

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。

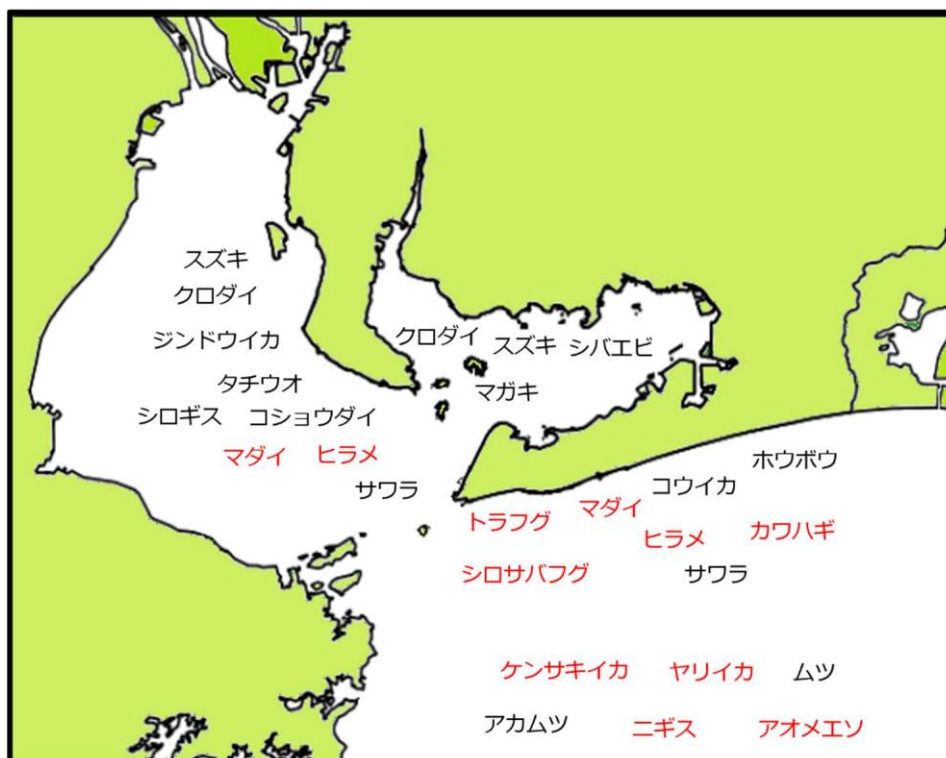
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、クロダイ、ジンドウイカ、タチウオ、コショウダイ、マダイ、ヒラメ、サワラ、シロギス

三河湾：クロダイ、スズキ、シバエビ、マガキ

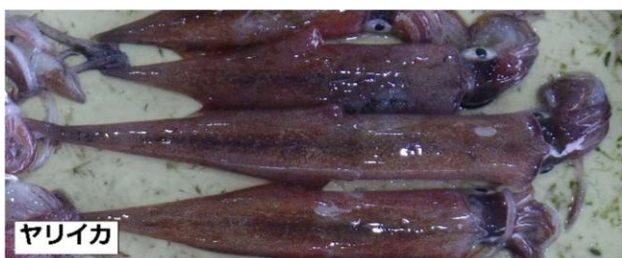
渥美外海：トラフグ、マダイ、コウイカ、ホウボウ、シロサバフグ、ヒラメ、カワハギ、サワラ、ケンサキイカ、ヤリイカ、ムツ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



1月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ヤリイカ



渥美外海でヤリイカ *Heterololigo bleekeri* が漁獲されています。ヤリイカは名前のおとおり、胴部分が細長く、先端が槍のように鋭くなっていることが特徴のイカです。オスとメスで形態が異なる”性的二型”を示すことが知られており、オスのほうがより鋭く、大きくなります。ヤリイカは冷水を好んで分布することが知られており、暖かい黒潮の動向に大きく左右される魚種となります。旬は秋とされていますが、冬のヤリイカは大きく、食べ応えがありますので、漁獲されている今、一度味わってみてはどうでしょうか。

○愛知県のイカ類



多種多様な魚種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ています。スルメイカ *Todarodes pacificus* やジンドウイカ類 *Loliolus (Nipponololigo)*、コウイカ類、アoriiika *Sepioteuthis lessoniana*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis*、ヤリイカが漁獲されます。冬季はヤリイカとケンサキイカ、スルメイカが中心に漁獲され、春が近づいてくるとコウイカ類のコウイカ *Sepia esculenta* とカミナリイカ *Sepia lycidas*、アoriiikaが漁獲されるようになります。現在、数は少ないものの、コウイカ類とアoriiikaがすでに顔を出し始めており、春の訪れを足早に伝えています。

種は変わってしまいますが、これからの季節もイカを楽しめる日が続きそうです。ぜひ、季節で変わるイカの味を楽しんでみてください。

○ヒラメ



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が伊勢湾、三河湾および渥美外海で揚がっています。腹側を手前にして「左ヒラメ、右カレイ」で有名なヒラメとカレイですが、ときどきどっちがどっちだったかわからなくなる時がないでしょうか。そんなときは顔つきに注目してみると良いかもしれません。鋭い歯を持ち、狂暴そうな顔をしているのがヒラメとなります。

