

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、コウイカ、ナマコ、ヒガンフグ、マダイ、マガキ、シラス

三河湾：クロダイ、ナマコ、スズキ

渥美外海：シラス、トラフグ、マダイ、ヒラメ、シロサバフグ、メイタガレイ、

ホウボウ、カサゴ類、ツキヒガイ、カワハギ、ケンサキイカ、アマダイ、

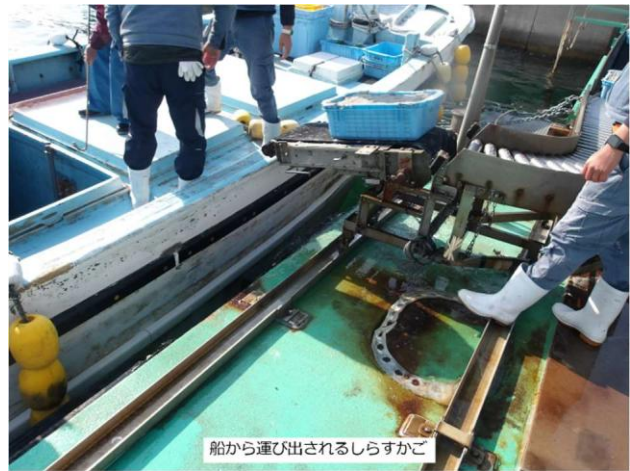
ヤリイカ、ニギス、アカムツ



1月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇しらす





2024年12月下旬から1月にかけてしらす漁が好調でした。12月末には伊勢湾で獲れていましたが、1月23日では主に伊勢湾湾口から少し外へ出た渥美外海で獲れています。愛知県産のしらすを見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。

釜揚げのしらすは、シンプルに丼ものにするだけではなく、卵焼きや卵とじ、天ぷら、おつゆ、パスタなどどんな料理にも使える万能なお魚です。ぜひ自分なりの工夫したしらす料理を作ってみてください。

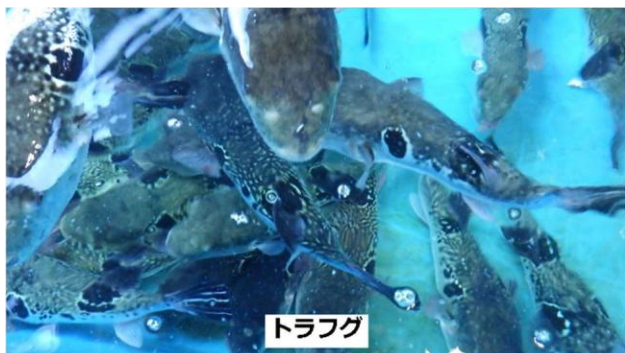
○マトウダイ類



渥美外海でカガミダイ *Zenopsis nebulosa* とマトウダイ *Zeus faber* が揚がっています。愛知県に水揚げされるカガミダイとマトウダイは、渥美外海の底びき網漁業で漁獲されています。ともに大きなものでは30cmを超えます。また、市場へ行くと、マトウダイに似た赤色で小さい魚も見かけられます。これらはカゴマトウダイ *Cyttopsis rosea* またはイッテンカゴマトウダイ *Cyttopsis cypho* という魚で、マトウダイのように大きくならず、未利用魚となります。

ともに通年水揚げされますが、冬が旬とされています。身だけではなく、肝も美味しくいただけるので、刺身やムニエル、これからの季節では鍋にしても絶品ですよ。

○トラフグ



伊勢湾および渥美外海でトラフグ *Takifugu rubripes* が獲れています。トラフグは「あいちの四季の魚」の冬の魚に選ばれている魚です。愛知県は全国有数のトラフグ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、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。

