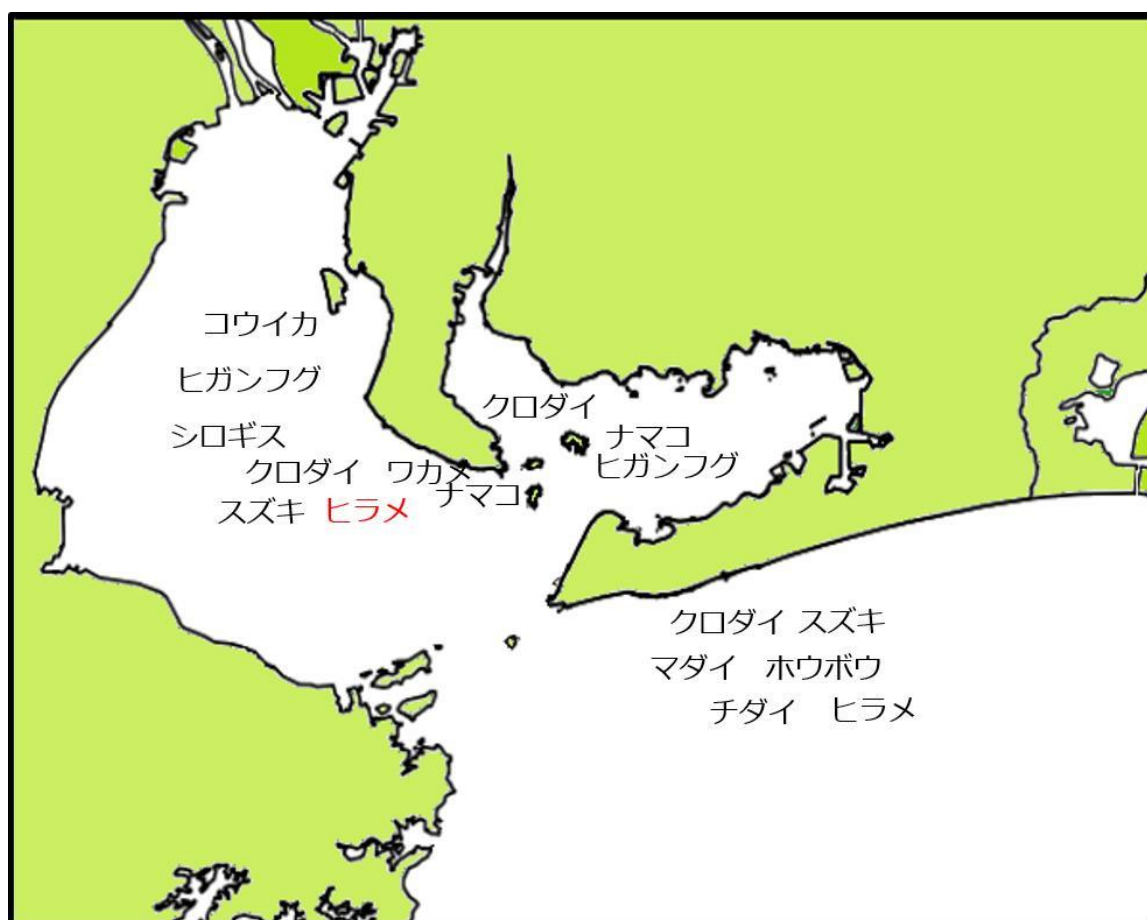
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

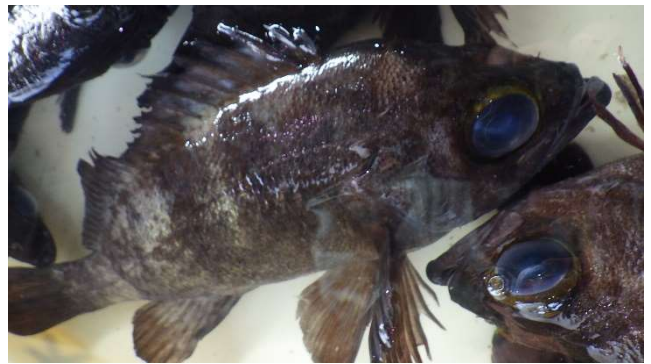
伊勢湾：スズキ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、ナマコ、ワカメ、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ



3月上旬の漁模様



伊勢湾の沿岸でメバルが獲れています。メバルは昔は一種とされていましたが、現在は、クロメバル *Sebastes ventricosus*、シロメバル *Sebastes cheni* とアカメバル *Sebastes inermis* の3種に分類されています。メバルは、春の到来を告げる魚「春告魚」とも呼ばれ、これから春にかけて旬を迎えます。上質な白身でとても美味しい魚で、蒸し料理や煮付けがおススメです。

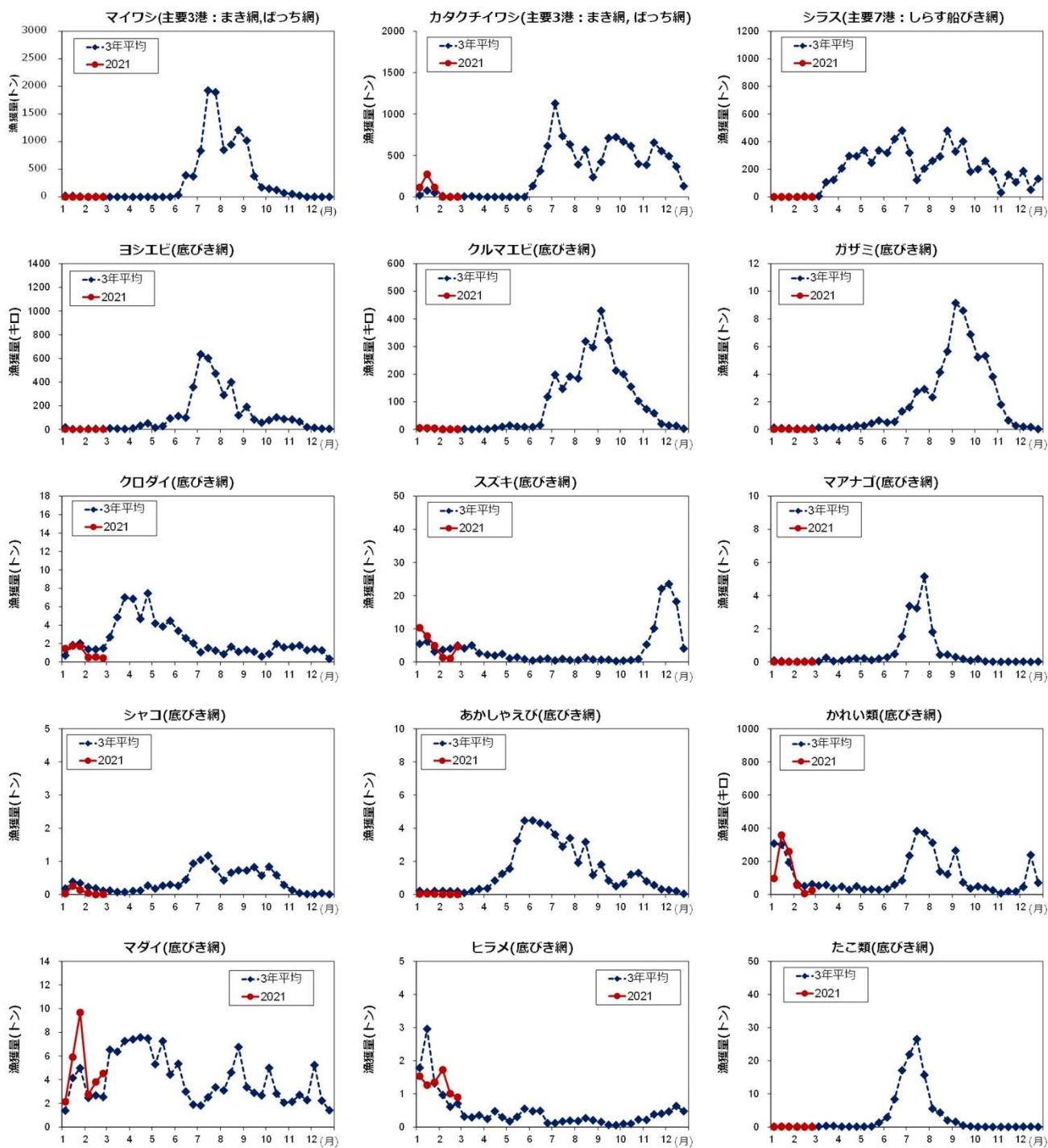


伊勢湾でシロギス *Sillago japonica* が獲られています。シロギスというと夏をイメージしますが、愛知県では秋から冬にかけて漁獲が増えます。これは、海水温が高い時期は浅場にはいますが、寒くなると深場に集まるためです。ただ、美味しい時期は春から夏とされ、これから美味しい時期を迎えます。天ぷらはもちろん酢締めや塩焼きも美味しいです。