そんなヒラメ類とカレイ類は総称して異体類と呼ばれており、体側のどちらか一方に両眼が移動する特徴を持ちます。”移動”と書きましたが、これら異体類は、産まれたばかりは一般的な魚と同じで体側の右と左に対称の目を持ちますが、成長とともにヒラメ類では右へ、カレイ類では左へ移動します。4枚目の画像は、愛知県で漁獲される異体類の集合写真となります。ヒラメ、ホシガレイ *Verasper variegatus*、マコガレイ *Pseudopleuronectes yokohamae*、イシガレイ *Platichthys bicoloratus*、メイタガレイ *Pleuronichthys lighti* があります。興味のある方は調べてみてください。

ヒラメは冬に旬を迎える美味しいお魚です。そして、愛知県の海でも大きいヒラメがたくさん獲れる季節でもあります。みなさんも旬なヒラメを食べてみませんか。

○アオメエソ



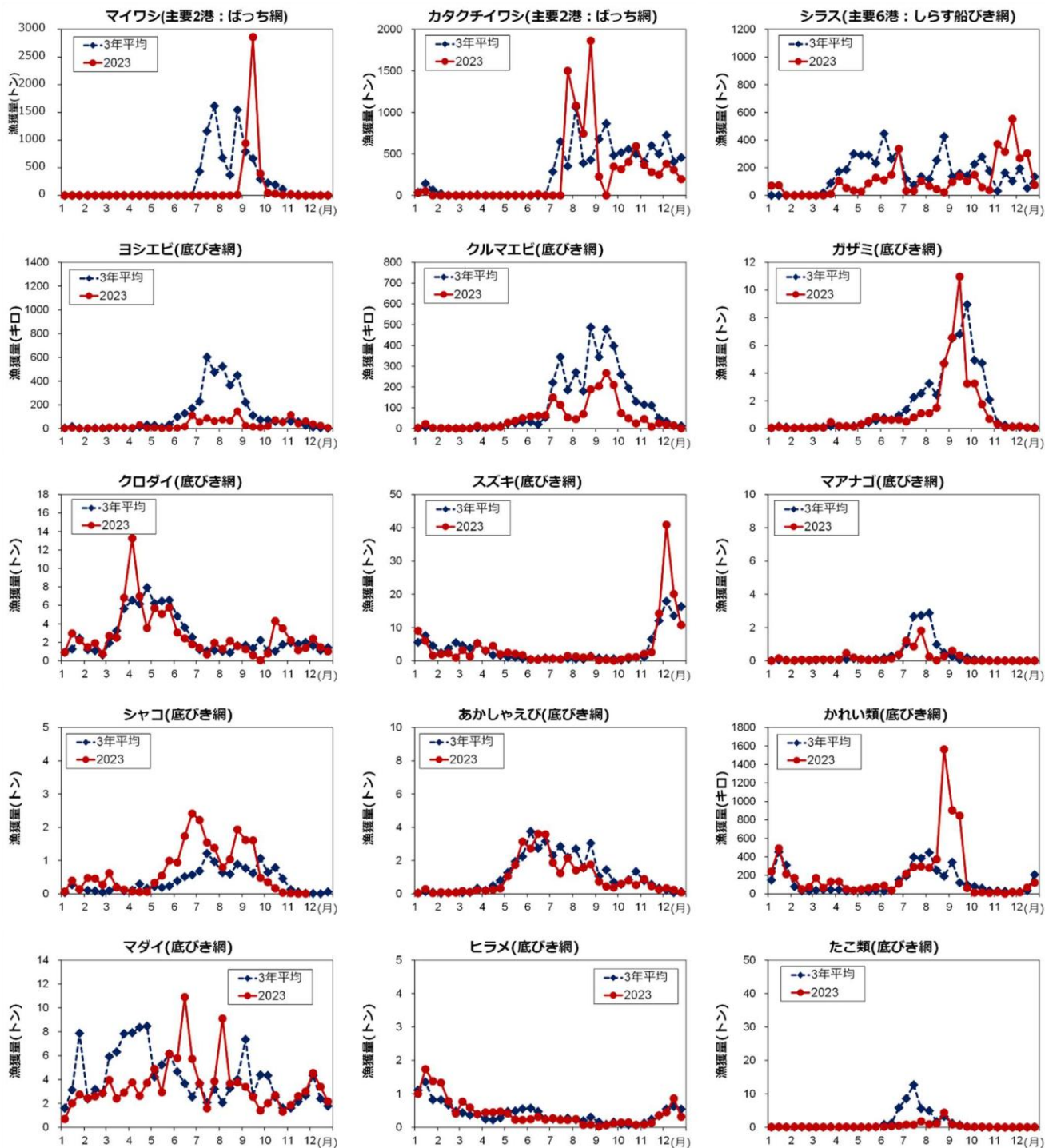
遠州灘沖の深海からアオメエソ *Chlorophthalmus albatrossis* が揚がっています。アオメエソは、愛知県では主に沖合底びき網漁業で漁獲され、深海 300m 付近から水揚げされることが多い魚種です。キンメダイなどでよく知られる深海魚特有のタペータム構造と呼ばれる眼を持ち、この構造のおかげで網膜に入った光を反射させて再度網膜で拾うことができ、少ない光を多く感知することができます。光を反射する目を持つため、わたしたちが外から見ると、常に目が光っているように見えます。そのため、別名メヒカリとも呼ばれており、愛知県では蒲郡市の名産品「蒲郡メヒカリ」という名前で有名です。