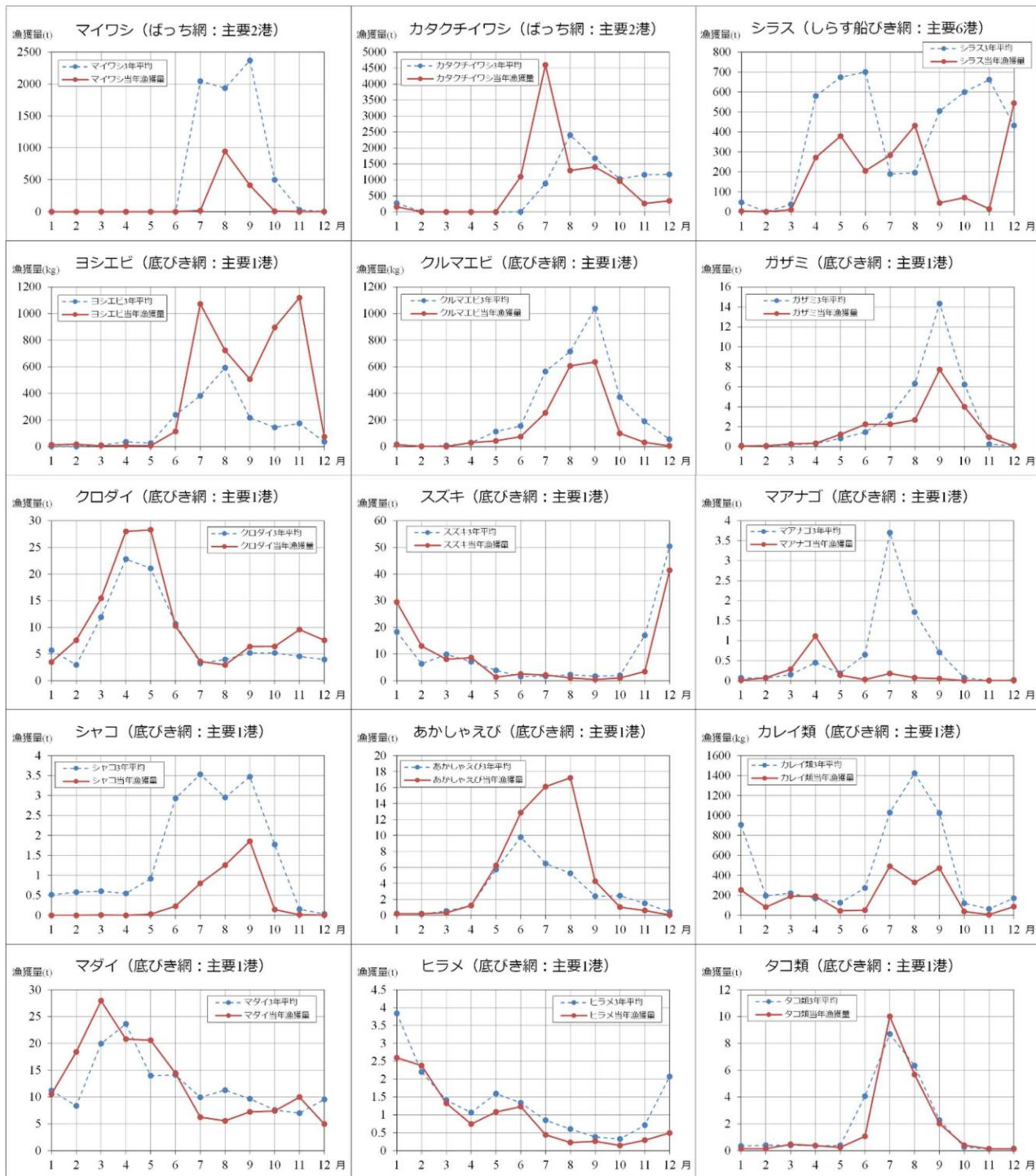
○カサゴ類



伊勢湾、三河湾および渥美外海でカサゴ類が水揚げされています。愛知県でまとまって漁獲されるカサゴ類は主にカサゴ *Sebastes marmoratus*、ウツカリカサゴ *S. tertius* およびユメカサゴ *Helicolenus hilgendorffii* であり、イズカサゴ *Scorpaena neglecta*、アカカサゴ *Lythrichthys eulabes*、シロカサゴ *Setarches guentheri* およびアヤマカサゴ *S. albofasciatus* なども混じって水揚げされることがあります。このうち、カサゴを除く多くの種が外海で水揚げされます。このようにカサゴの仲間は多種多様なので機会があれば食べ比べをしてみたいですね。

カサゴ類は煮付けが美味しい魚として有名です。また、カサゴ類の多くは冬～春が旬となるので、これからの美味しい魚ですよ。見かけたらぜひ手に取ってみたいはかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2024年12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。

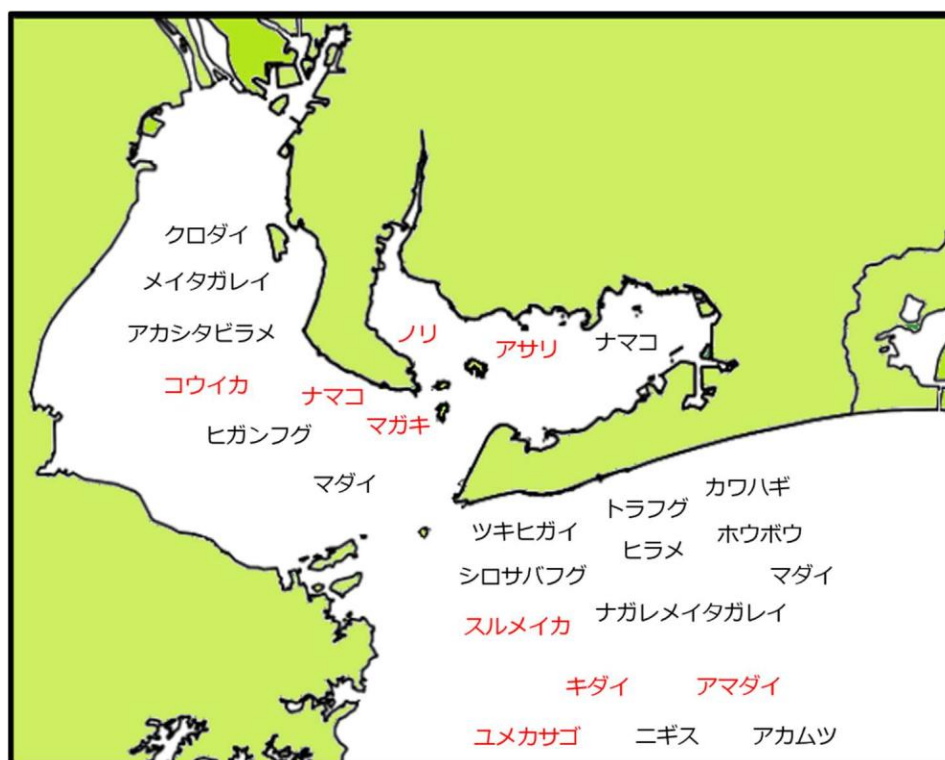
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、メイタガレイ、アカシタビラメ、コウイカ、ナマコ、ヒガンフグ、マダイ、マガキ、ワカメ