市場にメカブが並んでいました。春が近づき、愛知県のカカメ漁も終盤を迎えています。カカメ *Undaria pinnatifida* は成熟すると、茎の根に近い部分の両側にヒダになった黒褐色の胞子葉をつけ、この胞子葉がメカブと呼ばれています。メカブは、冬から春にかけての短い期間しか食べることはできません。一度に食べきれない場合は、茹でた後に包丁で刻んだものを冷凍しておくとう便利です。

主要魚種の漁獲状況



2022年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。

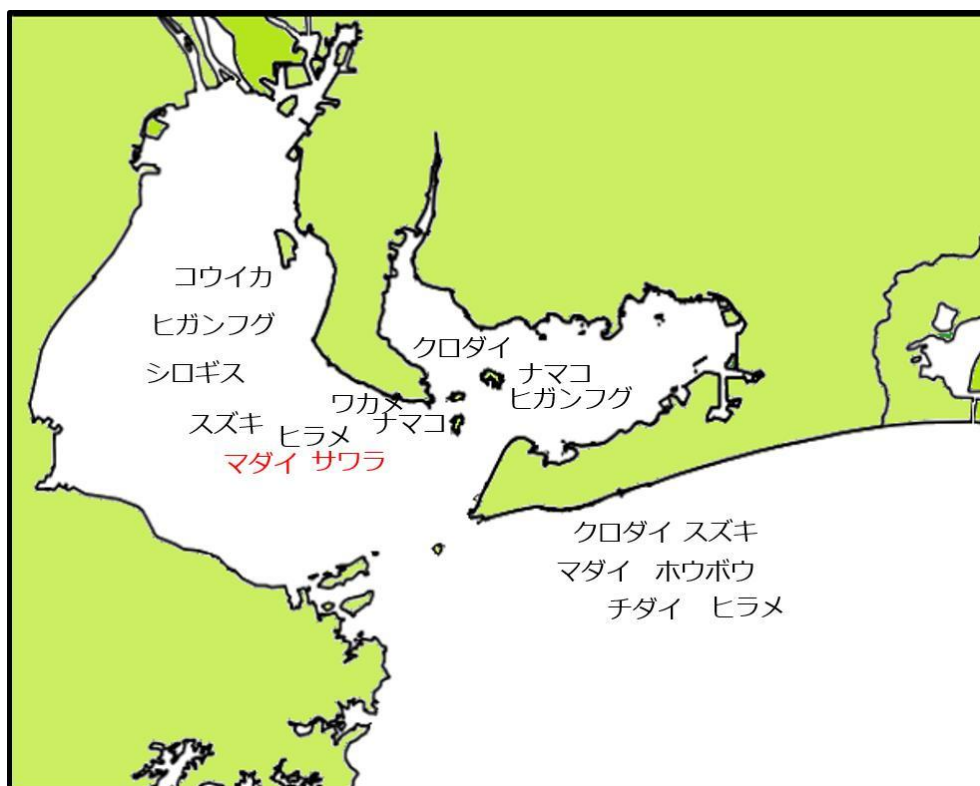
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、サワラ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、ナマコ、ワカメ、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ



3月下旬の漁模様



伊勢湾や渥美外海でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。昨年の旬報（2021年12月10日）で紹介しましたが、愛知県ではスズキの漁獲量が秋から冬にかけてがピークとなります。その後、産卵を終え水温の下がる1、2月は漁獲量も少なく、産卵後の少し痩せた個体が多かったですが、春が近づくにつれて体形も回復し、漁獲量も徐々に増えてきました。今のスズキは産卵後に餌をたくさん食べて、身も美味しくなっているのをおススメです。



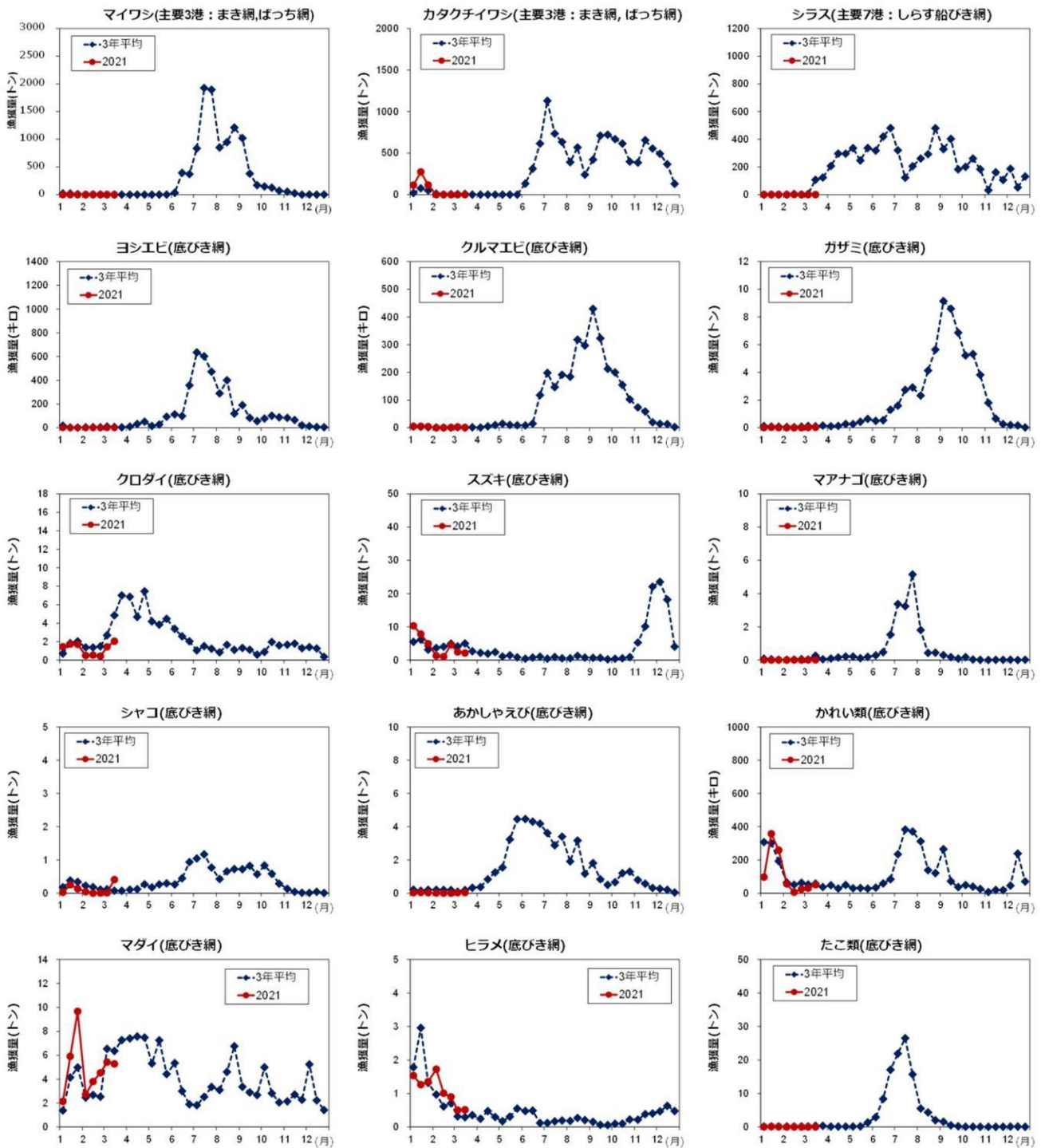
伊勢湾で60 cmほどの大きなヒラメ *Paralichthys olivaceus* が獲られています。ヒラメのような大型魚は、水温の低い冬場は、冷たい内湾から暖かい外海へ出ていきますが、気温の上

昇に伴い内湾の水温も上昇し、また伊勢湾に戻ってきたようです。ヒラメの旬は冬とされていますが、比較的周年美味しい魚です。ヒラメは上から見ると薄っぺらいイメージがありますが、横から見ると分厚く、5枚おろしにすると意外と身が多くて驚かされます。お刺身や塩焼きがおすすめです。