アオメエソは冬～春に旬を迎えるお魚で、旬のこの時期はとても脂がのって美味しくなります。唐揚げはもちろん、ただ焼くだけでも十分に美味しくいただけますので、みなさんもぜひ一度味わってみてください。見たことがない方は、蒲郡市の市場近くの魚屋さんで手に入りやすいです。朝が早いですが、今年一年の抱負を「早起き」とした方は、早起きついでに魚市場へ行ってみてはいかがでしょうか。魚を食べる習慣もできてより健康な一年が過ごせるかもしれませんよ。

愛知県蒲郡市公式 HP 「蒲郡メヒカリ」

<https://www.city.gamagori.lg.jp/unit/norin/gamagorimehikari.html>

主要魚種の漁獲状況



2023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、ジンドウイカ、ナマコ、サザエ、ヒラメ、ワカメ、マダイ、タチウオ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ヒガンフグ

渥美外海：コウイカ、マダイ、アオリイカ、イサキ、ケンサキイカ、ヒラメ、ホウボウ、ヤリイカ、ムツ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



3月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

オイサキ



渥美外海からイサキ *Parapristipoma trilineatum* が獲れています。イサキは、愛知県では主に渥美外海の小型底びき網漁業や一本釣りで漁獲され、春～初夏の季節にまとまって漁獲されることが多いです。この時期のイサキは 20cm 前後の大きさと一人一匹召し上がるのにちょうどよいサイズです。さらに旬も迎えており非常に美味しくいただけます。塩焼きが絶品ですので、ぜひ食べてみてください。

○タカノハダイ

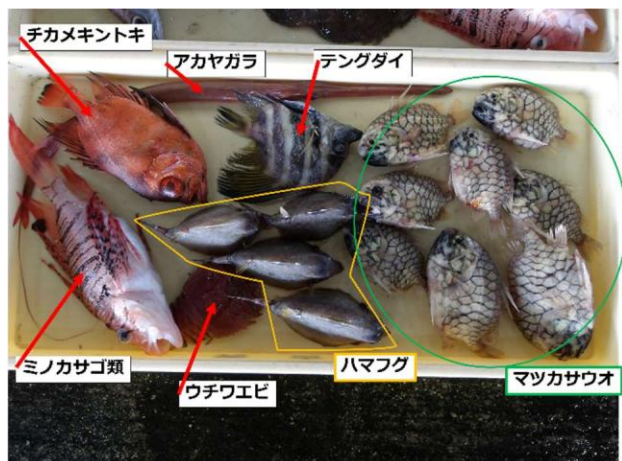


渥美外海からタカノハダイが獲れています。あまりスーパーなどでお目にかかれず、なじみのないお魚かもしれませんが、その鮮やかな見た目は一度見れば覚えてしまうほどです。タカノハダイは鮮やかな黄色の鰭を持ち、体には同じく鮮やかな黄色の縞模様を持っています。さらに、尾びれには白の水玉模様が入っており、非常にファッション性の高い姿をしています。

また、タカノハダイと見た目が似ているミギマキとユウダチタカノハというお魚も漁獲されることがあります。ミギマキとユウダチタカノハは黄色がかった体に黒の縞模様を持ち、非常に似ていますが、ミギマキが口が赤色であることと目より口側に縞が一本多いことで見分けることができます（黄色矢印）。ミギマキとユウダチタカノハはおしゃれな水玉模様を持っていませんが、それでも美しい姿をしています。

