

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。

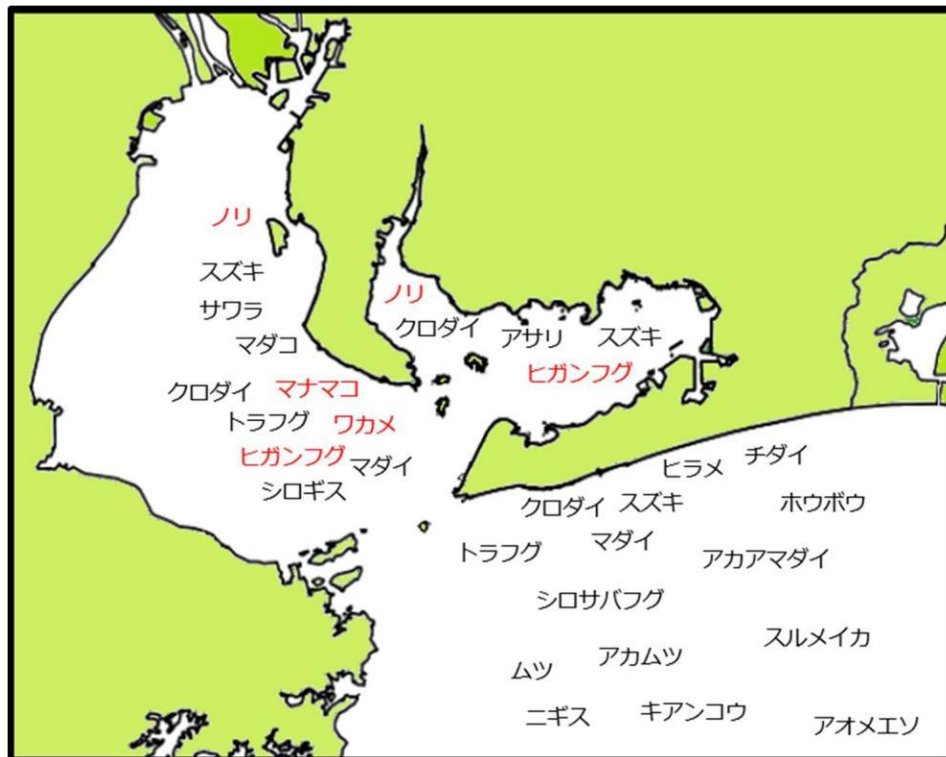
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

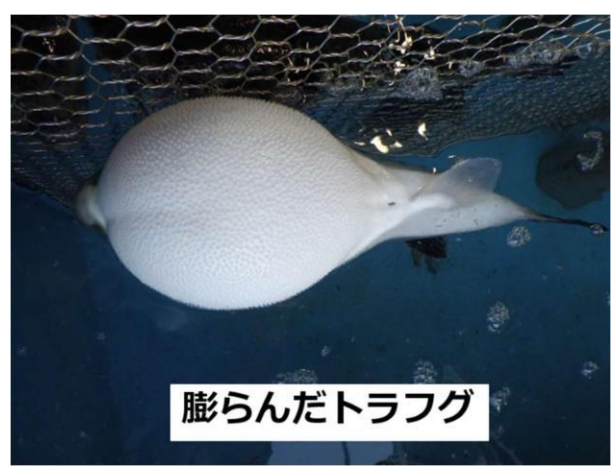
伊勢湾：スズキ、サワラ、マダコ、クロダイ、マナマコ、シロギス、マダイ、ワカメ、ノリ、ヒガンフグ、トラフグ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ノリ、ヒガンフグ

渥美外海：クロダイ、スズキ、ヒラメ、チダイ、トラフグ、マダイ、ホウボウ、ニギス、シロサバフグ、アカアマダイ、ムツ、アカムツ、キアンコウ、アオメエソ



1月上旬の漁模様



「あいちの四季の魚」の冬の魚に選ばれているトラフグ *Takifugu rubripes* が伊勢湾や渥美外海で獲れています。愛知県のトラフグは全国有数の漁獲量を誇っており、南知多町などの地域ではフグ料理が名物となっています。そんなトラフグは、愛知県においてふぐはえ縄漁や小型底びき網で漁獲されます。特に、ふぐはえ縄漁はトラフグを専門的に狙う漁法で、「幹縄」と呼ばれる長いロープに繋がる釣針のついたたくさんの「枝縄」を海底付近に仕掛け、ふぐを1匹ずつ傷つけずに釣り上げます。さらに、釣り上げられたトラフグは、噛み合いを防ぐために大きな前歯を折った後に生け簀へ収容されます。このように手間暇をかけて漁獲されたトラフグは、きれいな姿のままに生け簀の中を泳ぎながら出荷されていきます。

今年度のふぐはえ縄漁は10月に解禁されました。愛知県におけるふぐはえ縄漁は、10月から2月に限定しています。さらに、漁業者自らが出漁日の管理や針数の制限、小さなトラフグは獲らないようにすることで資源の管理・保護に力を入れています。加えて、愛知県では栽培漁業センターでトラフグを卵から育てており、成長した稚魚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。このように、愛知県ではトラフグ資源の適切な利用に力を入れています。

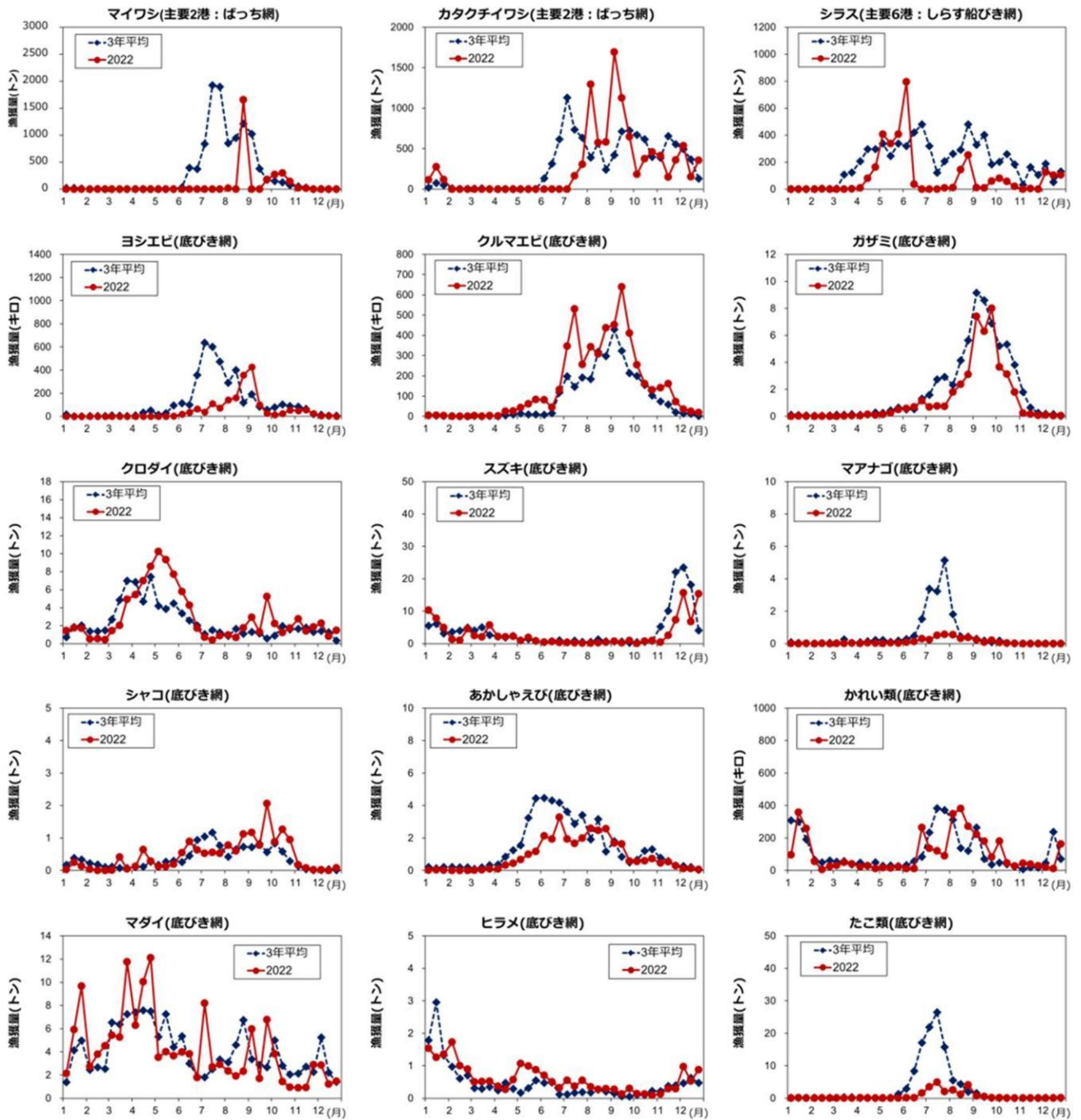
トラフグは魚介類の中でもタンパク質含有量が多く、筋肉質な身を持っています。薄作りの「てっさ」が絶品で有名です。また、唐揚げや鍋にしても美味しく味わえる魚です。ぜひ一度味わってみたいお魚ですね。

そんな冬の味覚の王者トラフグは、生け簀の中では可愛らしくぷくっと膨らんでいるときがあります。これはふぐ類にみられる防御行動であり、身の危険を感じたり、外敵からの刺激を受けると空気や水を吸い込んで胃または膨張囊を膨張させることで膨らんでいます。この動きには食道付近の筋肉や口腔弁などが用いられ、えらと口の内部における圧力を能動的に変化させて膨らむことが知られています。生け簀の中では、稀に空気をいっぱい吸い込んだトラフグが見られます。この結果、腹が浮き輪のようになってひっくり返ってぷかぷか浮かぶ姿が見られるのですが、そんな姿でも防御になるのかはトラフグ達に尋ねてみないとわからなさそうです。