渥美外海で40 cmほどのマダイ *Pagrus major* が、伊勢湾では60 cmほどのマダイが好調です。マダイは春が近づくと産卵のために接岸します。そのため、この時期に伊勢湾で獲れるマダイは大きいものが多いです。湾内の水温が上がってきたため、スズキ、ヒラメやマダイと、伊勢湾でも色々な魚の顔が見れるようになってきました。

主要魚種の漁獲状況



2022年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。

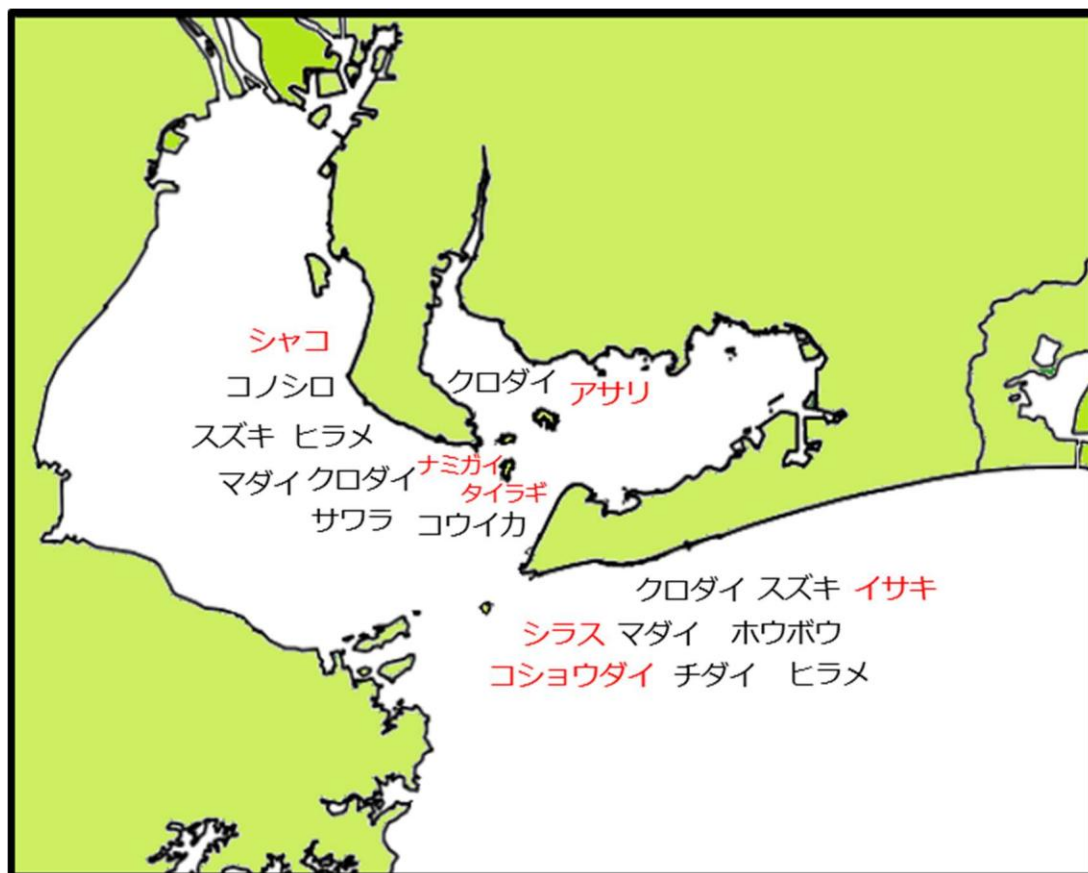
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、サワラ、ヒラメ、コノシロ、シャコ、クロダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、タイラギ、ナミガイ、コウイカ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ



4月下旬の漁模様

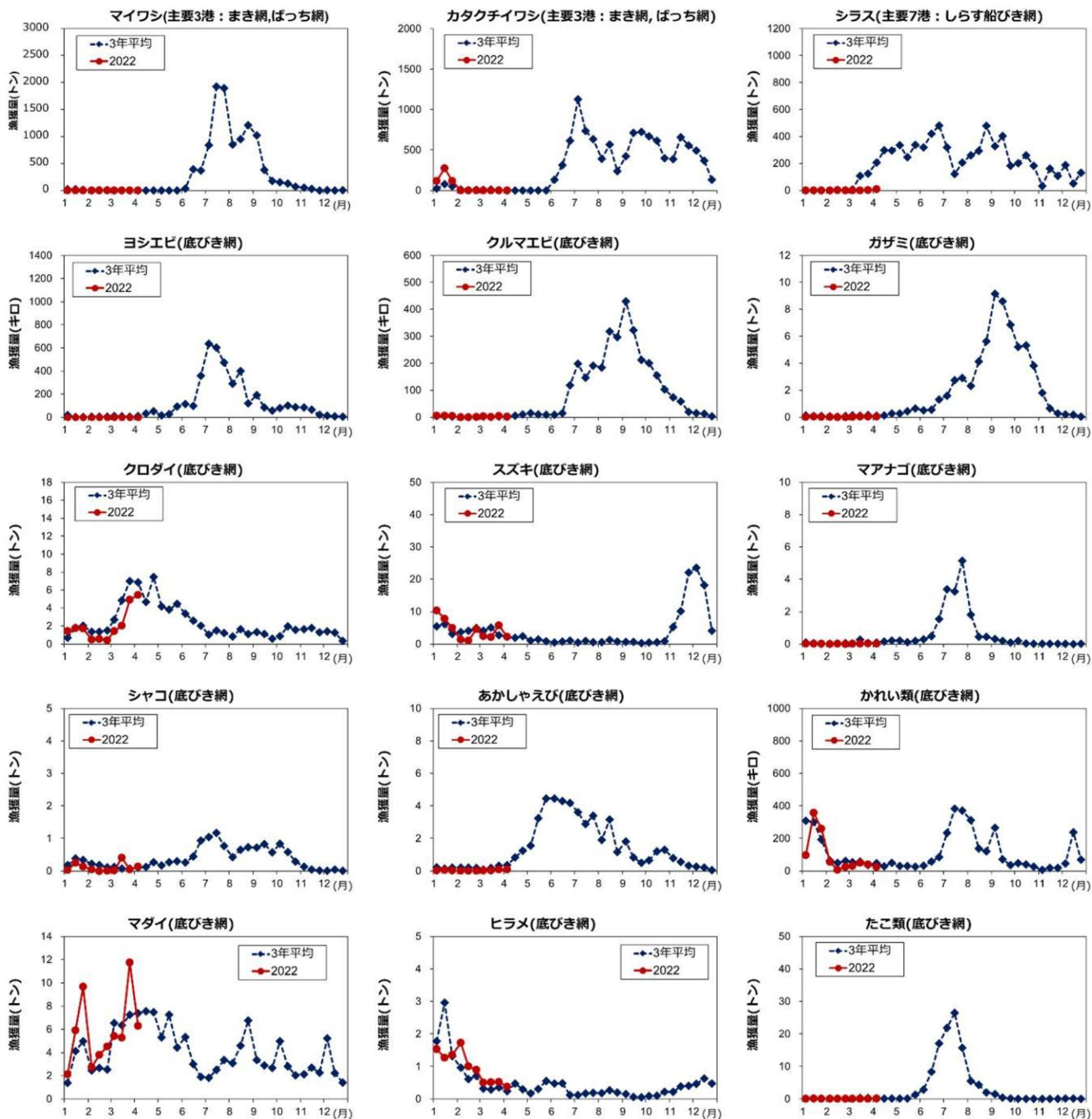


渥美外海でチダイ *Evynnis tumifrons* がよく獲れています。小さいマダイのように見えますが、チダイは 40cm ほどまでしか成長しません。マダイとの大きな違いは、頭部が丸い点と鰓の後ろが筋状に赤くなっている点です。この赤い筋状の特徴が血がにじんでいるように見えるため、「血鯛」の漢字の由来になっています。一方で、学名についている *tumifrons* は「額がふくれる」という意味で、学名と和名は名前を由来する特徴が違います。お刺身などでおいしくいただけますが、小ぶりなため、姿焼きでまるごと一匹味わうことをおすすめします。



渥美外海でイサキ *Parapristipoma trilineatum* が獲れ始めました。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。若いイサキにはしま模様の特徴がありますが（写真左）、この模様は大人になると消えてしまいます（写真右）。「梅雨イサキ」と呼ばれるように、これから先の梅雨の時期に旬を迎えます。皮目がおいしいお魚ですので、塩焼きで皮ごと味わうことをおすすめします。

主要魚種の漁獲状況



2022年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、クロダイ、アカシャエビ、イシガレイ、マコガレイ