市場の近くにある鮮魚店で会うことができるかもしれません。なかなかお目にかかれませんが、お店に並んでいたら目を引く姿をしていますので、ぜひ手にとってみてください。

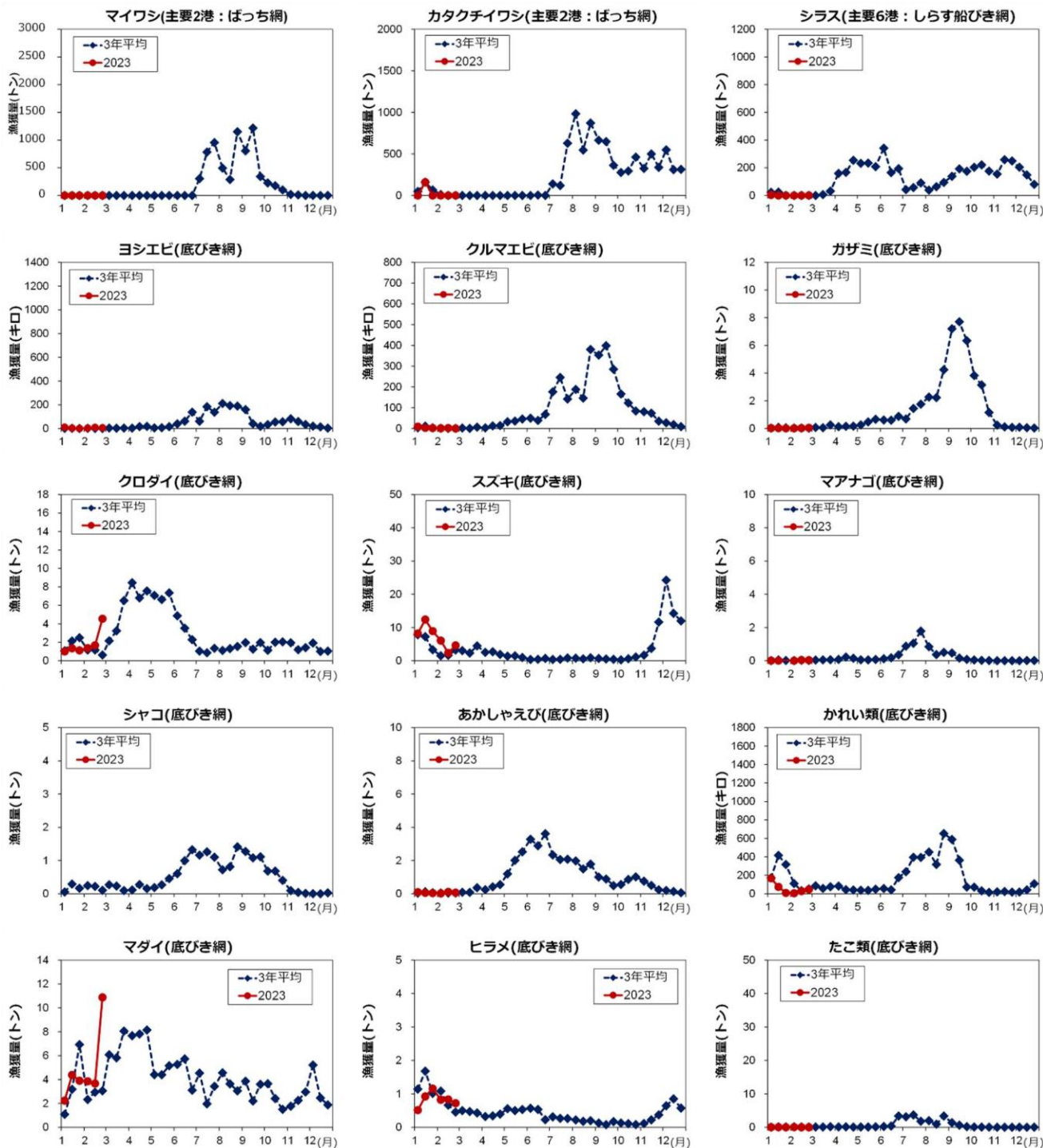
○マツカサウオ



渥美外海からマツカサウオが揚がっています。マツカサウオは、その名の通り体側部の鱗が黒く縁どられて松かさ（まつぼっくり）のように見えます。その模様から大きな鱗を持っていることが見て取れますが、その鱗の硬さは想像を絶するもので、包丁がまったく入らないほどです。また、鱗の硬さに加え、その鱗は一枚一枚が離れにくく、まるで装甲で身を包んでいるような体となっています。しかし、その鎧の下には、もっちりぷりぷりの極上の白身が詰まっています。なかなかまとまって漁獲されないため、鮮魚店では滅多にお目にかかれませんが、見かけたらぜひ食べてみてください。

自然の海で営まれる漁業では、当然ながら同じ魚種だけが大量に水揚げされることはありません。マツカサウオ等をはじめ、ときどき数匹だけ漁獲されるような魚種もあります。このようなお魚たちは、一定量が継続的に漁獲されない理由で大規模のスーパーなどには流通しませんが、写真のように珍しいお魚アソートとして市場に並び、市場近くの鮮魚店で売られることがあります。この珍しいお魚の中には、非常に美味しい幻の味がありますので、時には市場近くの鮮魚店まで足を伸ばしてみませんか。いろいろなお魚が並んで、見ているだけでも楽しいですよ。

主要魚種の漁獲状況



2024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、スズキ、クロダイ、ジンドウイカ、あかしゃえび、マダイ、サザエ、マゴチ、イワガキ、コショウダイ、ブリ

三河湾：クロダイ、アサリ、コノシロ、アカシタピラメ

渥美外海：しらす、マダイ、ヒラメ、チダイ、カワハギ、メイタガレイ、ホウボウ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



5月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ブリ



渥美外海、伊勢湾および三河湾で大きなブリ *Seriola quinqueradiata* が獲れています。愛知県では、ブリは釣りや刺し網、小型定置網漁業で漁獲されており、市場では 70cm 程度の大きさの魚が並ぶことが多いです。ブリは、その大きさに名前が変わる出世魚であり、愛知県では小さいものから順にアブコ（小型）→イナダ（3kg 程度）→ワラサ（4～10kg 程度）と呼び名が変わります。この呼び名の変化は地方によって異なるようで、近畿地方ではツバス→ハマチ→メジロ→ブリと変わります。地方によって出世の仕方が違うところがおもしろい魚です。