伊勢湾と三河湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が漁獲されています。スズキは分布域の広い魚で、それぞれの地方で呼び名が違うことが知られ、愛知県では「マダカ」の名前で親しまれています。また、成長に伴って名前が変わる出世魚でもあり、その大きさに「セイゴ」や「フッコ」とも呼ばれることがあります。愛知県では、冬に入ると小型底びき網漁業で大きなスズキがたくさん漁獲されます。そのため、冬の市場には箱からはみ出るほどのサイズのスズキが幾列も並び、寒い中でも市場には活気があふれます。そんな冬にたくさん獲れるスズキですが、実はその旬は夏と秋とされています。しかし、旬のスズキは高級魚でなかなか手が出ません。一方で、冬のスズキはたくさん獲れるためスーパーなどで安く買えるチャンスとなります。お刺身や塩焼きなどで美味しく食べられるスズキは、どんな料理でも美味しく頂ける白身魚ですので、いろいろな料理に挑戦してみませんか。

主要魚種の漁獲状況



2022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。

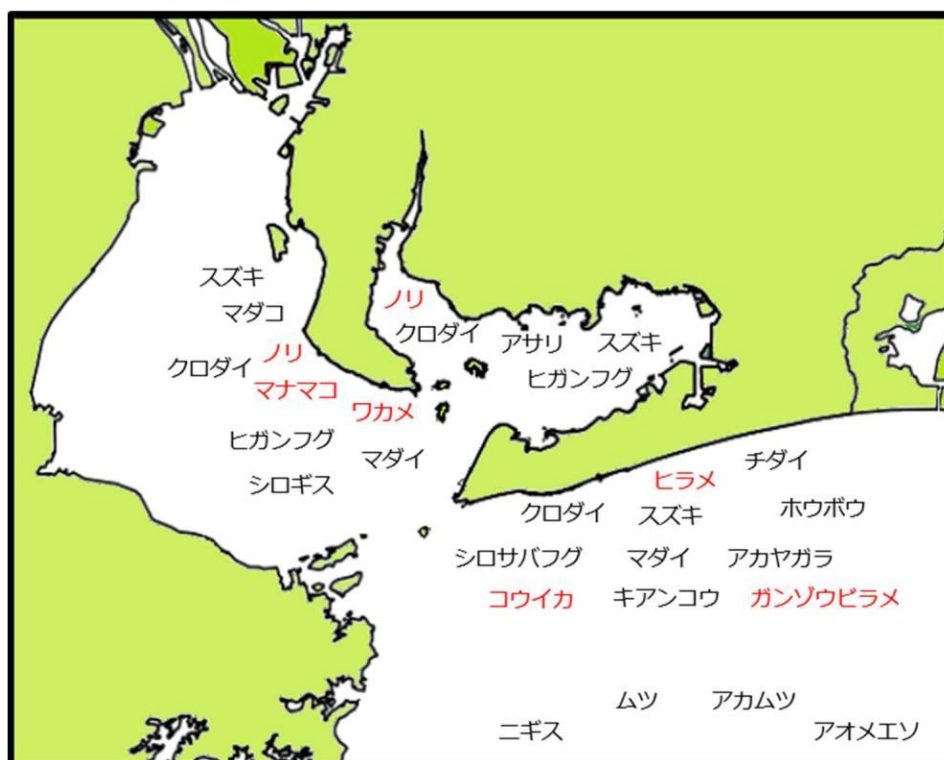
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダコ、ノリ、クロダイ、マナマコ、シロギス、マダイ、ワカメ、ヒガンフグ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ノリ、ヒガンフグ

渥美外海：クロダイ、スズキ、ヒラメ、チダイ、マダイ、ホウボウ、ニギス、アカヤガラ
シロサバフグ、ムツ、アカムツ、アオメエソ



3月上旬の漁模様

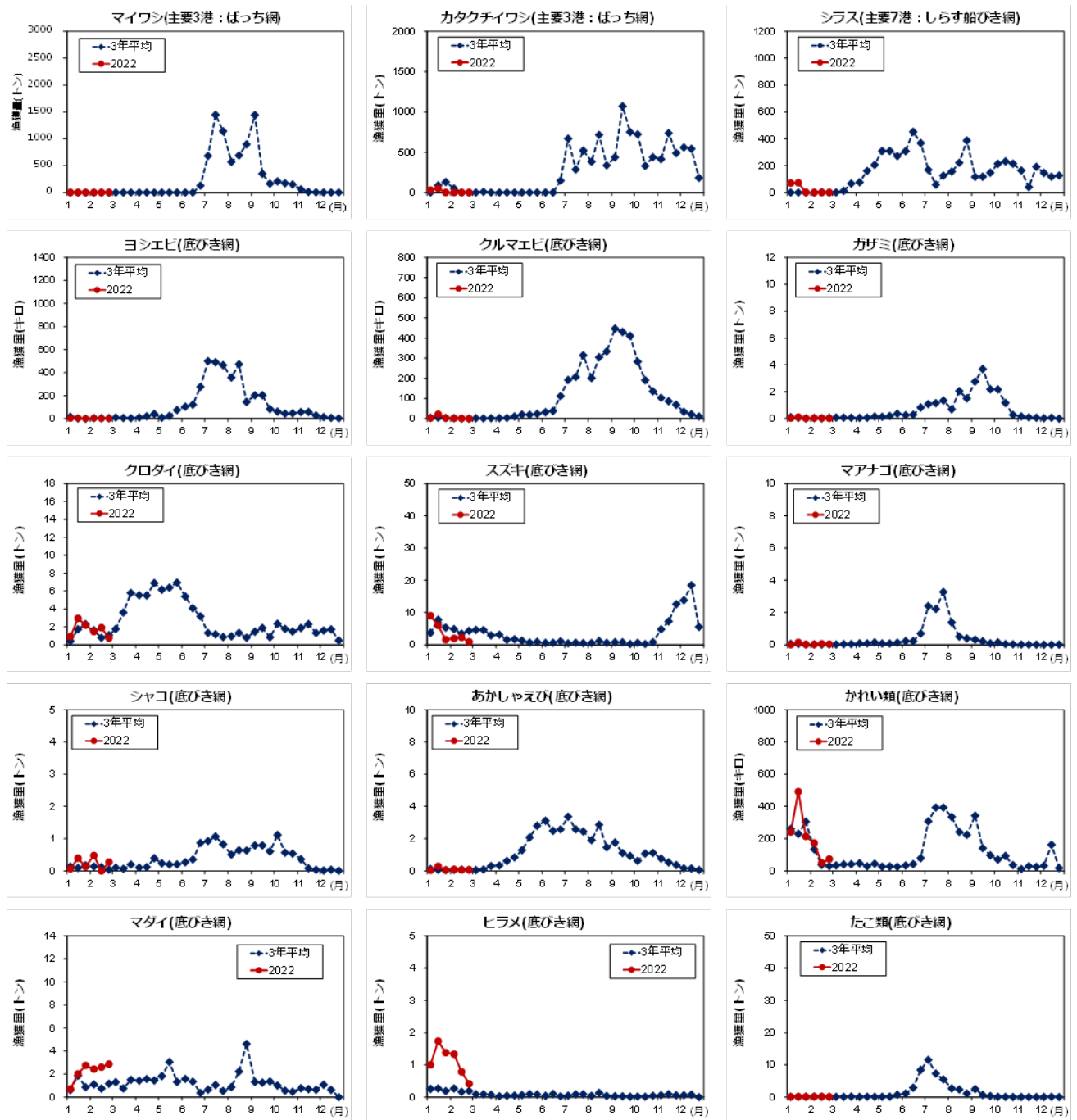


渥美外海からアカヤガラ *Fistularia commersonii* が揚がっています。びよーんと伸びた長い口が特徴的なアカヤガラは、愛知県では渥美外海の底びき網漁業で主に漁獲されており、数は多くありませんが、一年を通して市場で見ることができます。一風変わったお魚ですが、アカヤガラはタツノオトシゴの仲間として分類されています。長すぎて気づきにくいですが、伸びた口がタツノオトシゴに似ているように見えますね。こんな奇妙な姿をしています。アカヤガラは上品な白身でたいへん美味しいお魚とされ、小さいものはお吸い物に、大きいものはお刺身でいただくことができます。スーパーに並ぶことがあるときは、いつも目にする切り身になっているかもしれませんが、ご賞味の際はぜひこの奇妙なお口を思い出して食べてみると面白いかもしれません。



伊勢湾と渥美外海からヒラメ *Paralichthys olivaceus* が揚がっています。愛知県において、ヒラメは伊勢湾と三河湾、渥美外海で主に底びき網漁業で漁獲されています。ヒラメは「左ヒラメ、右カレイ」と言われているとおり、2つの目が体の左側に有り、左を向いた姿勢で横に倒れたまま生活をしています。そのため、常に上側となる左側は、生活する海底の砂地に似た体色・模様となっていますが、普段見せることのない反対側はのっぺらぼうのように真っ白となっています。ヒラメは美味しい白身魚で、どのような料理にも合います。中でも特にお刺身がおすすめです。背びれと腹びれの筋肉であるえんがわも食感がコリコリとして美味しいのでぜひ食べてみてください。

主要魚種の漁獲状況



2023年2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移



4月、春を告げる水産物が市場に登場し、箱にいっぱいのコノシロが並び始めました。また、かご網漁でマダコが、小型底びき網漁でガザミがまとまって獲れ始めています。サツキマス姿も見られました。



伊勢湾からヒゲダイ *Hopalogenys sennin* とヒゲソリダイ *H. nigripinnis* が揚がっていました。皆さんはどちらがヒゲダイで、ヒゲソリダイかわかるでしょうか。上の写真 2 枚の立派なヒゲをたくわえたお魚がヒゲダイ、下の写真 2 枚のヒゲのないお魚がヒゲソリダイとなります。下の写真のお魚が年を重ねて上のお魚になったわけではないようで、それぞれ別の種となります。ただし、分類学上は同じ属に分類されており、ヒゲ以外は非常に似た見た目をしてしています。それでも、写真を見比べるとひげがあった方がダンディーに見える気がしませんか。

さて、そんな見た目のヒゲダイとヒゲソリダイですが、味の方は両者ともに絶品です。市場でもあまりお目にかかれない魚なので、味わう機会が少ないですが、ぜひ味わっていただきたい魚です。