アオリイカ、サザエ、アワビ

三河湾：クロダイ、アサリ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ、オオニベ、メイタガレイ、カサゴ



赤字の種は水揚げされ始めた旬の主な魚介類

6月上旬の漁模様



伊勢湾でアカシャエビが獲れ始めました。アカシャエビは地方名で、サルエビ *Trachysalambria curvirostris* やアカエビ *Metapenaeopsis barbata*、トラエビ *Metapenaeopsis acclivis* などの伊勢・三河湾で漁獲される小エビの総称です。スーパー等の店頭で見かけますが、このエビは愛知県の有名な「えびせんべい」の材料としても利用されており、伊勢・三河湾の底びき網漁業や地場産業を支える重要な水産物です。大きなエビと比べ、殻が硬くないため唐揚げにして丸ごと味わうと非常においしいですよ。



伊勢湾で大きなアオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が揚がっていました。虹色に光る大きなイカが1匹ずつ並べられている光景は、市場の中でも非常に目立っていました。生きているアオリイカはオスとメスの見分けが非常に簡単で、体の模様が水玉なのはメスで、横縞になっているのはオスになります。フライやお刺身で美味しくいただきたいですね。



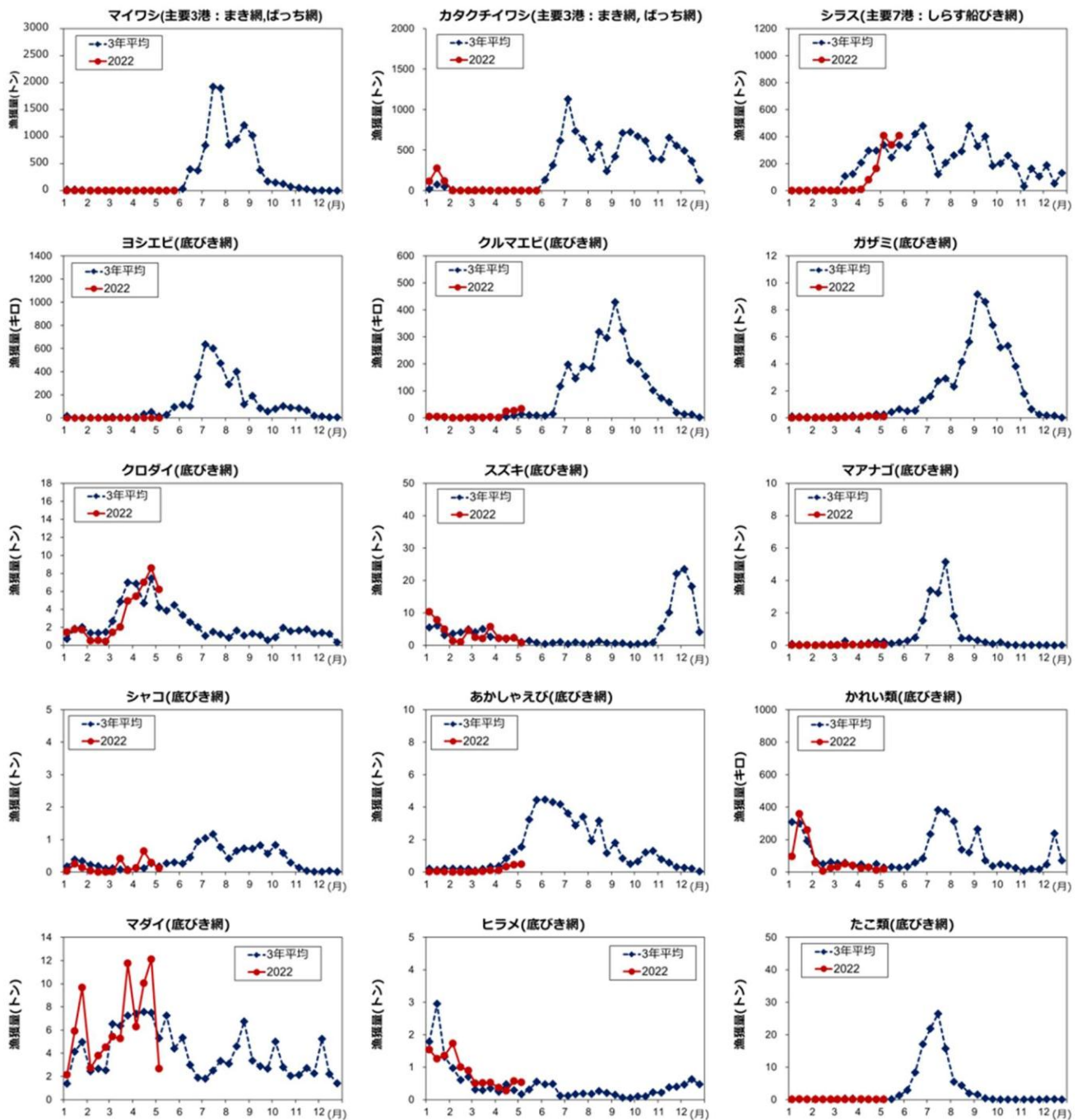
伊勢湾、三河湾、渥美外海でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が春から揚がり続けています。愛知県において、クロダイは一年を通して漁獲されますが、春から夏にかけてが一番多く獲れます。身体は肉厚で、お刺身や煮つけなどいろいろな食べ方でおいしく味わえますが、身体だけでなく「かぶと」にも身が多く、おいしく味わうことができます。クロダイの「かぶと」は塩焼きやスープにすると非常においしいですよ。





渥美外海で非常に大きいオオニベが揚がっていました。1mの尺を優に超える約1m14cmでした。オオニベは1.5mほどまで成長するとされるため、この写真よりも大きなオオニベが愛知県の海に住んでいると想像すると胸が躍ります。オオニベは淡白な白身でクセがなく、刺身やムニエル、フライなどにするとおいしくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



2022年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、ヒラメ、クロダイ、アカシャエビ、サザエ、シャコ、アナゴ、マダコ

三河湾：クロダイ、アサリ、アワビ、タイラギ、ナミガイ

渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ

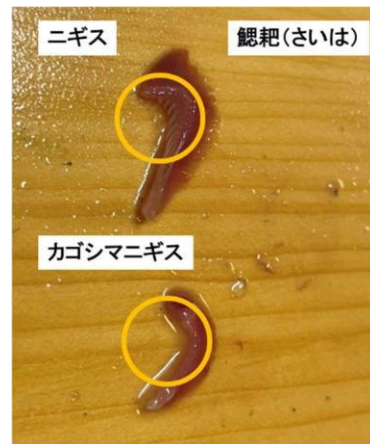
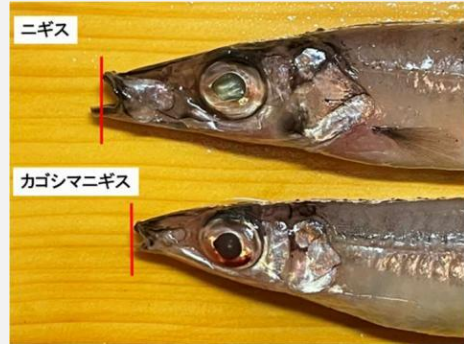
メイタガレイ、ニギス、アカカマス、チダイ



6月下旬の漁模様



タイラギ *Atrina pectinata* が三河湾で揚がっています。殻長が 30 cm を超えるととても大きな二枚貝です。タイラギは砂に潜って生活しており、とがった殻の先を下にして砂泥に潜り、幅広いほうの口を開けています。愛知県では潜水漁業で漁獲されています。主に貝柱を食用として利用し、お刺身で食べると甘みがあって非常に美味しい貝です。あまりスーパーなどではお目にかかれないですが、お店などで見かけることがあったら是非食べてみてください。