三河湾：ノリ、ナマコ、アサリ

渥美外海：ツキヒガイ、トラフグ、カワハギ、シロサバフグ、ヒラメ、ホウボウ、スルメイカ、メイタガレイ、マダイ、キダイ、アマダイ、ユメカサゴ、ニギス、アカムツ



3月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○アオメエソ



遠州灘～熊野灘の沖合でアオメエソ *Chlorophthalmus albatrossis* が漁獲されています。アオメエソは、水深 200m よりも深い深海に生息している深海魚で、愛知県では主に沖合底びき網漁業で漁獲され、蒲郡市知柄漁港と形原漁港を中心に水揚げされています。光の届かない真っ暗な深海に生息しているためよりかすかな光を取得できるよう、眼がネコなどがもつ光を反射するタペータム構造と呼ばれる特殊な構造をしています。このことから、別名メヒカリと呼ばれており、蒲郡で水揚げされるアオメエソは“蒲郡メヒカリ”と親しまれています。

そんなアオメエソは、唐揚げが絶品です。見かけたら、ぜひ手に取ってみてはいかがでしょうか。

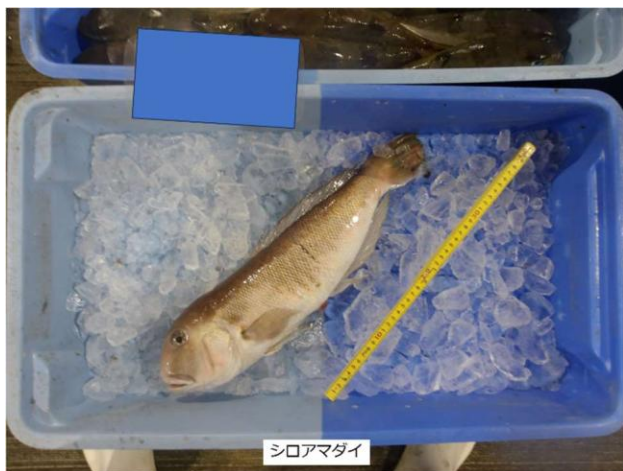
○アマダイ類



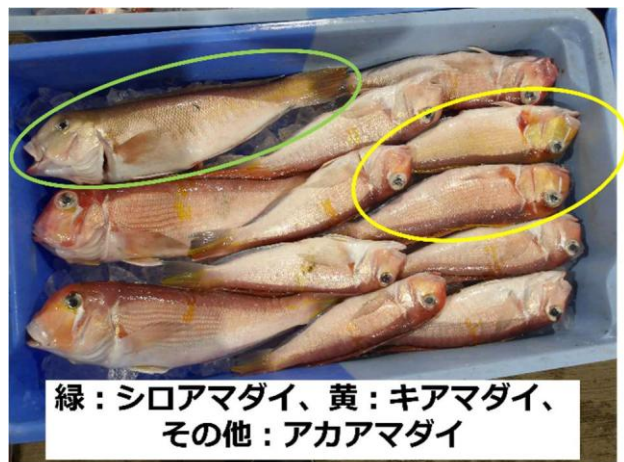
アマダイ類



アマダイ類



シロアマダイ



緑：シロアマダイ、黄：キアマダイ、
その他：アカアマダイ



生きたアカアマダイ



アカアマダイ (左) ・キアマダイ (右)

渥美外海からアマダイ類が水揚げされています。アマダイ類は、愛知県において主に外海底びき網漁業とはえ縄漁業の漁法で漁獲されています。愛知県ではアカアマダイ *Branchiostegus japonicus* が中心に水揚げされるものの、キアマダイ *Branchiostegus auratus* とシロアマダイ *Branchiostegus albus* も水揚げされており、市場ではそれぞれの種で分けられて並べられるときもあれば、画像のようにひとつにまとめられるときもあります。これら3種は名が体を表しており、赤っぽいのがアカアマダイ、黄色っぽいのがキアマダイ、白っぽいのがシロアマダイと容易に区別できます。色で判別がつけられなかったときの見分け方は、眼の後ろに涙模様のような白色の斑紋をもつものがアカアマダイで、鼻先に白い線があればキアマダイとなります。

アマダイ類は 3 種ともに美味しい高級魚で、塩焼きはもちろん干物や揚げ物でたいへん美味しいお魚です。見かける機会がありましたら、ぜひ手に取ってみてはいかがでしょうか。