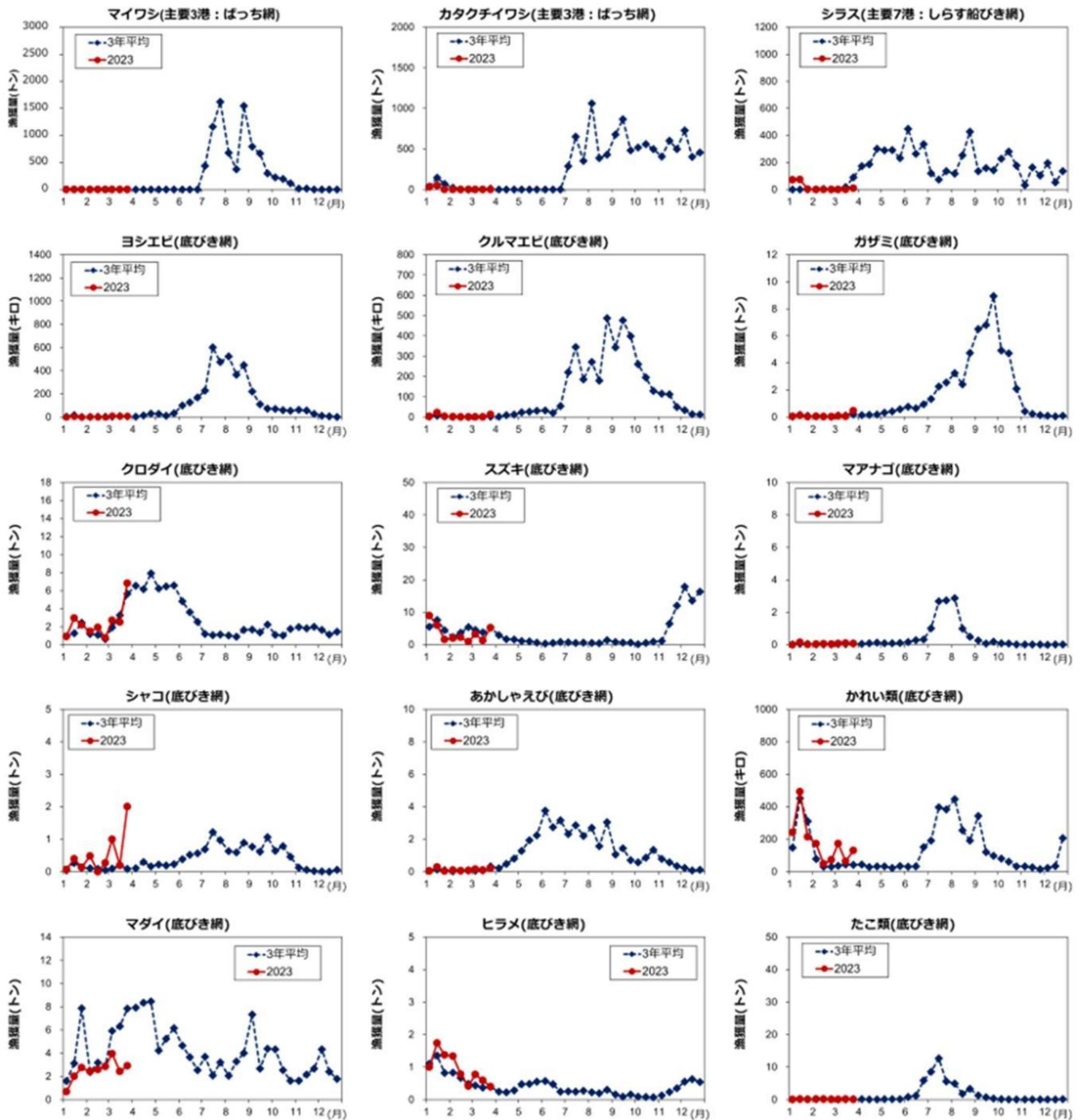
そんなヒゲダイとヒゲソリダイ以外にも、市場には似た者同士のお魚と一緒に揚がる場合があります。姿かたちが似ていると、仲良く一緒にいることが多いのでしょうか。こちらの写真はカワビシヤ *Histioporus typus* とテングダイ *Evistias acutirostris* となります。



三河湾でトリガイ *Fulvia mutica* が獲れはじめています。愛知県におけるトリガイは、主に貝けた網漁業と呼ばれる貝を狙った底びき網漁業で獲られています。今シーズンの貝けた網漁業は4月3日に解禁されました。トリガイは春に旬を迎えるため、これからの時期に美味しく頂けます。食べ方はシンプルにサッと湯にくぐらせて頂くとたいへん美味しくいただけます。

そんなトリガイですが、私たちが普段トリガイのどこを食べているかご存じでしょうか。普段目にするトリガイは二等辺三角形の姿となっており、生きている姿がまったく想像できません。実は、あの三角形のさきっぽはトリガイの足の部分となります。貝殻から中身を取り出して、身から足までを水平に切り開くことで、普段目にする二等辺三角形となります。実際に身を取り出してみると、トリガイの足の形がトリのくちばしに見える気がしませんか。

主要魚種の漁獲状況



2023年3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。

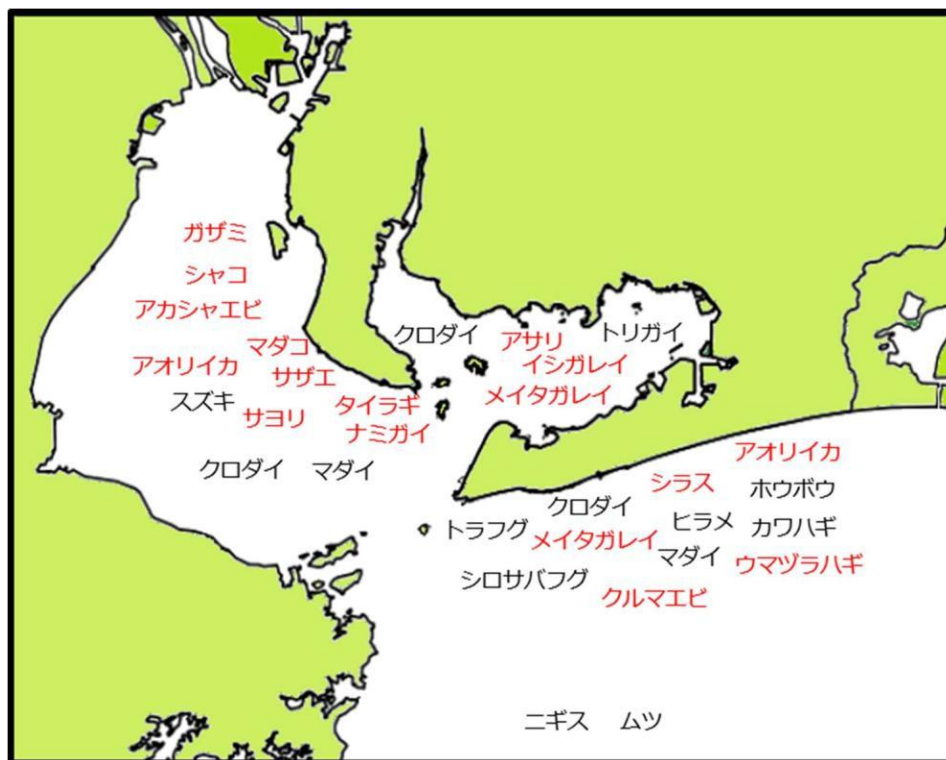
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：ガザミ、シャコ、アカシャエビ、マダコ、スズキ、サザエ、タイラギ、サヨリ、ナミガイ、クロダイ、マダイ、アオリイカ

三河湾：クロダイ、アサリ、トリガイ、イシガレイ、メイタガレイ

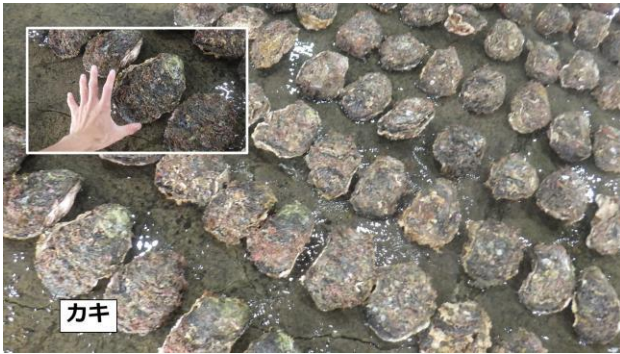
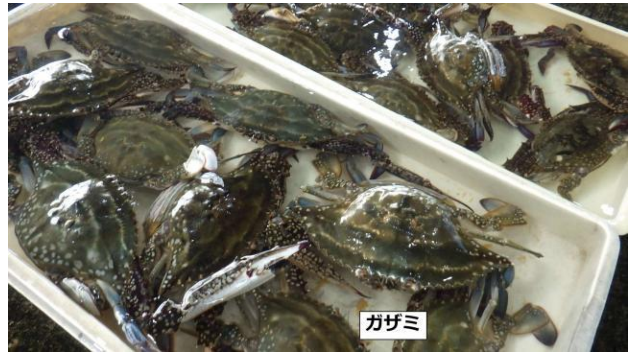
渥美外海：トラフグ、クロダイ、シラス、アオリイカ、メイタガレイ、ヒラメ、ホウボウ、シロサバフグ、マダイ、カワハギ、クルマエビ、ウマヅラハギ、ニギス、ムツ