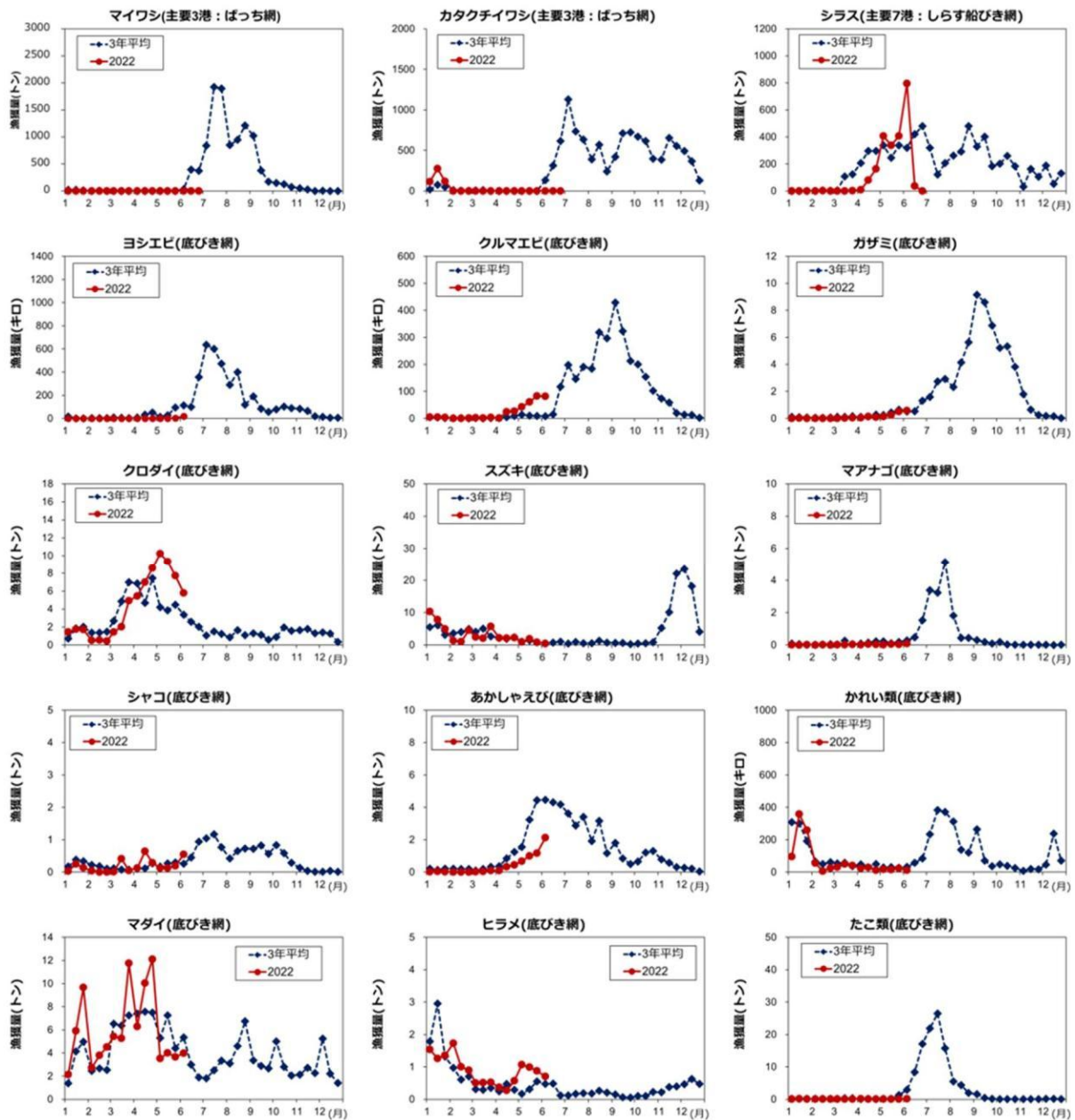


渥美外海でニギス *Argentina semifasciatus* が獲れています。ニギスは水深 100m よりも深い海に生息しており、愛知県では沖合底びき網漁業や渥美外海の底びき網漁業で漁獲され、天ぷら、フライ、干物、練り製品に利用されています。市場では、ニギスに混じり、ときどきカゴシマニギス *Argentina kagoshimae* というお魚も揚がっています。ニギスに非常に似ていますが、カゴシマニギスは下顎よりも上顎のほうが前に出ている点でニギスと見分けられます。また、カゴシマニギスの鰓耙（さいは）は、ニギスと比べて数が少なく、短い特徴があります。鰓耙とは、えらの前方に見える楕状の突起部分で、吸い込んだ水から餌をこし取る役割をしています。肝心の食べ比べですが、カゴシマニギスはニギスよりも若干身がしっかりしており、少しあっさりとした味わいでしたが、見た目とともに味わいも非常に似たものでした。



伊勢湾で小イカが獲れています。伊勢湾で漁獲される小イカには、ジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) Japonica*、ヒメジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) smatrensis*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis* などの数種類のイカが混ざっています。ジンドウイカとヒメジンドウイカは見た目が非常に似ていますが、ヒメジンドウイカは触腕の吸盤が大きく不揃いな特徴があります。鮮度が良いとお刺身がおいしいですが、炒め物やパスタの具に入れてもおいしく、いろんな料理に利用できます。小さいものはそのまま丸ごと使えて調理が非常に楽ですが、少し大きいものは体を支える骨のような軟甲という部分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ね。

主要魚種の漁獲状況



2022年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、アカシャエビ、サワラ、ガザミ、サザエ、シャコ、アナゴ、マダコ、ハモ、マゴチ

三河湾：クロダイ、アサリ、アワビ、タイラギ、ナミガイ

渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、クロダイ、イサキ、コショウダイ、ハモ、ニギス、メイタガレイ、アカカマス、オコゼ、マゴチ



7月中旬の漁模様



伊勢湾で、サワラ *Scomberomorus niphonius* が揚がり始めました。サワラが一匹ずつ並んでいる光景は壮観でした。サワラという名前の由来は、狭い「狭(さ)」腹部「腹(はら)」で、腹部が狭く、細長い体形が語源だといわれています。漢字では魚へんに春「鱈」と書きますが、これは産卵のために春に接岸し、多く漁獲されることが由来といわれています。塩焼き、煮つけ、刺身などで非常においしいお魚です。



伊勢湾でガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。ガザミはワタリガニの仲間
で、ズワイガニなどとは異なり、一番後ろの脚が平たくなっています。この脚を船のオール
のように使って、活発に泳ぎます。20 cm程度の大きさで、ズワイガニと比べるとやや小さい
ですが、美味しさは負けていません。また、ガザミのハサミは強大で、挟まれると危ないので市場で並ぶときに切り取ってしまっています。ガザミは夏から秋にかけて漁獲量が増え、
これから旬を迎えます。蒸すと、美味しさを丸ごと味わうことができます。ぜひ、生産量1
位の愛知県のガザミを味わってみてください。