近頃では市場に大きいブリが並んでいますので、身近のスーパーなどで愛知県産の天然ブリにで会えるかもしれません。みかけたらぜひ食べてみてください。

○たい類



渥美外海、伊勢湾および三河湾でタイと名の付く魚がよく揚がっています。近頃ではチダイ *Evynnis tumifrons* とマダイ *Pagrus major*、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* がよく市場に並んでいます。特に、チダイとマダイは同じ赤色の見た目をしており、なかなか見分けが難しいですが、エラに血のような鮮やかな赤色をもつものがチダイと覚えるとわかりやすいかもしれません。そのほか特徴としては、チダイはマダイよりもおでこがでっぱり、唇が薄いなどの違いがあります。また、姿形は似ていますが、その名の通り黒色をしたクロダイも市場に並びます。そのほかにも、コショウダイやイトヨリダイ、アカアマダイなどのタイの名を持つお魚が愛知県の市場には揚がります。愛知県の「タイ」を制覇してみたいかがでしょうか。

○あかしゃえび



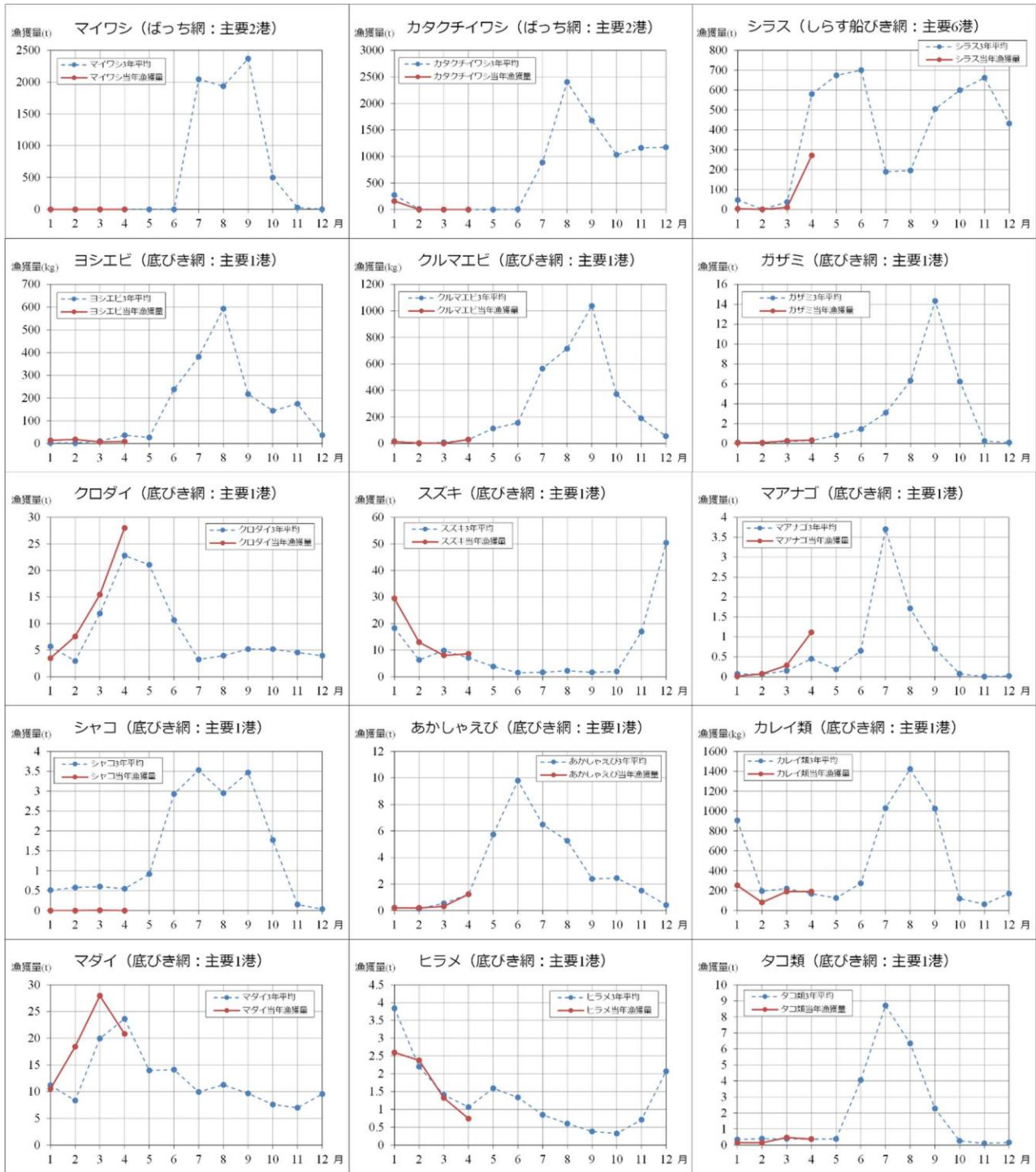
渥美外海、伊勢湾および三河湾であかしゃえびが揚がっています。あかしゃえびは生物の種名ではなく、愛知県で漁獲される小型エビ類の総称であり、主にアカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* とサルエビ *Trachysalambria curvirostris* で構成されます。アカエビはその名の通り赤色の斑点をもっており、一方サルエビは全身薄い灰色をしています。

あかしゃえびは唐揚げや塩ゆで、トマトパスタなど和風から洋風まで様々な料理に合い、大きさはクルマエビと比べると小さめですが使い勝手が良いです。また、知多半島の美浜町にある「えびせんパーク」では南知多で水揚げされたあかしゃえびを使った海鮮せんべいを食べられるそうですよ。ぜひ愛知県のあかしゃえびを味わってみてください。