5月中旬の漁模様

○市場概況写真集





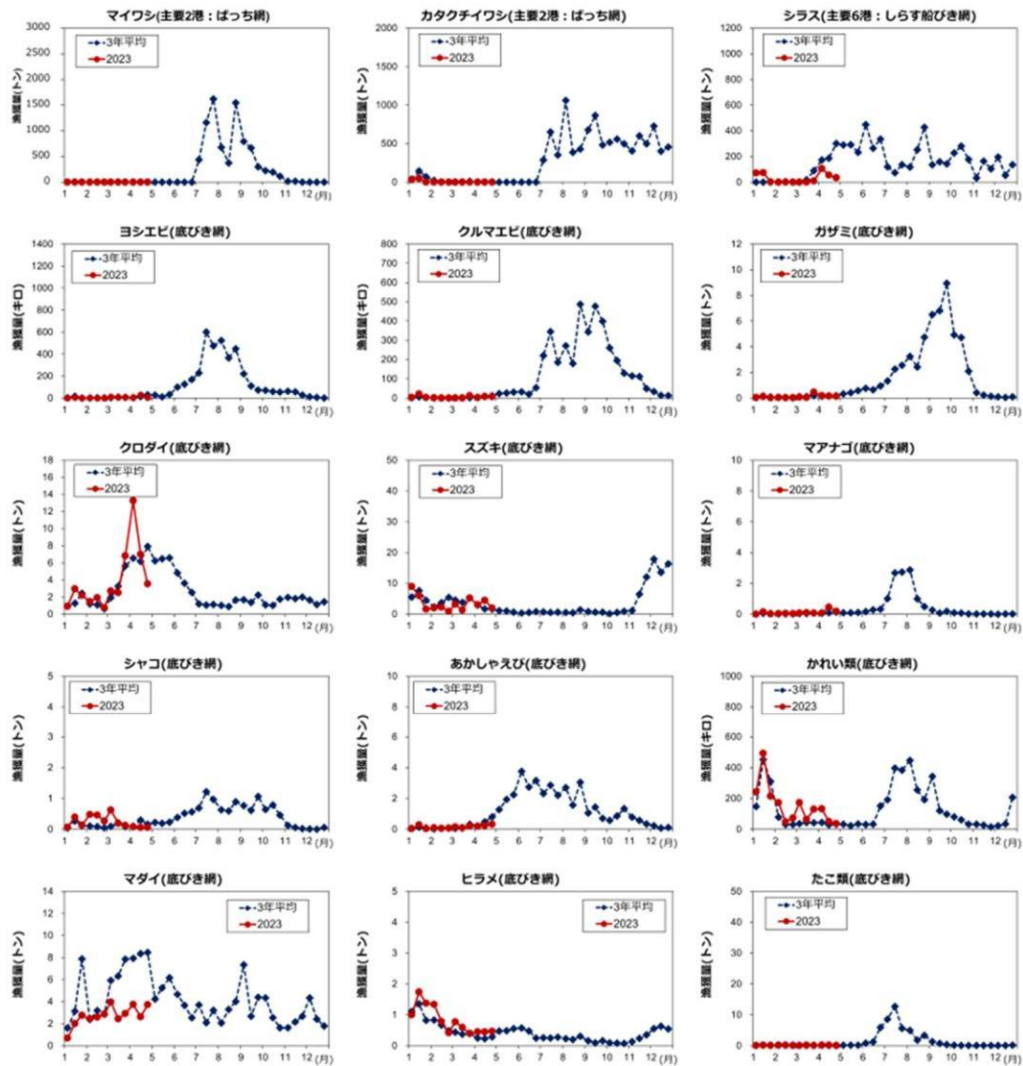


せりが始まる少し前、市場へ行くと海から揚がったばかりの魚たちが次々に並んでいく光景が見られます。係船場には漁から帰ってきた船が並び、漁師さんが獲ってきた水産物を降ろしています。降ろされた魚たちは、たくさんの氷で締められ、氷とともに並びます。また、生きているものは大きな生け簀の中でせりが始まるのを待ち、せりの直前に並べられ、弱らないように散水されます。せりが行われる市場では、このような漁師さんの徹底された管理のもとで魚介類の鮮度が保たれています。



伊勢湾であかしゃえびが獲れ始めました。あかしゃえびは愛知県の海域で獲れる小エビの総称で、生物の種としてはサルエビ、アカエビなどが含まれます。去年はアカエビが多く混じっていましたが、今年の5月時点ではサルエビが中心となっている模様です。これらの種は見た目では判別できるため、食べ比べてみると新たな発見があるかもしれません。あかしゃえびはスーパーなどの店頭でそのままの姿を見かけることもありますが、「えびせんべい」の材料としても利用されており、愛知県の地場産業を支える重要な水産物となります。大型のエビに比べて殻が柔らかく、丸ごと味わうことができるため、唐揚げなどにすると手軽に美味しくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



2023年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。

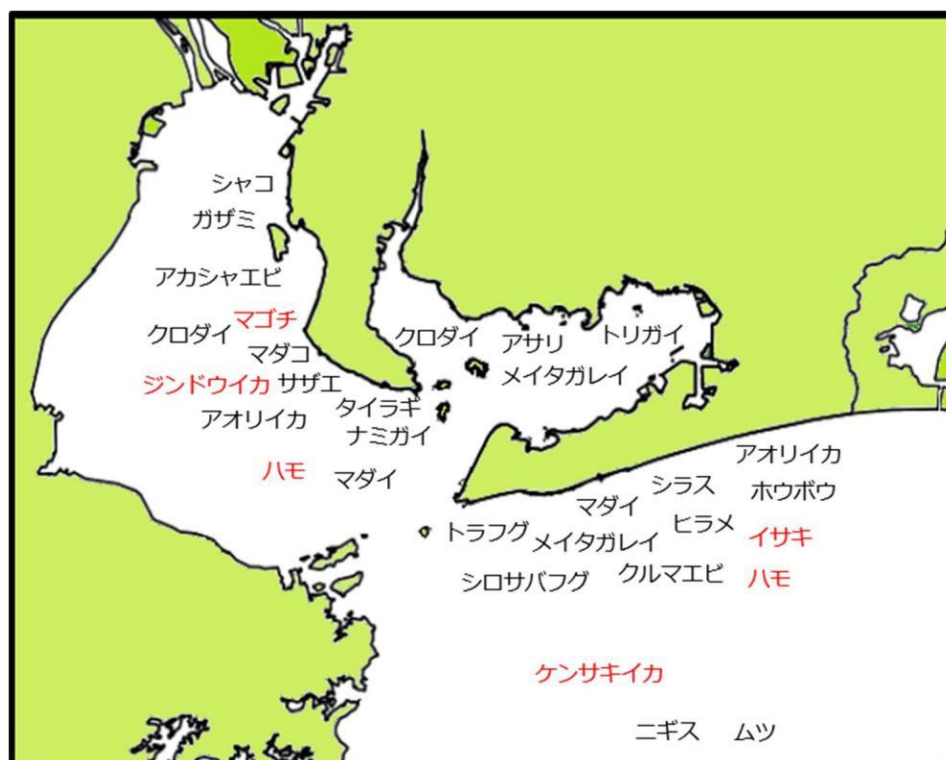
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：シャコ、ガザミ、アカシャエビ、マゴチ、クロダイ、マダコ、ジンドウイカ、サザエ、アオリイカ、タイラギ、ナミガイ、ハモ、マダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、トリガイ、メイタガレイ

渥美外海：トラフグ、マダイ、シラス、アオリイカ、メイタガレイ、ヒラメ、ホウボウ、シロサバフグ、クルマエビ、イサキ、ハモ、ケンサキイカ、ニギス、ムツ



6月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

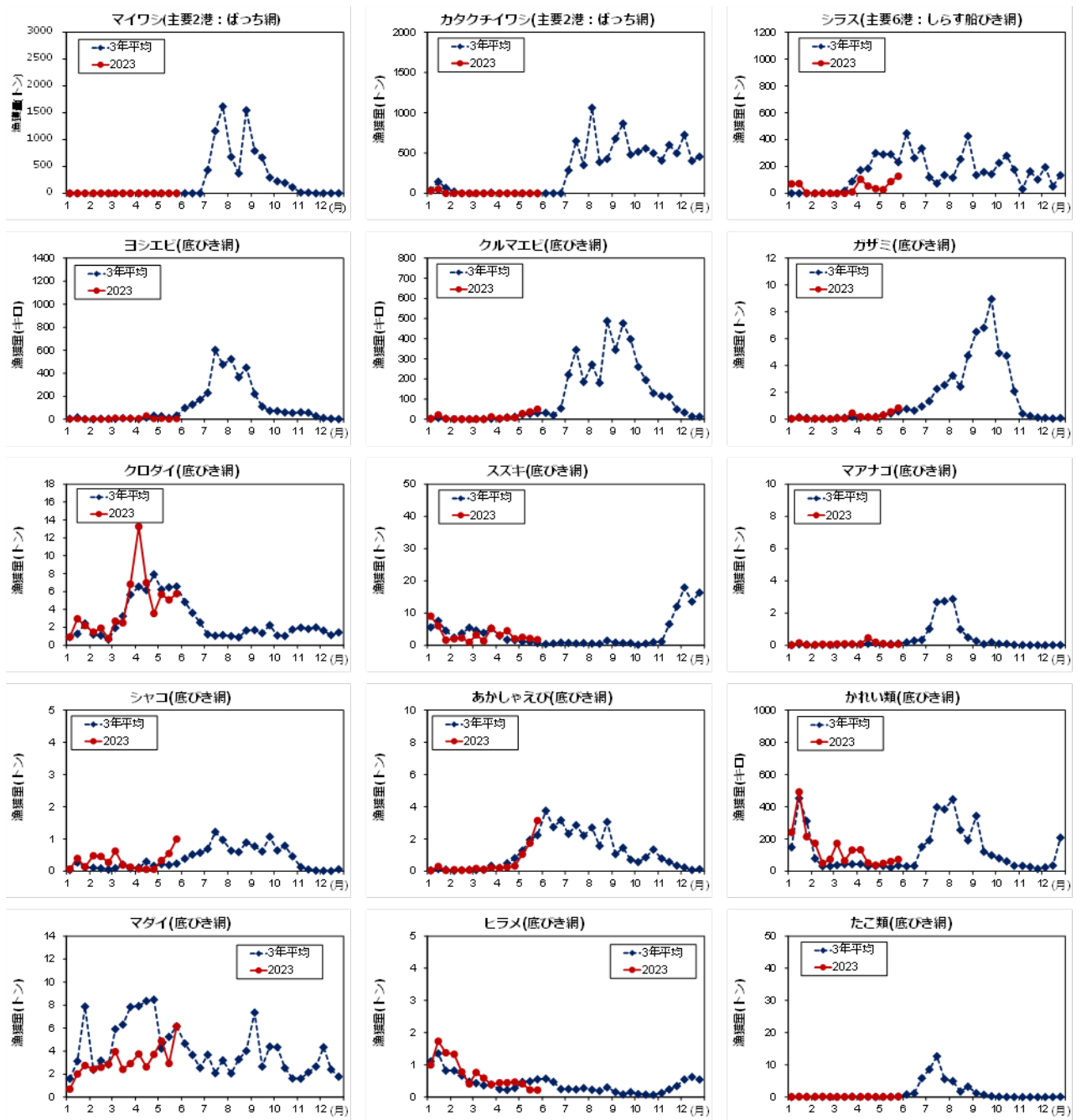


伊勢湾と渥美外海からハモ *Muraneosox cinereus* が良く獲れています。そのによろよとした姿から、ウナギやアナゴを彷彿とさせますが、その顔つきはウナギなどのそれとは大きく違います。ハモの特徴は口が大きく、鋭い歯を持つことです。また、生命力の高さも特徴のひとつで、市場では主に生きたまま並び、なにかによく噛みついていきます。ハモが京都で有名であるのは、昔からこの生命力を活かして京都の町に輸送できたことが所以のひとつとされています。