①開口部から蔓脚を出す



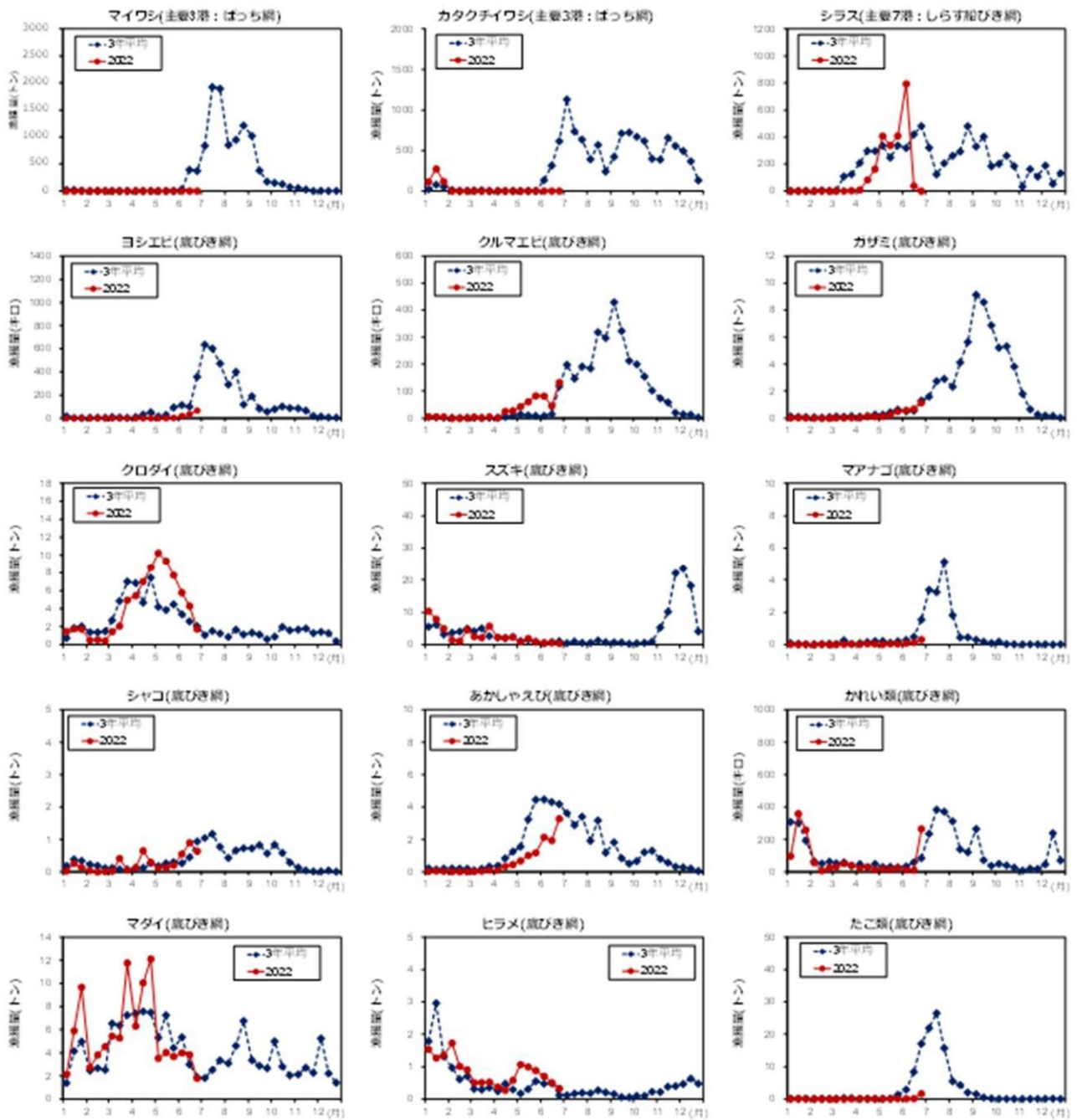
②蔓脚を展開



③水をつかむように動かす

フジツボ類 *Balanus sp.* がガザミの甲羅にくっついていました。フジツボ類は孵化したあと一時期浮遊生活を送り、成長後に着底して私たちがよく見る姿となります。このフジツボは、幸か不幸かわかりませんが、ガザミの上に着底してしまったようです。ガザミのような甲殻類は脱皮をして成長するため、フジツボがこの大きさに育つまでずっと脱皮をしていなかったと考えられます。ガザミは背中中のフジツボのことを思い、窮屈な甲羅で我慢してきたのでしょうか。フジツボ類は貝のような殻をもっているため勘違いしがちですが、カニやエビと同じ甲殻類に分類される生き物です。甲殻類であるフジツボ類は、アサリのような貝類の水管ではなく、蔓脚（まんきやく）と呼ばれる脚を出し、水中のプランクトンなどを捕らえ、食べています。

主要魚種の漁獲状況



2022年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。

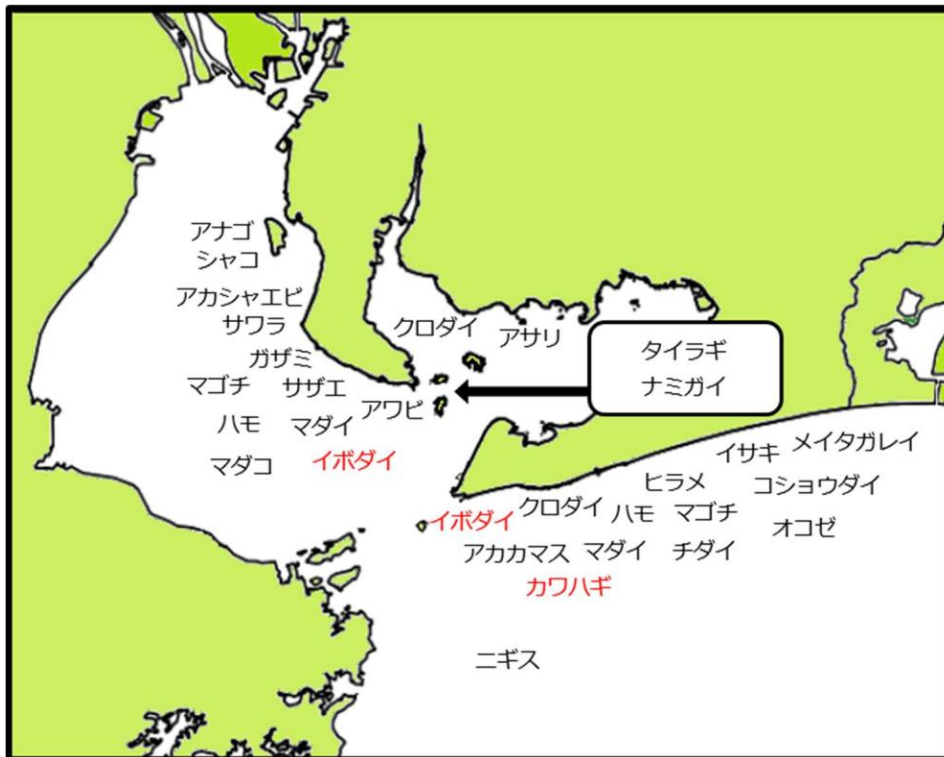
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、アカシャエビ、サワラ、ガザミ、サザエ、シャコ、アナゴ、マダコ、ハモ、マゴチ、イボダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、アワビ、タイラギ、ナミガイ

渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、クロダイ、イサキ、コショウダイ、ハモ、ニギス、メイタガレイ、アカカマス、オコゼ、マゴチ、カワハギ、イボダイ



8月下旬の漁模様

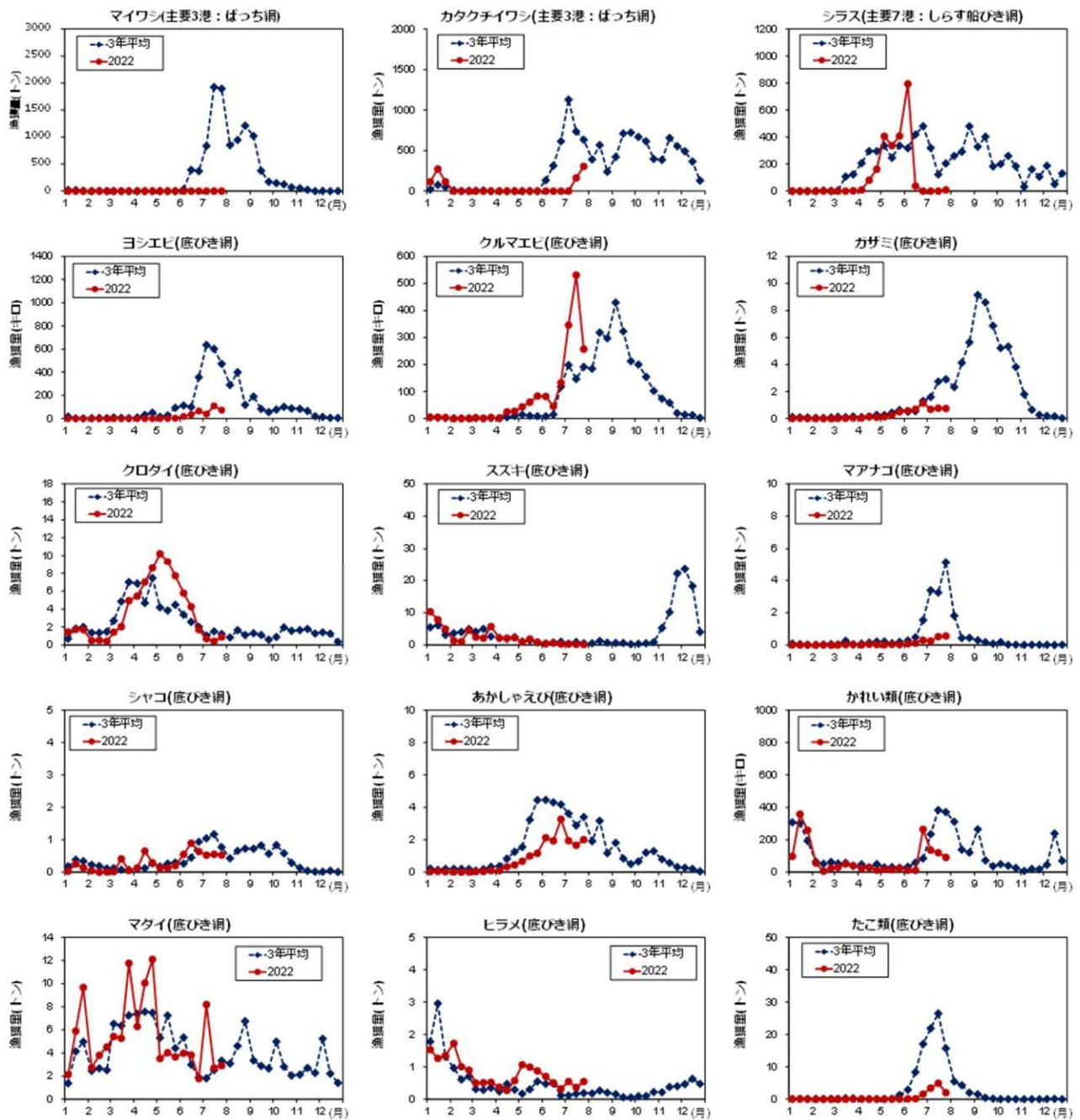


渥美外海から活きの良いカワハギ *Stephanolepis cirrhifer* が揚がっています。カワハギは 100m よりも浅い岩礁域に生息しており、特徴的なおちょぼ口から水を噴出させて、砂底に隠れる餌を食べる行動が確認されています。また、体表がざらざらとしていますが、その名の通り、調理の際に皮をはぐため、スーパーなどで見かけるときには皮のない姿になっているかもしれません。これからの季節に旬を迎えるカワハギは絶品で、薄造りの刺身に、肝を和えた醤油で味わうほか、煮つけや鍋でも美味しいお魚です。見かけたら、ぜひ味わってみてください。