愛知県の公式観光ガイドHP「美浜町 えびせんパーク」

<https://www.aichi-now.jp/spots/detail/2890/>

主要魚種の漁獲状況



2024年4月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024年3月から旬別グラフが月別に変更されました。

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、しらす、クロダイ、ジンドウイカ、あかしゃえび、マダイ、サザエ、マゴチ、イワガキ、ハモ、カタクチイワシ

三河湾：クロダイ、アサリ、アカシタビラメ

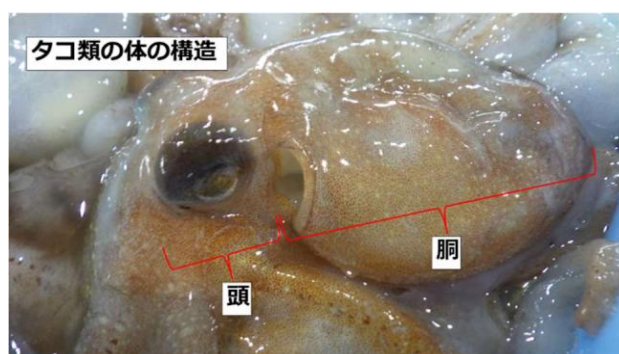
渥美外海：しらす、マダイ、ヒラメ、チダイ、カワハギ、メイタガレイ、ホウボウ、ケンサキイカ、ハモ



7月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○マダコ



渥美外海、伊勢湾および三河湾でマダコ *Octopus vulgaris* が獲れています。愛知県では、たこつぼ漁業や小型底びき網漁業で漁獲されます。今年は、梅雨が明けて以降マダコがよく獲れています。この機会に愛知県産のマダコを味わってみるのもよいですね。

そして、愛知県でタコといえば、日間賀島が有名です。日間賀島は離島ですが、高速船で南知多町から10分程度で着いてしまうので気軽に遊びに行けますよ。東港ではがっしー、西港ではにっしーがお出迎えています。夏休みに日間賀島でタコを味わいながらバカンスなどしてみたいはいかがでしょうか。

さて、タコを思い浮かべようとしたとき、一般的に想像するのはがっしーやにっしーのようなタコではないでしょうか。実はがっしーやにっしーのようなタコのキャラクターと本来のタコ類の体の構造は異なります。タコ類は胴、頭、腕の3つの部位で構成され、腕と胴の間に位置する頭に目があり、8本の腕の中心に口があります。そのため、タコのキャラクターは、胴に目があるところが本来のタコ類の体と異なります。突き出すように前に出した口も、本来のタコ類では口ではなく漏斗という部位であり、水を

勢いよく出すことで推進力と浮力を得て高速に遊泳します。また、生物学的に生き物は頭と腹で前後が決まるので、タコ類は腕側が前方、胴側が後方となります。そのため、タコ類は生物学的に後ろ向きに泳ぎ、逆立ちをして歩くなんとも奇妙な生き物となります。

日間賀島観光協会 公式サイト 「日間賀島観光ナビ」

<https://www.himaka.net/>

○シバエビ・ヨシエビ



伊勢湾および三河湾でシバエビ *Metapenaeus joyneri* とヨシエビ *Metapenaeus ensis* が獲れています。シバエビとヨシエビは、前回紹介したサルエビとアカエビに似ていますが、サルエビには薄く毛が生えている点、アカエビには赤い斑点がある点で見分けられます。また、シバエビはクリーム色に黒い点があり、ヨシエビと見分けられます。