ハモは高級魚のひとつとして数えられ、そのさばき方である「ハモの骨切り」で有名です。ハモには皮の近くまで骨があるため、骨切りでは皮の一手前まで細かく包丁を入れ、骨を切る必要があります。そこで、今回はその骨切りに挑戦してみました。ところどころ皮も切ってしまう、不格好になってしまいましたが、味は絶品でした。

近年、愛知県ではハモの漁獲量が増加しています。県内ではまだ見かける機会は少ないと思われませんが、今後はもっと身近な魚になると思います。見かけたら、ぜひ愛知県のハモを味わってみてください。そして、骨切りにも挑戦してみませんか。プロのように上手くいきませんが、それでもハモの美味しさは楽しめますよ。

主要魚種の漁獲状況



2023年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。

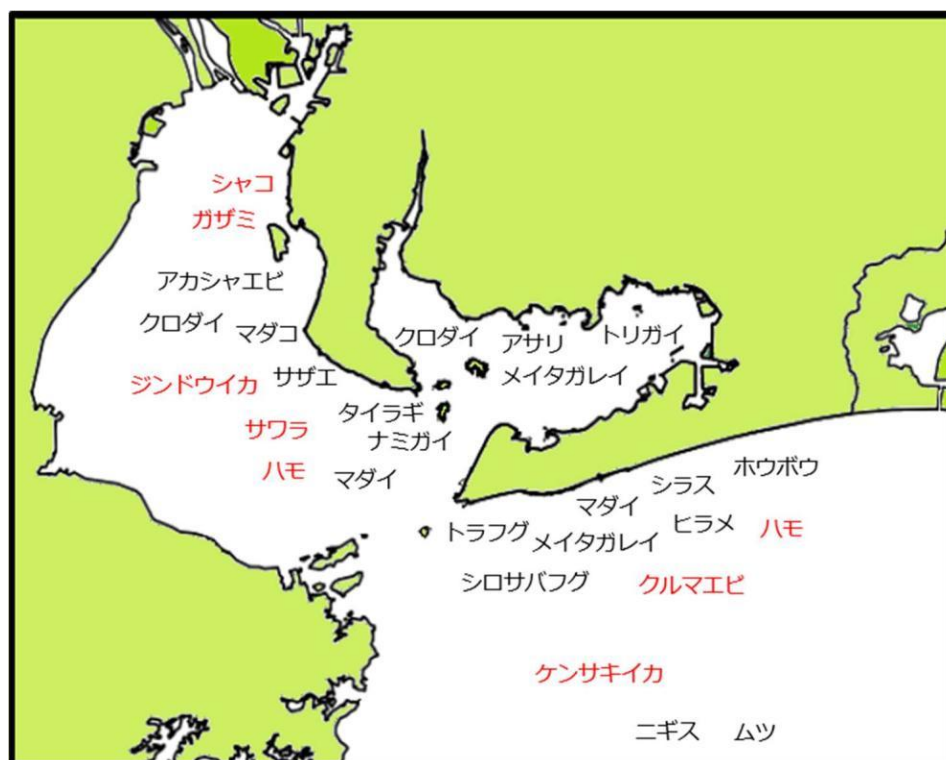
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：シャコ、ガザミ、アカシャエビ、クロダイ、マダコ、ジンドウイカ、サザエ、サワラ、タイラギ、ナミガイ、ハモ、マダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、トリガイ、メイタガレイ

渥美外海：トラフグ、マダイ、シラス、ホウボウ、メイタガレイ、ヒラメ、クルマエビ、シロサバフグ、ハモ、ケンサキイカ、ニギス、ムツ



7月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー



伊勢湾と渥美外海から小イカが揚がっています。愛知県で漁獲される小イカは、主にジンドウイカ類やケンサキイカ *Uroteuthis edulis*、ヤリイカ *Heterololigo bleekeri* などであり、現在はジンドウイカ類とケンサキイカが多く水揚げされています。ジンドウイカ類は主に内湾の底びき網漁業で漁獲しており、ジンドウイカ *Loliolus(Nipponololigo) Japonica* とヒメジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) smatrensis* で構成されています。見分け方は、触腕（2本の長い腕）の吸盤が大きく、不揃いなものがヒメジンドウイカで、小さいものがジンドウイカとなります。

ケンサキイカとヤリイカは、主に外海の底びき網漁業で漁獲されています。ヤリイカは冷水を好む種であり、現在は温かい黒潮が愛知県海域に接近しているためケンサキイカが主体となっています。小さいヤリイカとケンサキイカの見分けは難しく、胴部の先端とひれの形や触腕の吸盤の大きさ、頭部から前方と胴部とのプロポーションで見分けられます。わかりやすい特徴は、小さいヤリイカの触腕の吸盤は目立ちませんが、ケンサキイカは小さくとも触腕の吸盤が比較的是っきりしています。

これらの小イカは、一匹いっぴきは小さいですが、イカの美味しさを丸ごと味わえます。さらに、そのまま料理に使えるため、調理が非常に楽であることもうれしい水産物となります。洋風・和風の煮物や炒め物などどのような料理にも合うのも小イカの特徴です。スーパーなどの店頭でお目にかかったら、ぜ

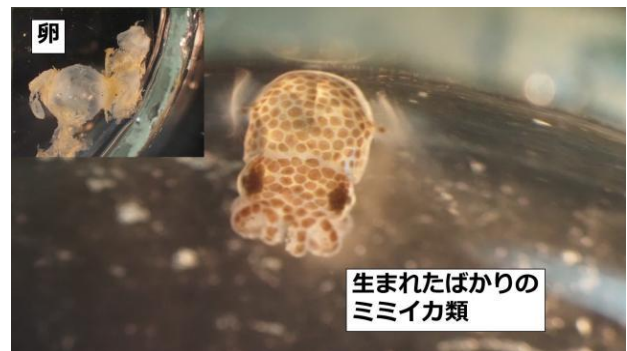
ひ味わってみてください。



多種多様な水産物が水揚げされる愛知県の漁業において、イカ類も様々な種類が漁獲されます。みなさんお馴染みのスルメイカ *Todarodes pacificus* をはじめ、ジンドウイカ類やコウイカ類、アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana*、ケンサキイカ、ヤリイカが漁獲されます。さらに、ジンドウイカ類はジンドウイカとヒメジンドウイカ、コウイカ類はコウイカ *Sepia esculenta* とカミナリイカ *Sepia lycidas* で構成されており、ひとくちにイカと言っても、様々なイカが食卓を彩っていることが分かります。小イカでは漁期が重なる種も多く、最後の写真では同じ場所で獲れたコウイカ、ジンドウイカ、ケンサキイカ、

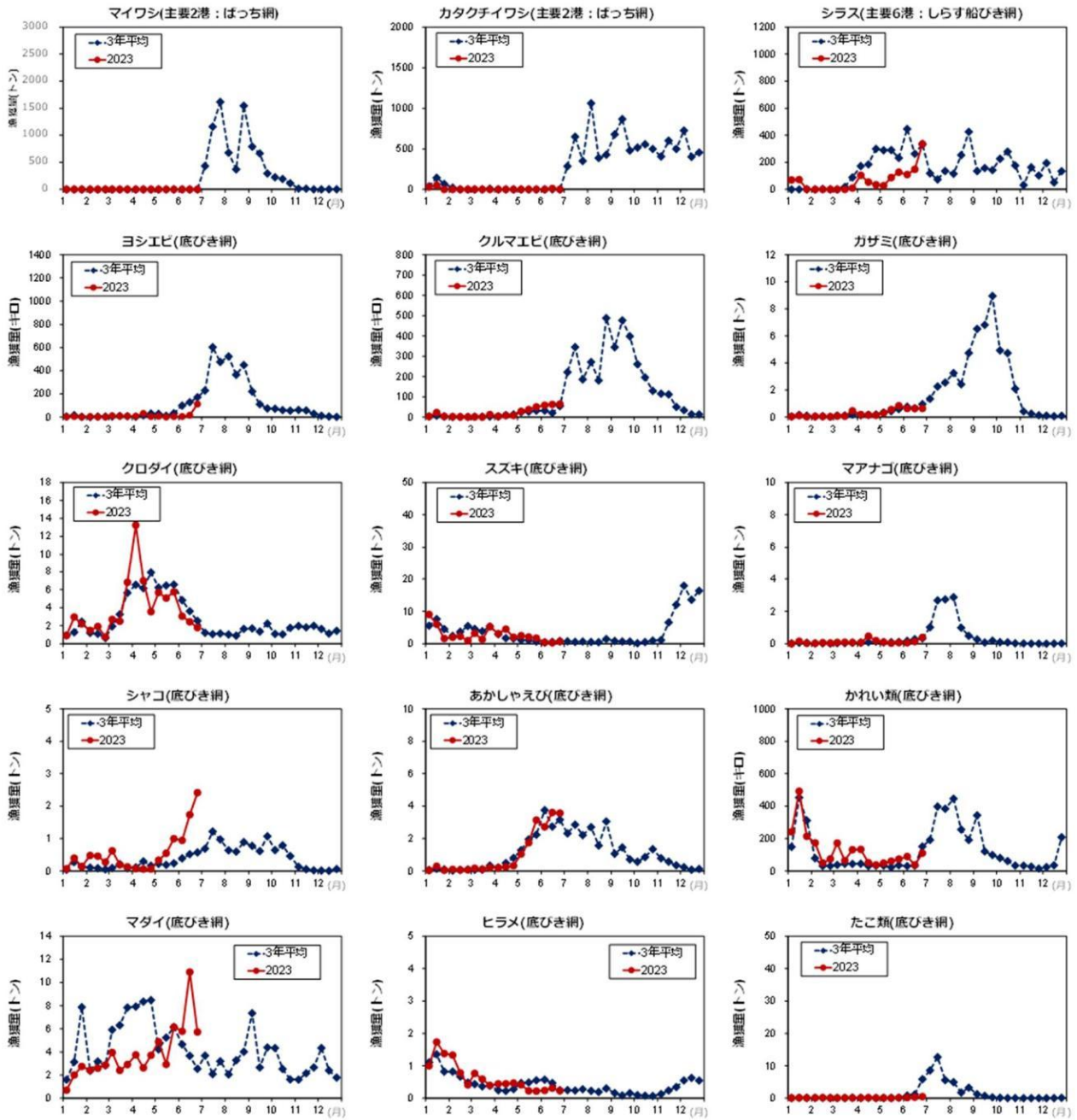
ヤリイカ、スルメイカを並べてみました。(順不同。複数個体の種あり。)