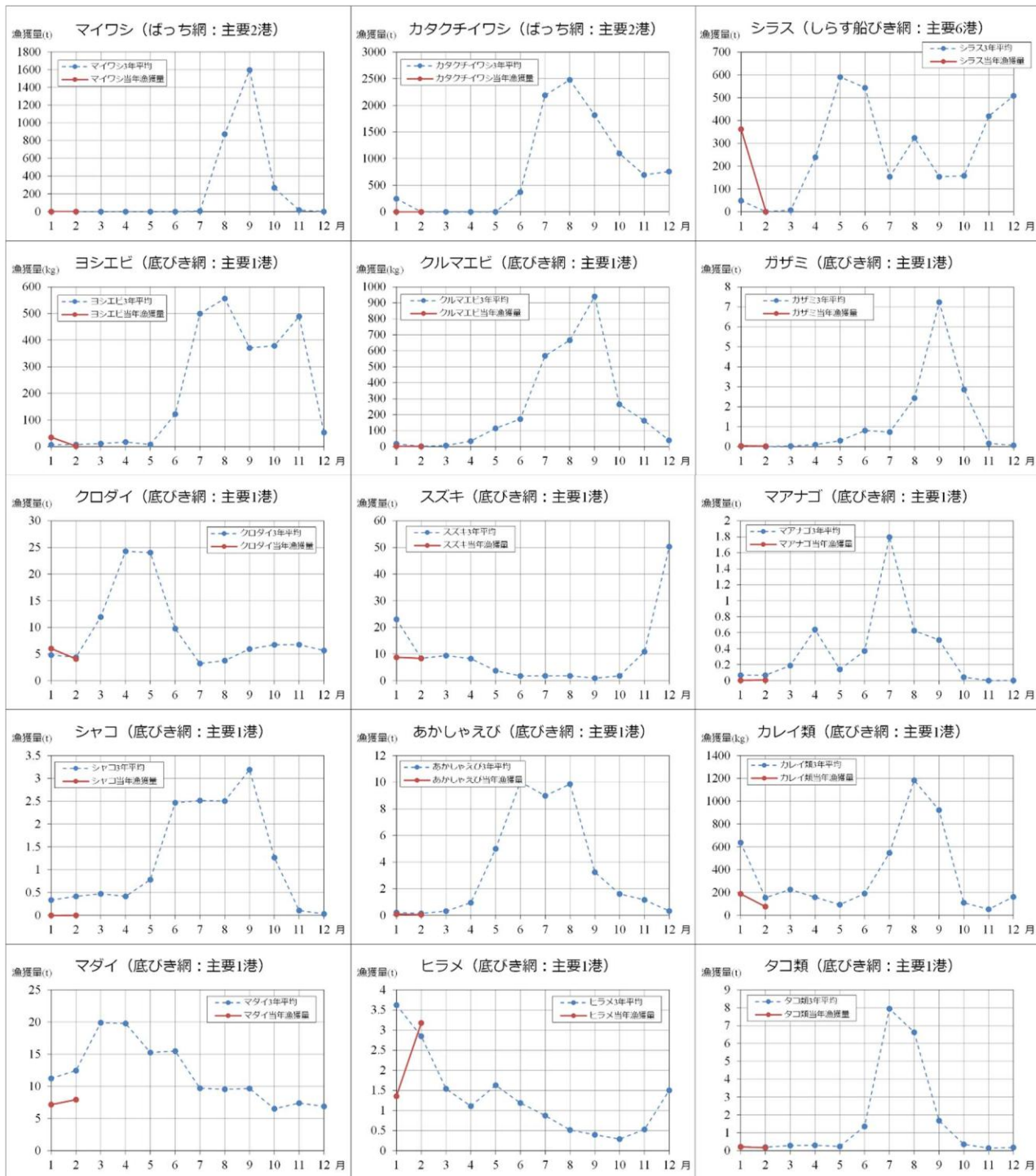
○ムシガレイ・ヤナギムシガレイ



渥美外海でムシガレイ *Eopsetta grigorjewi* とヤナギムシガレイ *Tanakius kitaharae* が水揚げされています。ムシガレイとヤナギムシガレイは、イシガレイやマコガレイなどのほかのカレイ類と比べて細長い見た目をしていることが特徴です。その中でも、ヤナギムシガレイは特に細長い見た目をしており、笹の葉を彷彿とさせるので福井県若狭地域では別名ササガレイとして干物で有名です。一方、ムシガレイも細長いですが、体表に 3 対の虫食い状の斑紋（図の赤い矢印）を持っており慣れると容易に見分けられます。

そんなムシガレイとヤナギムシガレイはともに干物がたいへん美味しい魚です。市場近くの魚屋で見かけた際は、ぜひ手作り干物に挑戦してみたいはいかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2025年2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。

漁況速報 ～おさかな旬報～

2025年5月

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、あかしゃえび、スズキ、トラフグ、マダイ、しらす、アオリイカ、コノシロ