伊勢湾と渥美外海でイボダイ *Psenopsis anomala* が獲れ始めています。イボダイは丸い頭と銀白色の体の特徴のお魚で、愛知県ではマメダイと呼ばれて親しまれています。かつては伊勢湾の小型底びき網漁業でたくさん漁獲されたことから、伊勢湾の底びき網漁業を“まめ板”（“まめ”ダイをたくさん獲る板びき網漁業）と呼ぶようになりました。イボダイは食道と胃の間に、真っ黒な食道嚢（しょくどうのう）という器官を持ち、その内壁には小突起が密生しています。幼いイボダイは海面付近でクラゲにくっついて生活しており、クラゲを餌としても利用するため、クラゲの消化にこの食道嚢が役立っていると考えられています。イボダイは白身が柔らかく、煮つけや塩焼きで美味しいお魚です。さらに、小骨が少なく、身が離れやすいため子供も食べやすいお魚です。これからの秋に旬をむかえるので、ぜひ味わってみてください。

主要魚種の漁獲状況



2022年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：ギマ、サワラ、マイワシ、マアジ、ハモ、クルマエビ、クロダイ、シロギス、ガザミ、アカシャエビ

三河湾：クロダイ、アサリ、マアジ、スズキ

渥美外海：クロダイ、ハモ、ヒラメ、チダイ、アカカマス、マダイ、カワハギ、ホウボウ、トラフグ、クルマエビ、アカアマダイ、ムツ、アカムツ、アオメエソ、スルメイカ、ニギス



10月下旬の漁模様



この写真の中にエビは何種類いる？



クマエビ



ウシエビ



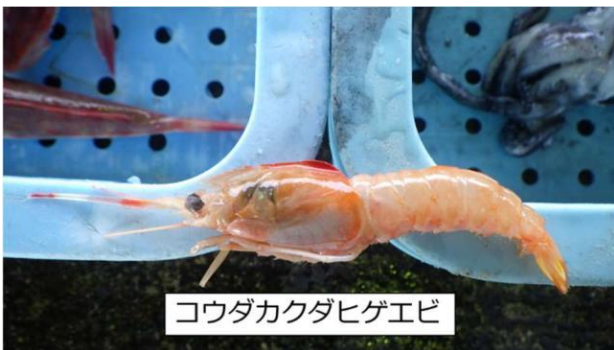
フトミゾエビ



テラオクルマエビ



トゲサケエビ



コウダカクダヒゲエビ



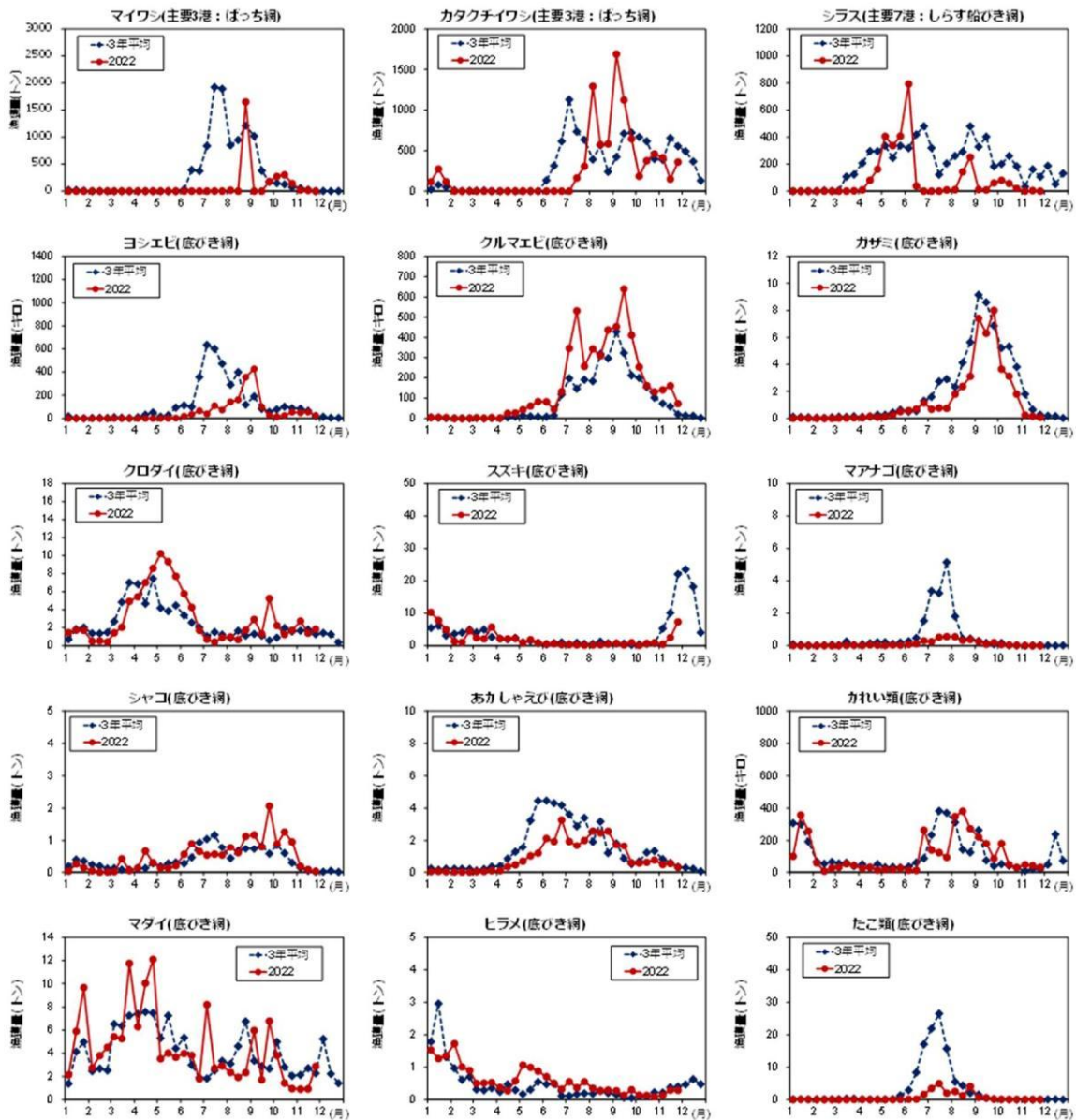
ヒゲナガクダヒゲエビ

伊勢湾及び渥美外海でクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* が揚がっています。愛知県におけるクルマエビは主に小型底びき網漁業や刺網漁業で漁獲され、全国有数の漁獲量を誇っており、県の魚に選定されています。体を丸めたときに横しま模様が車輪に見えることから“クルマ”エビと名付けられました。クルマエビは成長のために愛知県の海全体を利用しており、内湾の干潟域に着底後、浅場域を利用して成長し、大きくなると渥美外海へと出ていくことが分かっています。そのため、外海で漁獲されるクルマエビのほうが比較的大きいものが多いです。また、愛知県では栽培漁業センターでクルマエビを卵から育てており、成長した稚エビを漁業者と協力して放流することで資源の底支えを行っています。