さらに、これらのイカ類はそれぞれ旬が異なります。アオリイカ、コウイカ、およびケンサキイカが春、ジンドウイカ類が夏から秋、ヤリイカが秋、スルメイカが冬に旬を迎えます。水揚げされる期間を含めると、一年を通じて多様なイカを楽しむことができることも愛知県の漁業の魅力のひとつとなっています。



そのような多様なイカ類が漁獲される愛知県の海は、イカ類をはぐくむ海域でもあります。今年の初夏に、地先の海でコウイカ類 *Sepia spp.* とミミイカ類 *Euprymna spp.* の卵を発見しました。コウイカ類の卵は砂泥底の表層に産み付けられており、泥団子のように砂粒を表面にくっつけることでカモフラージュされていました。ミミイカ類の卵は海藻に絡まるように産み付けられていました。親と同じ姿かたちで孵化した赤ちゃんは、孵化後すぐに泳ぎだし、コウイカは底を這うように、ミミイカはひれを活発に動かして表層付近を遊泳していました。ミミイカ類は漁獲対象種ではありませんが、コウイカ類は成長後、冬から初夏にかけて漁獲されるようになります。

主要魚種の漁獲状況



2023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：シャコ、ガザミ、イボダイ、あかしゃえび、クロダイ、マダコ、ジンドウイカ、アカカマス、サワラ、タイラギ、ハモ、マダイ、ナミガイ、カタクチイワシ、クルマエビ、ミルクイ

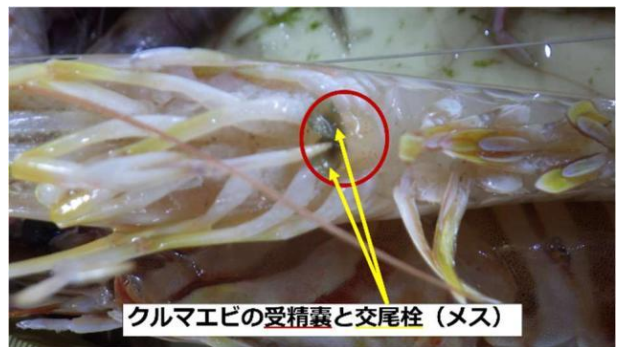
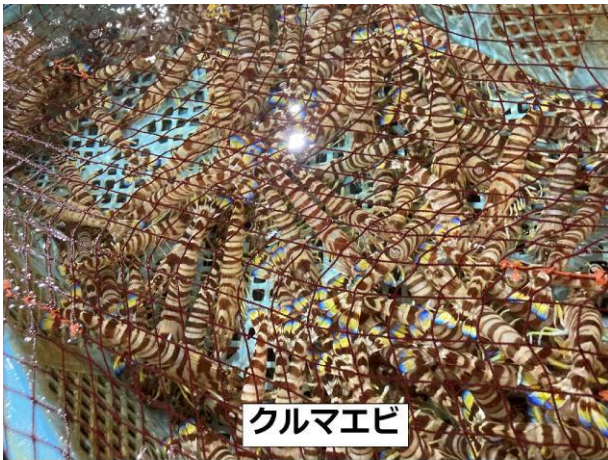
三河湾：クロダイ、アサリ、メイタガレイ、クルマエビ

渥美外海：トラフグ、マダイ、シラス、ホウボウ、メイタガレイ、ヒラメ、あかしゃえび、シロサバフグ、クルマエビ、ハモ、ケンサキイカ、ニギス、ムツ



8月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

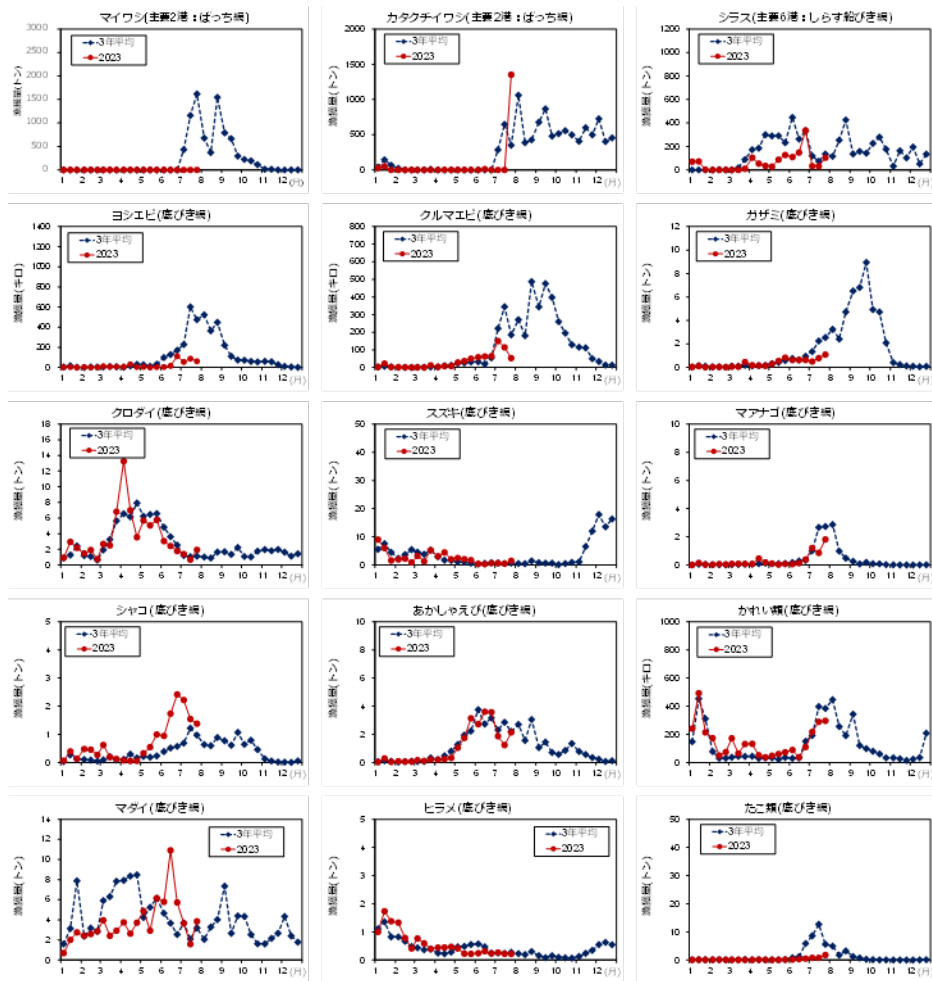


伊勢湾、三河湾、および渥美外海でクルマエビ *Penaeus japonicus* が漁獲されています。愛知県におけるクルマエビは全国有数の漁獲量を誇り、「愛知県の魚」にも選定されています。その名前の由来は体を丸めたときに横しま模様が車輪のようにみえることから“くるま”と名前につけられました。横しま模様に加え、クルマエビは尻尾に青と黄色の美しいグラデーションを持つことも特徴で、生簀を遠目から見ると青い花びらが舞っているように見えます。また、やや小型のものは主に内湾で漁獲され、全体的に黒っぽい見た目をしています。一方で、大型は主に外海から水揚げされ、体長が 20cm を超える特大なものも見られます。また、大きなクルマエビは黄色がかった見た目となり、横しま模様もより目立つようになります。

クルマエビはその一生の中で愛知県の海域全体を利用します。渥美外海で産卵されて孵化した稚えびは成長を続けながら内湾へ移動し、干潟や浅場に着底します。水深が 1m もないほどの浅瀬で着底・成長した後、成長とともに深場へ移動して体長数 10cm 程度で外海へと出て産卵します。クルマエビのメスは交尾を行うと腹側の受精囊と呼ばれる生殖器にオスの精巣由来の交尾栓というものが付きます。そのため、外海から漁獲された大きなメスには、この交尾栓が付いていることがあり、交尾を行ったことがうかがえます。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ることに加え、生育場となる干潟・浅場の造成にも力を入れています。センターで育てられた稚エビは、漁業者によって干潟・浅場に放流され、資源の下支えとなっています。