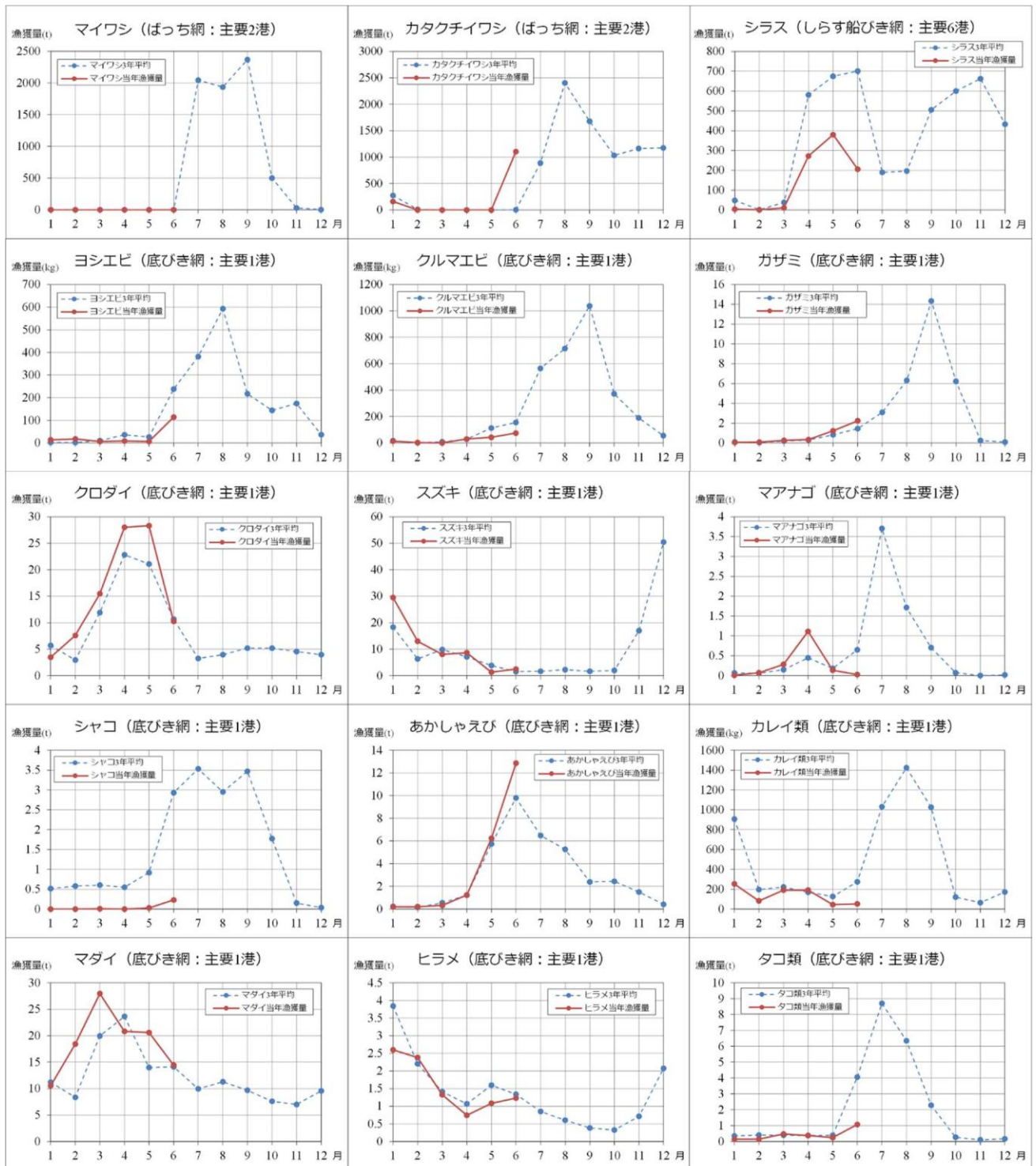
特に、シバエビは今年の梅雨明け以降よく獲れています。シバエビは殻が柔らかく、むかずに食べられますので、お手軽にエビを召し上がりたい方は、ぜひ手に取ってみてはいかがでしょうか。

○クダヒゲエビ類



渥美外海でクダヒゲエビ類が獲れています。クダヒゲエビ類 *Solenocera spp.*は、その名のとおりヒゲが管のように太い特徴を持ち、渥美外海で夜間に操業される底びき網漁業でよく漁獲されるエビ類です。そのため、昼操業の底びき網漁業が水揚げする南知多町の片名市場や豊浜市場ではめったにお目にかかれず、知名度もなきに等しい状況です。しかし、その味は非常に良いものであり、刺身で食べるとアマエビのような強い甘みがあります。殻も非常にやわらかく、そのままかぶりついて美味しくいただけてしまうほどです。エビ類を狙った夜間操業の底びき網漁業が盛んな一色市場などでよく水揚げされますので、気になった方は三河一色さかな村の朝市に足を運んでみてはいかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2024年6月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024年3月から旬別グラフが月別に変更されました。

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、カタクチイワシ、クロダイ、ジンドウイカ、あかしゃえび、サワラ、トラフグ、マダイ、イワガキ、タチウオ、ハモ

三河湾：クロダイ、カタクチイワシ

渥美外海：トラフグ、マダイ、ヒラメ、チダイ、カワハギ、メイタガレイ、ホウボウ、ケンサキイカ、ハモ、アオメエソ、ニギス、アカムツ



10月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ヤリイカ



ヤリイカ



ヤリイカ（大きい個体はスルメイカ）

渥美外海でヤリイカが獲れています。愛知県では、ヤリイカの資源保護のために、春以降に発生する小型個体について、例年 9 月まで成長を待ってから漁獲をする取り組みをしています。この禁漁期間が解禁されて以降、市場ではヤリイカがみられるようになってきました。

ヤリイカは、その漁場形成において水温と密接な関係があることがわかっており、愛知県海域では 16℃ 以下の水温で漁場が形成されます。特に、2022～2023 年は、愛知県海域が高水温傾向であったため、市場でヤリイカの姿を見ることがなかなかできませんでした。この高水温傾向の要因は、日本の太平洋側を北上する水温の高い海流である黒潮が、愛知県に接近した影響が大きいと考えられています。2024 年は、黒潮が愛知県海域から離れており、深い海域で水温が 2022、2023 年と比べて低い傾向となっています。そのため、今年は全盛期の勢いではないものの、ヤリイカの姿を目にすることができています。