愛知県ではクルマエビやヨシエビ、「えびせんべい」の材料とされるアカシャエビ（サルエビ）など様々なエビ類が漁獲されていますが、市場に行くと普段目にしないもっと多種多様なエビ類を目にすることができます。クルマエビ属やウシエビ属ではクルマエビ *Penaeus semisulcatus* やウシエビ *Penaeus monodon*（ブラックタイガー）、フトミゾエビ *Penaeus latisulcatus*、テラオクルマエビ *Marsupenaeus marginatus* がありました。桃色をしたテラオクルマエビは分布域が広く、ハワイまで生息することが確認されており、たくさん生息する地域では漁獲対象種とされています。それ以外ではコウダカクダヒゲエビ *Solenocera alticarinata* やヒゲナガクダヒゲエビ *Solenocera koelbeli*、トゲサケエビ *Parapenaeus lanceolatus* が市場に並んでいました。コウダカクダヒゲエビとヒゲナガクダヒゲエビのクダヒゲエビ属は、管のような太いひげを持っていることが特徴で、台湾から西日本中心の深海に生息しています。トゲサケエビは目の上のトゲが長く、緩やかにカーブしているのが特徴で、深海の底に生息しています。これらのエビを食味したところ、クダヒゲエビ属とトゲサケエビはどちらも塩焼きにすると香ばしいエビのにおいととも甘みを感じられました。

愛知県で漁獲されるエビ類はまだまだ紹介しきれないほどいっぱいあります。市場に行く機会がありましたら、エビに注目してみるのも面白いと思いますよ。ハナシャコなど珍しい生き物にも出会えるかもしれません。

主要魚種の漁獲状況



2022年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

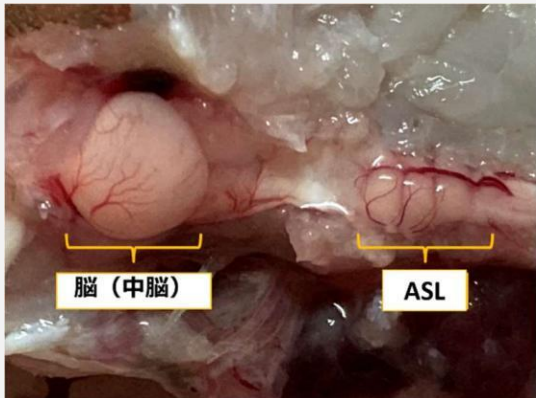
伊勢湾：サワラ、マアジ、ハモ、クロダイ、シロギス、ガザミ、アカシャエビ、マダイ、スズキ

三河湾：クロダイ、アサリ、マアジ、スズキ

渥美外海：クロダイ、ハモ、ヒラメ、チダイ、アカカマス、マダイ、カワハギ、ホウボウ、トラフグ、クルマエビ、アカアマダイ、ムツ、アカムツ、アオメエソ、スルメイカ、ニギス、キアンコウ



12月上旬の漁模様



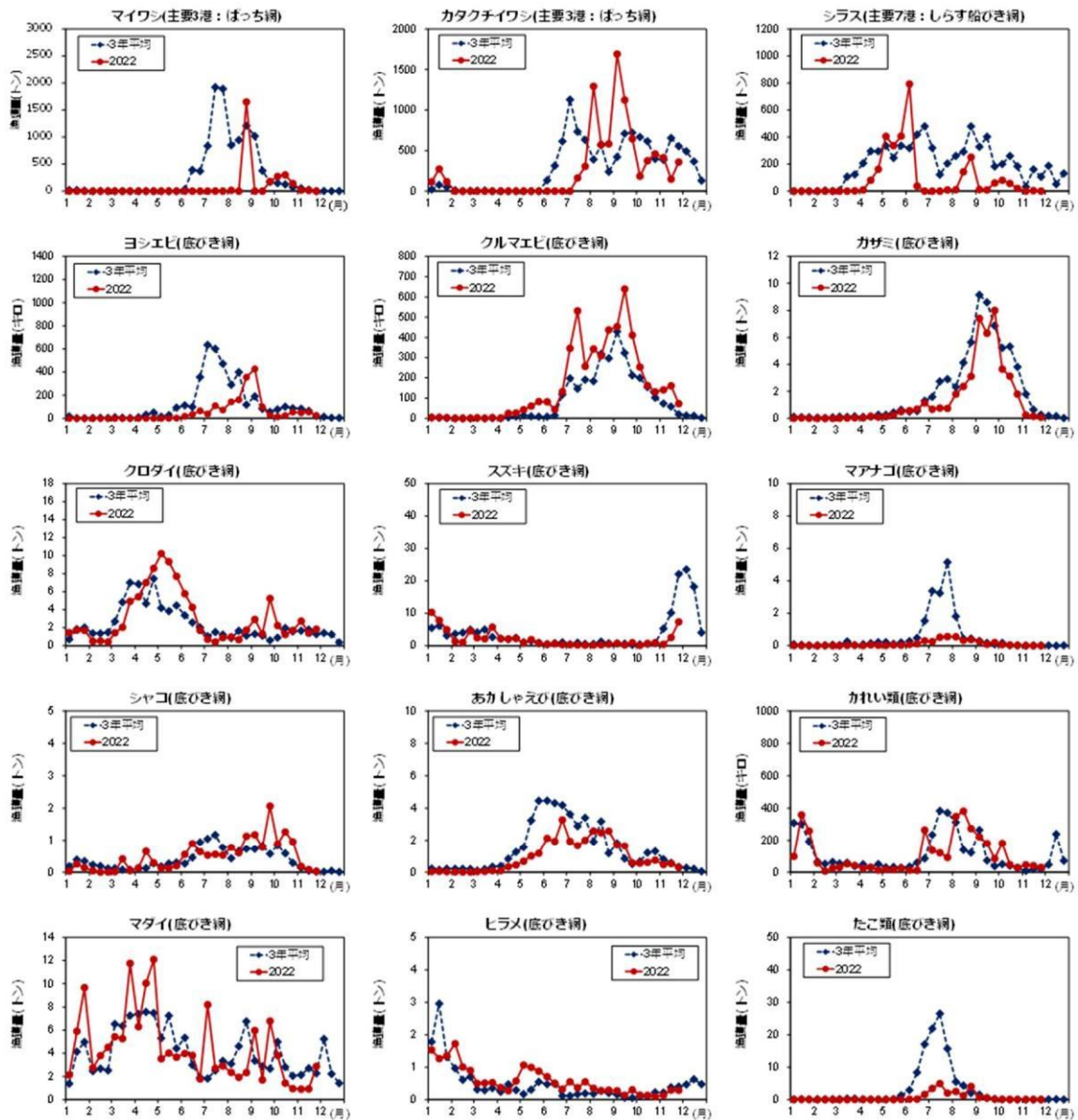


渥美外海でホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が揚がっています。ホウボウは砂泥の海底に生息している魚で、愛知県では沖合の小型底びき網漁業で漁獲されています。全身が深い赤色のきれいな魚ですが、一方で胸鰭はクジャクの羽のような鮮やかな青色をしており、その美しさに驚かされます。また、胸鰭の前方には足のようなものが3本生えています。これは胸鰭の一部が変形したもので遊離軟条と呼ばれ、この3本の遊離軟条を器用に動かすことで海底を歩くように移動することができます。さらに、この遊離軟条の先端には味蕾に類似した細胞があり、海底に潜む餌生物を見つけ出すことができると考えられています。ホウボウの神経系を見てみると、神経系の途中が脳のように膨らんだ非常に奇妙な形をしています。この部分は Accessory Spinal Lobe (ASL) と呼ばれ、この発達した3対の膨らみが3対の遊離軟条を支配し、器用に動かすことを可能としています。

市場に行くとスーパーの鮮魚コーナーや水族館でも見られないような様々な魚が並んでいることがあります。特に、沖合底びき網漁業に入る深海魚は見ていて飽きないものです。ホウボウの仲間もいろいろ揚がっており、ホウボウ科のカナガシラ属魚類 *Lepidotrigla sp.* やヒゲキホウボウ科のヒゲキホウボウ *Scalicus hians*、セミホウボウ科のセミホウボウ *Dactyloptena orientalis* などが見られました。特に、このセミホウボウは、見た目こそホウボウ科やキホウボウ科に似ていますが、内部骨格が著しく異なり、分子遺伝学からサギフエ科、ヤガラ科、ネズッポ科などより近縁だと考えられています。生物の進化は非常に興味深いですね。

ホウボウは、その美しい外見に加え、非常に美味しい魚です。ホウボウは年中漁獲されますが、これからの冬から春にかけて旬を迎えます。脂がのった透明感のある白身は甘みとうまみがあり、刺身がとてもおすすめです。ほかにも煮つけや吸い物、塩焼きで美味しくいただけるので、見かけたらぜひ食べてみてください。

主要魚種の漁獲状況



2022年11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移