愛知県ではクルマエビの養殖は行われていないため、愛知県産のクルマエビはすべて天然物です。さらに、これからの夏～秋に旬を迎えるので、ぜひとも愛知県産の天然クルマエビを味わってみませんか。スーパーなどではあまりお目にかかれないという方は、「三河一色さかな村」や「豊浜魚ひろば」、「西浦鮮魚マーケット」などの市場近くのお店に行くとよいかもしれません。一色市場に隣接する「三河一色さかな村」は朝早くからお祭りのようににぎわっていますよ。

主要魚種の漁獲状況



2023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：マイワシ、シャコ、ガザミ、あかしゃえび、カタクチイワシ、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、ハモ、マダイ、クルマエビ

三河湾：クロダイ、アサリ、マコガレイ、クルマエビ

渥美外海：トラフグ、メイタガレイ、ホウボウ、マダイ、ヒラメ、ハモ、シロサバフグ、クルマエビ、ケンサキイカ、ヤリイカ、アカムツ、ニギス、ムツ



9月中旬の漁模様

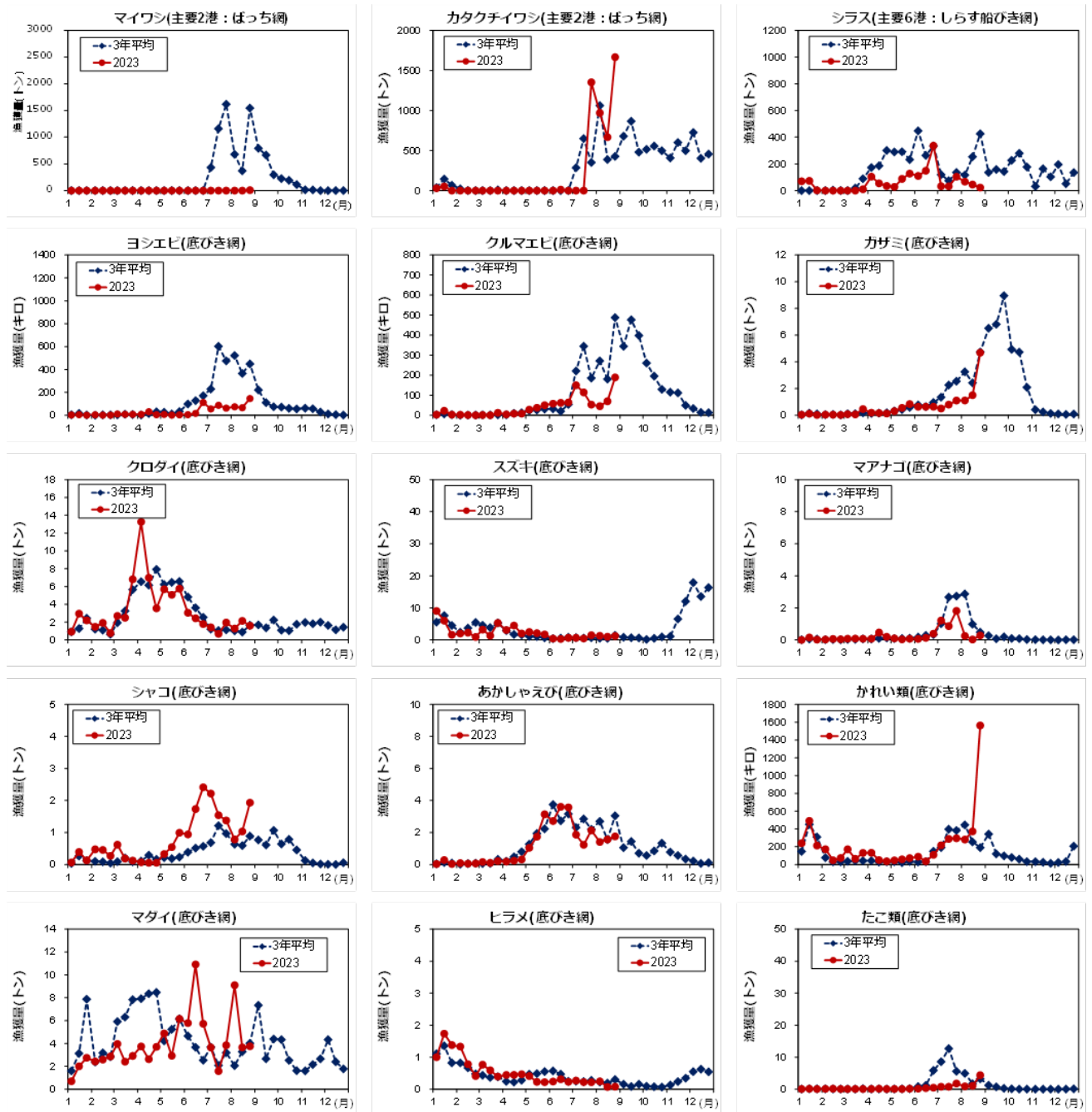
おさかな紹介コーナー



伊勢湾と渥美外海でハモ *Muraneosox cinereus* が獲れています。6月の「おさかな旬報」にて夏に旬を迎える魚として紹介したハモですが、実は秋も美味しい魚です。ハモは夏季に産卵を終え、秋に入ると次なる越冬に向けてたくさん餌を食べて栄養を蓄えるようになります。そのため、秋から初冬にかけてのハモは脂がのっています。秋の脂ののったハモは、特にてんぷらが絶品です。

近年、愛知県ではハモの漁獲量が増加しています。ハモと言えば京都の祇園祭という印象が強いですが、愛知県の秋のハモを味わってみませんか。近年では県内の加工場でもハモの骨切り機械を導入した例がみられるなど、ハモがより愛知県の身近な魚になってきていますよ。

主要魚種の漁獲状況



2023年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、カタクチイワシ、あかしゃえび、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、ハモ、クルマエビ、サワラ、クロダイ、コショウダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、マコガレイ、カタクチイワシ

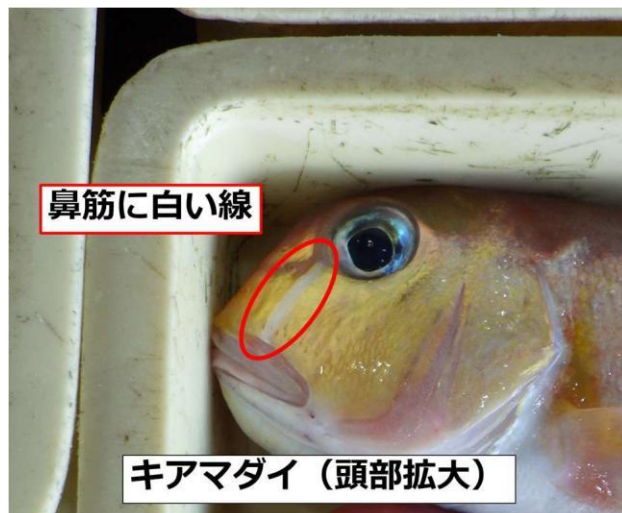
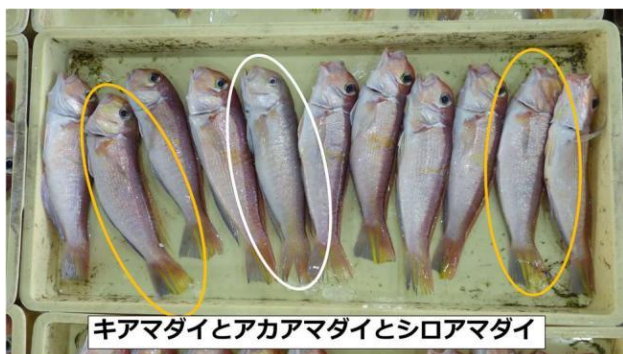
渥美外海：トラフグ、メイタガレイ、ホウボウ、マダイ、ヒラメ、カワハギ、シロサバフグ、クルマエビ、ハモ、イボダイ、ケンサキイカ、ヤリイカ、アカムツ、ニギス、ムツ



10月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○アマダイ類



渥美外海からアマダイ類が揚がっています。愛知県の底びき網漁業で獲られるアマダイの仲間は、アカアマダイ *Branchiostegus japonicus*、キアマダイ *B. auratus* およびシロアマダイ *B. albus* の3種類で、名前の通り色で分けられています。色以外の特徴では、キアマダイは鼻筋に白い線、シロアマダイは頭の大さに対する目の大きさなどで見分けることができます。これらのうち、愛知県でよく見られるものはアカアマダイであり、キアマダイとシロアマダイは稀に揚がります。港近くの魚屋やスーパーの鮮魚コーナーではアカアマダイとしてキアマダイとシロアマダイが混じることがあります。3種ともみな美味しいお魚で、シロアマダイは特に高級食材として扱われています。見かけたらラッキーと思って手に取ってみてはいかがでしょうか。味比べをしてみると新たな発見があるかもしれませんよ。

○ギンメダイ



渥美外海からアラメギンメ *Polymixia berndti* とキララギンメ *P. longispina* が揚がりました。これら2種はギンメダイ科に属する魚類で、頭部腹面の峽部というところから伸びる2対のひげが特徴的です。本科の魚類において、この2種は吻端が上顎先端よりも前方へ出ることが特徴で、そのうち吻部の曲がり具合と臀鰭の第4棘の長さからそれぞれ同定されます。ギンメダイという名前がついていますが、金色の目をしたキンメダイに対して目が銀色かと言われると微妙なところです。