そんな待ちに待ったヤリイカは、ソテーやお刺身で美味しく味わえるほか、どのような料理にもよくあいますよ。鮮魚店等でみかけたら、ぜひ味わってみてください。

○カマス類



伊勢湾、三河湾および渥美外海でカマス類が獲れています。愛知県で漁獲されるカマス類は、主にアカカマスとヤマトカマスです。お店でよくみかける「カマス」と言えば、アカカマスのほうであり、「本カマス」とよばれることもあります。一方で、ヤマトカマスはスーパーや飲食店などではあまりみかけられないかもしれませんが、市場近くの鮮魚店等でお目にかかれるかもしれません。ヤマトカマスはアカカマスと比べて少し水っぽく、より鮮度が大事になるのですが、獲れたてのヤマトカマスのお刺身も美味しいので、ぜひ市場近くのお店まで足を伸ばしてみたいはいかがでしょうか。

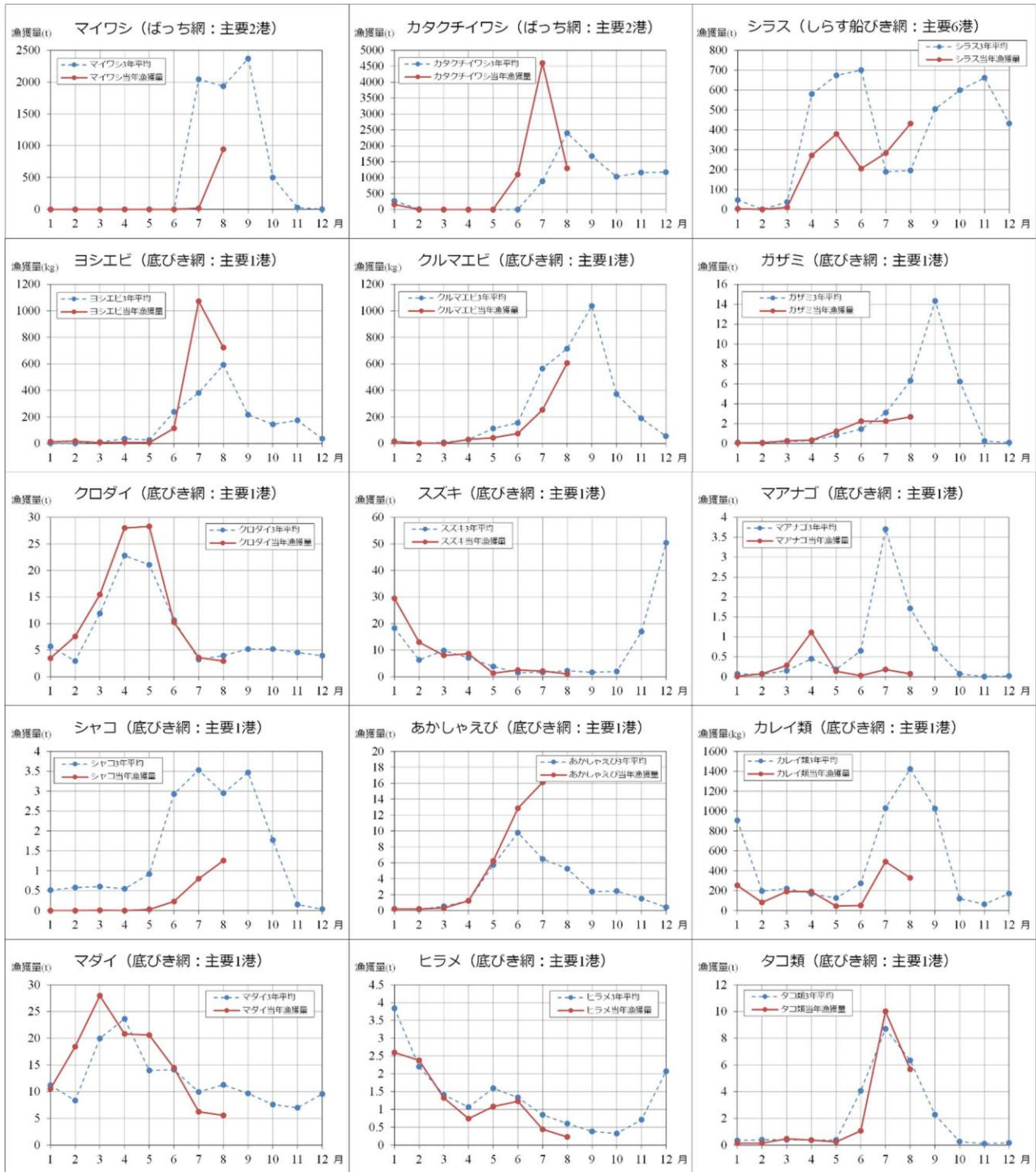
○コショウダイ



伊勢湾と渥美外海でコショウダイが獲れています。コショウダイは、その名の通り、体側にコショウがまぶされたような黒い斑点をもつのが特徴です。しかし、その斑点は、大きくなるにつれて薄くなっていき、目立たなくなってしまうます。そのため、高齢のコショウダイでは、まったくコショウがみられないなんてこともあったりします。

そんなコショウダイのお味の方は、その名に反してまったくコショウ味はなく、淡泊な白身をしています。そのため、どんな料理にもよく合い、刺身はもちろんムニエルなどでも美味しくお召し上がれますよ。ぜひみかけたら味わってみてください。

主要魚種の漁獲状況



2024年8月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024年3月から旬別グラフが月別に変更されました。