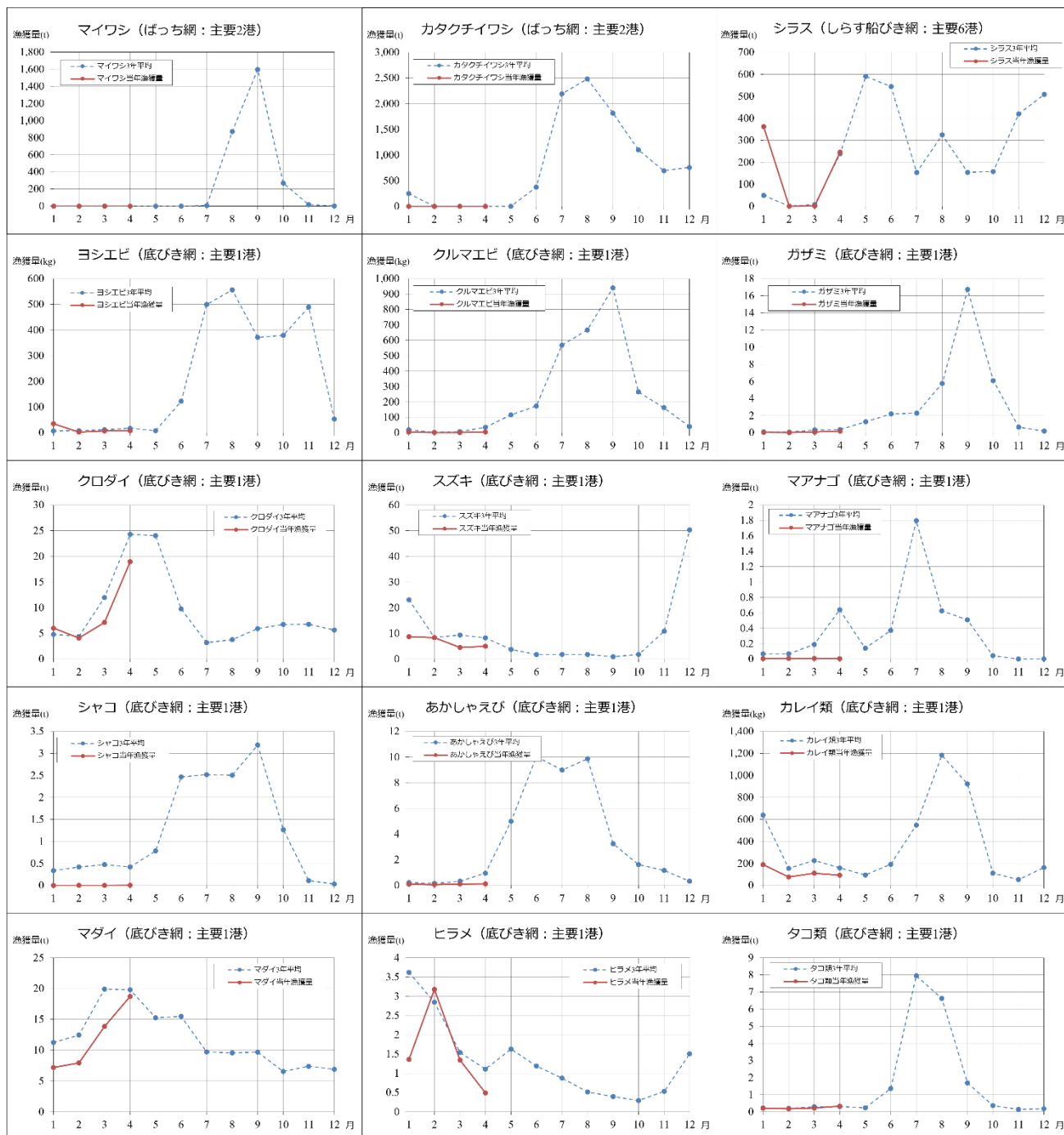
三河湾：サヨリ、アサリ、クロダイ、アカシタビラメ

渥美外海：シロサバフグ、チダイ、マダイ、しらす、カワハギ、アマダイ類、イサキ、ヒラメ、ホウボウ、スルメイカ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



5月下旬の漁模様

主要魚種の漁獲状況



2025年5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。

漁況速報 ～おさかな旬報～

2025年7月

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、あかしゃえび、サワラ、ガザミ、ジンドウイカ、シバエビ、サザエ、ヨシエビ、イワガキ、ハモ、マアジ