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。

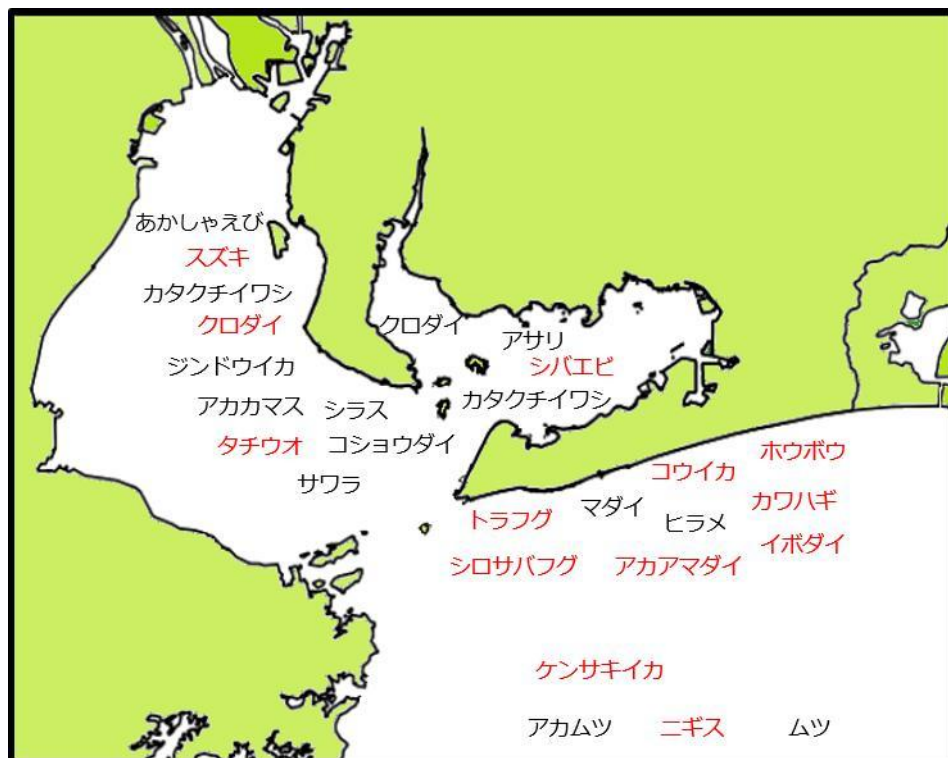
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：あかしゃえび、スズキ、カタクチイワシ、クロダイ、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、タチウオ、コショウダイ、サワラ

三河湾：クロダイ、アサリ、シバエビ、カタクチイワシ

渥美外海：トラフグ、マダイ、コウイカ、ホウボウ、シロサバフグ、ヒラメ、カワハギ、シロサバフグ、アカアマダイ、イボダイ、ケンサキイカ、アカムツ、ニギス、ムツ



11月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

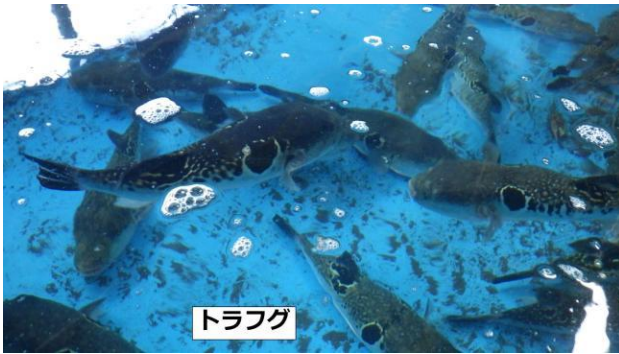
〇しらす



伊勢湾と渥美外海でしらすが漁獲されています。しらすはイワシ類の稚魚の総称であり、今の時期はカタクチイワシ *Engraulis japonicas* が主体となっています。カタクチイワシは親魚も漁獲されていますが、愛知県の漁業者は禁漁区の設定や休漁に取り組むことで、親を残して子（しらす）を増やすとともに、子（しらす）を残して親を増やす持続的な利用を行っています。また、私たちは卵稚仔調査などを行い、漁業者に情報提供することで持続的な利用をサポートしています。

11月中旬以降、伊勢湾にてしらすの豊漁が続いています。これを機に全国有数の愛知県のしらすを食べてみませんか。

○トラフグ

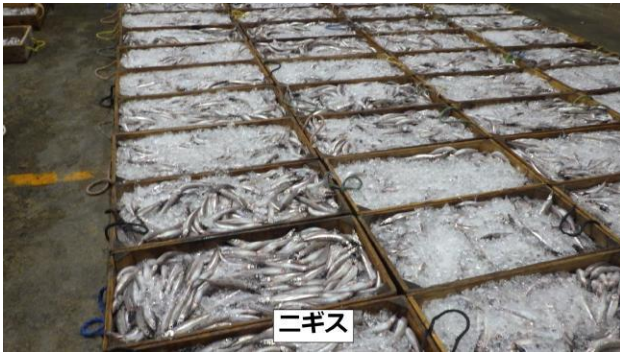


トラフグ *Takifugu rubripes* が伊勢湾や渥美外海で漁獲されています。トラフグは、愛知県では主にふぐはえ縄漁や小型底びき網で漁獲されます。特に、ふぐはえ縄漁はトラフグを専門的に狙う漁法で、1匹ずつ傷つけずに釣り上げます。さらに、釣り上げられたトラフグは、噛み合いを防ぐために大きな前歯を折った後に大きな生け簀へ収容されます。このように手間暇をかけて漁獲されたトラフグは、きれいな姿のままに生け簀の中を泳ぎ、高い鮮度を保ったまま出荷されていきます。

毎年、愛知県のふぐはえ縄漁は10月に解禁され、2月までと決められています。さらに、漁業者自らが出漁日の管理や針数の制限、小さなトラフグは獲らないようにすることで資源の管理・保護に力を入れています。加えて、県栽培漁業センターでトラフグを卵から育てており、成長した稚魚を漁業者が放流することで資源の底支えを行っています。このように、本県ではトラフグ資源の適切な利用に力を入れています。

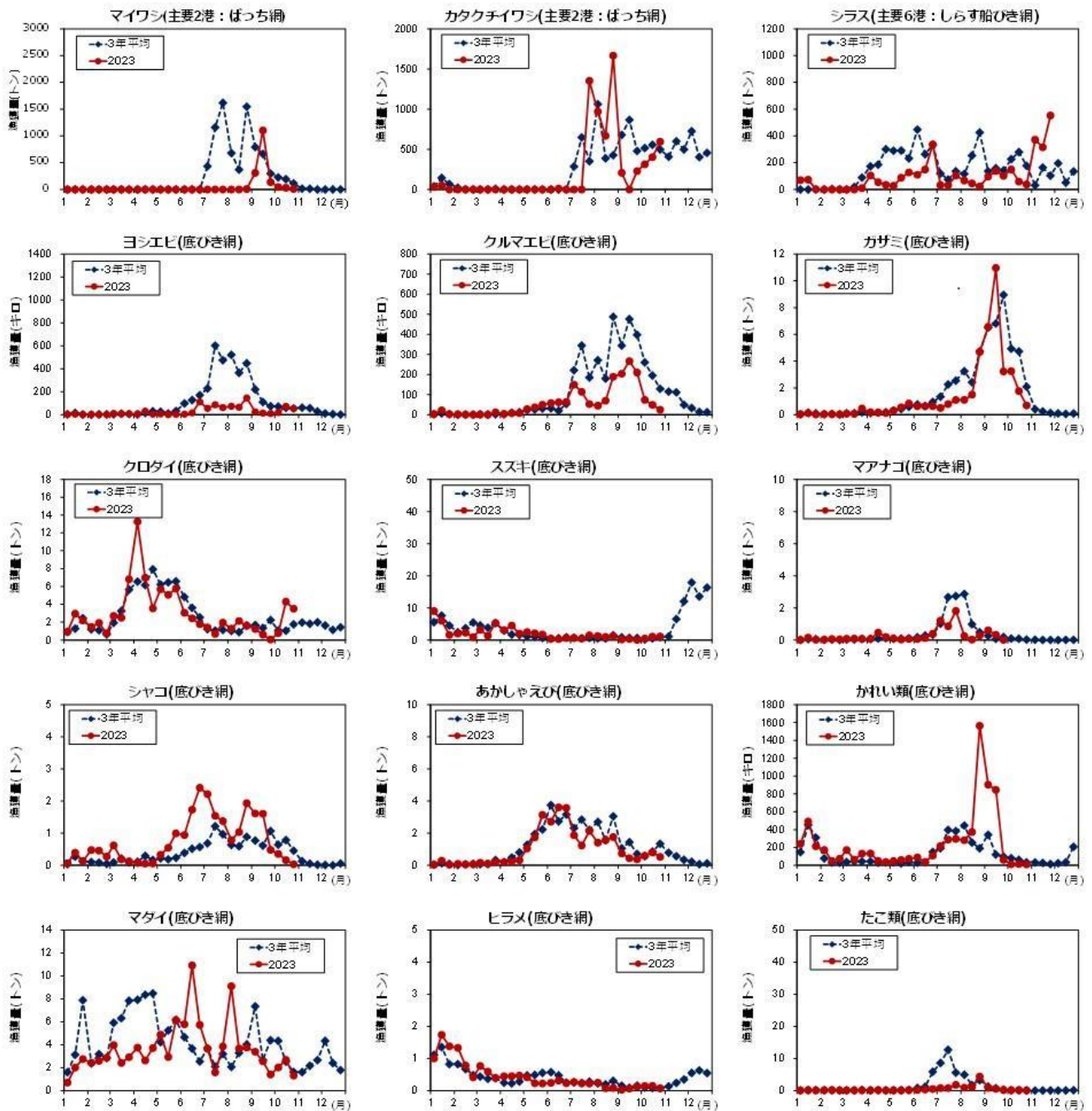
トラフグは、「あいちの四季の魚」の冬の魚に選ばれており、冬に旬を迎える魚です。また、愛知県のトラフグは全国有数の漁獲量を誇っており、特に南知多町などの地域ではフグ料理が名物となっています。これからの忘年会や年末年始は、愛知の海と冬の味覚であるトラフグを楽しみに知多半島に来てみませんか。

〇ニギス



ニギスが渥美外海で漁獲されています。ニギス *Argentina semifasciatus* は水深 300～400m の深海で漁獲される深海魚であり、愛知県の漁業では、主に沖合底びき網漁業で主に漁獲されています。また、市場ではニギスと非常に見た目が似ているカゴシマニギス *Argentina kagoshimae* が混ざっていることがあります。カゴシマニギスは、ニギスと比べて目がとても大きく、下顎が前に出ないという特徴があります。どちらも脂ののった白身が美味しいお魚です。ニギスとともにカゴシマニギスを見かけたら味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2023年10月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

※しらすのみ11月下旬まで図示