三河湾：アサリ、クロダイ、アカシタビラメ、マゴチ

渥美外海：ガンゾウビラメ、マダイ、チダイ、ハモ、アカムツ、シロサバフグ、しらす、イサキ、ウスバハギ、ヨロイタチウオ、ホウボウ、メイタガレイ、ケンサキイカ



7月中旬の漁模様

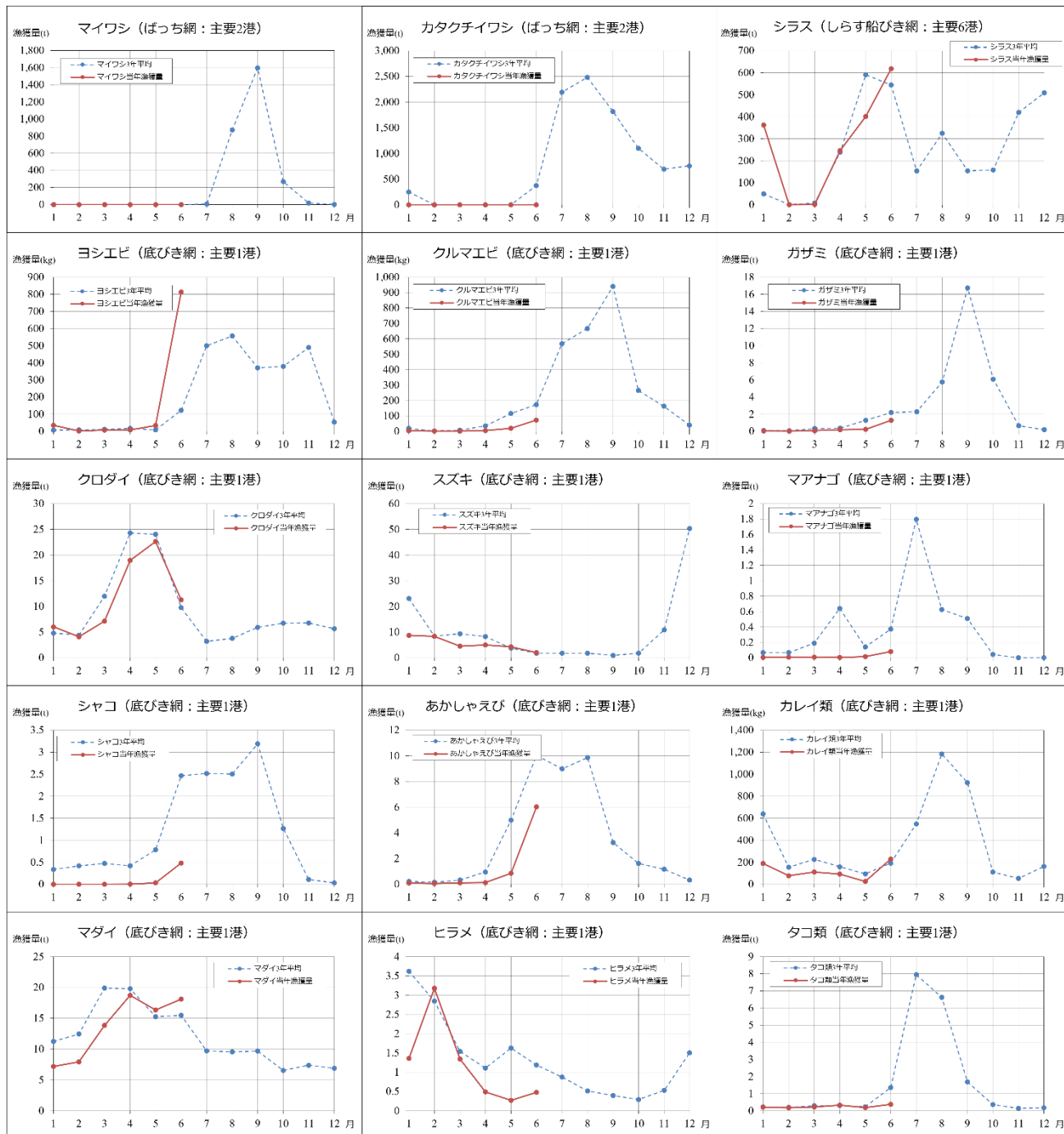
おさかな紹介コーナー（番外編）

○豊浜鯛まつり



7月27日（日曜日）に 豊浜鯛まつりが開催されました。鯛まつりは豊漁と海の安全を祈るまつりで、竹と木材を組み合わせ白木綿を巻いてつくった巨大な鯛が豊浜を練り歩きました。

主要魚種の漁獲状況



2025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。

漁況速報 ～おさかな旬報～

2025年9月

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：イワシ類、あかしゃえび、サワラ、ガザミ、クマエビ、イボダイ、ヤマトカマス、サザエ、イワガキ、ハモ、マアジ、コウイカ

三河湾：アサリ、クロダイ、アカシタビラメ、イワシ類

渥美外海：ガンゾウビラメ、マダイ、ハモ、シロサバフグ、マダコ、クルマエビ、ホウボウ、イボダイ、ヤリイカ、スルメイカ、ヨロイタチウオ、アオメエソ、ニギス、アカムツ



9月中旬の漁模様

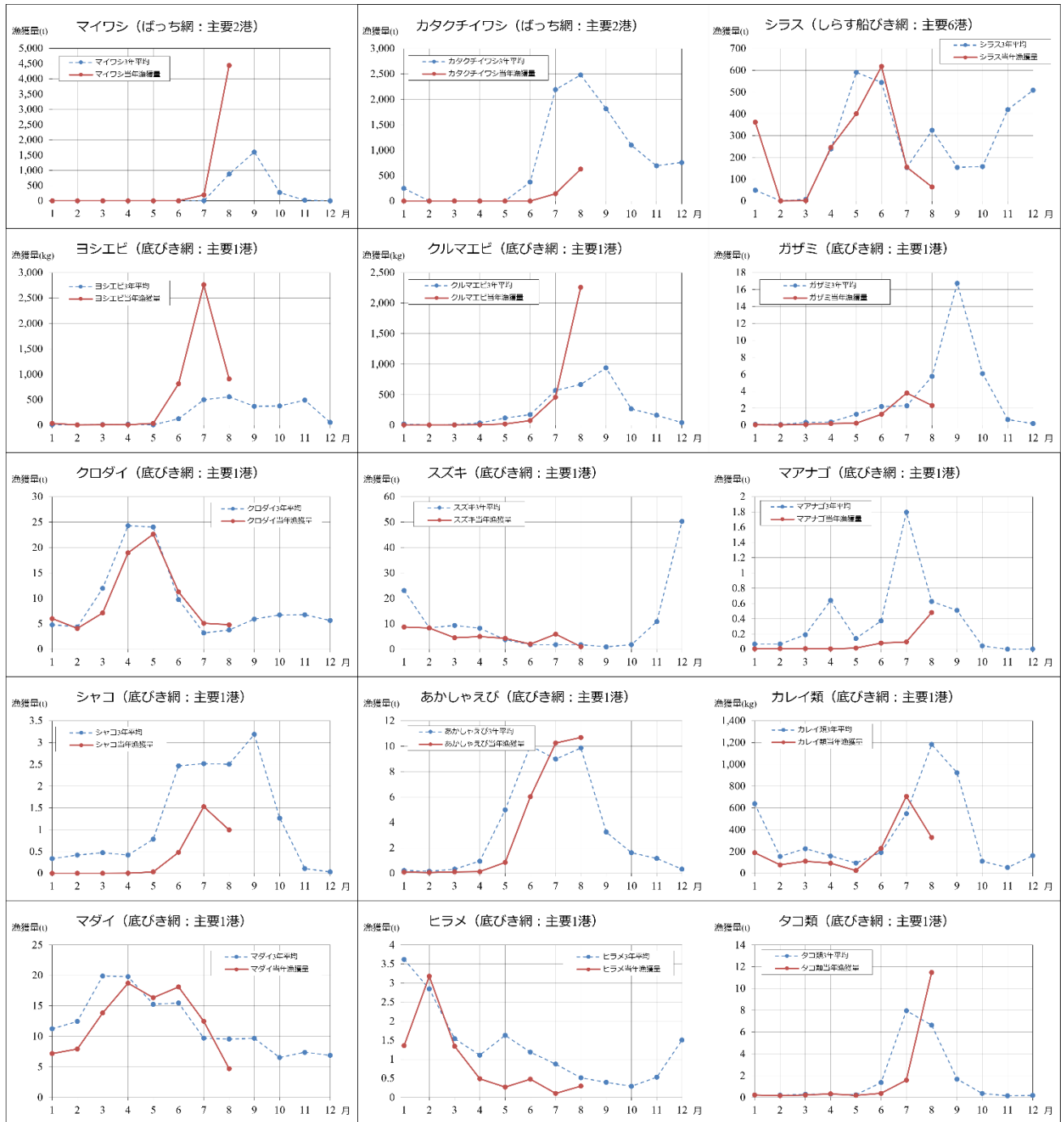
おさかな紹介コーナー

オイボダイ



伊勢湾と渥美外海でイボダイ *Psenopsis anomala* が獲れています。イボダイは丸い頭と銀白色の体の特徴の魚で、愛知県ではマメダイと呼ばれ親しまれています。かつては伊勢湾の小型底びき網漁業で多く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。イボダイは自身で柔らかく、煮つけや塩焼きにするのがおすすめです。さらに、小骨が少なく、肉離れが良いため子供も食べやすい魚です。秋に旬をむかえるので、ぜひ手に取ってみてください。

主要魚種の漁獲状況



2025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。

漁況速報 ～おさかな旬報～

2025年11月

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：イワシ類、スズキ、ガザミ、クマエビ、しらす、サザエ、サワラ、マダイ、シロサバフグ、コウイカ

三河湾：クロダイ、シロギス、イワシ類

渥美外海：ガンゾウビラメ、マダイ、シロサバフグ、イサキ、クルマエビ、メイタガレイ、ヒラメ、ホウボウ、トラフグ、アマダイ類、ヤリイカ、スルメイカ、アオメエソ、ニギス、アカムツ



11月中旬の漁模様

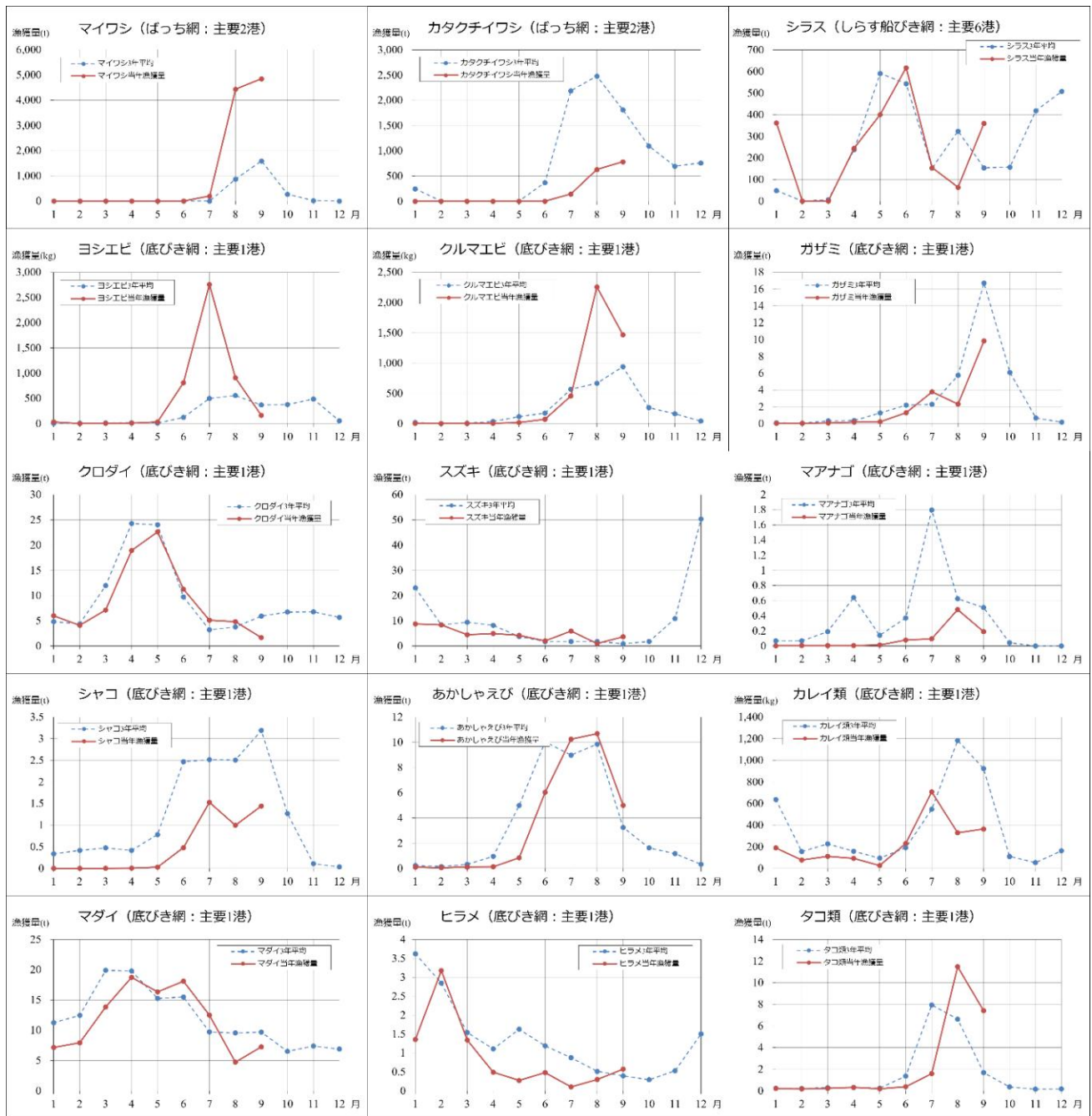
おさかな紹介コーナー

〇トラフグ



伊勢・三河湾と渥美外海でトラフグ *Takifugu rubripes* が漁獲されています。あまり知られていませんが、愛知県は全国有数の天然トラフグの産地です。愛知県のトラフグは小型底びき網やふぐはえ縄で漁獲されていて、いずれの漁業もトラフグの資源を大事に利用するため、資源管理を行っています。また、愛知県では栽培漁業センターでトラフグを卵から稚魚まで育て、漁業者と協力して放流することで資源の維持に貢献しています。ふぐはえ縄漁業では漁期である 10～2 月に、針数、採捕する大きさの制限等に取り組んでいます。今年は漁獲も多く、とても太った良いトラフグが水揚げされています。愛知県の天然トラフグは、南知多町やその周辺の日間賀島、篠島などで食べることができますので、温かいものが恋しくなる冬にふぐ鍋を食べに行っはいかかでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2025年9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。

漁況速報 ～おさかな旬報～

2025年12月

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：イワシ類、スズキ、クロダイ、トラフグ、しらす、サワラ、マダイ、ホウボウ、コウイカ、なまこ類

三河湾：クロダイ、スズキ、イワシ類、なまこ類

渥美外海：ガンゾウビラメ、マダイ、シロサバフグ、カミナリイカ、ヒラメ、ツキヒガイ、アマダイ類、ホウボウ、トラフグ、ヤリイカ、アオメエソ、ニギス、アカムツ



12月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○アカシマホソユビシャコ



先日、西尾市一色町の一色漁港内にある三河一色さかな村で変わったシャコを見つけました。調べてみると、アカシマホソユビシャコという名前のように、水深 100 m ほどのやや深いところに生息しているシャコの仲間でした。せっかく手に入れた珍しいシャコなので、標本に・・・ではなく、茹でて食べてみました。味は一般的なシャコのような旨味があり、身はプリっとしていて非常に美味しいシャコでした。三河一色さかな村などの魚市場では、こういった変わった魚も売っていたりします。まだあまり知られていない、隠れた美味しい魚を見つけて、自慢してみたいかたがたでしょうか。愛知県水産課のホームページでは、一般の方が購入できる魚市場をまとめていますので、参考にしてみてください <<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/suisan/0000059111.html>>。

○サワラ



伊勢・三河湾でサワラ *Scomberomorus niphonius* が漁獲されています。サワラというと漢字で魚へんに春で「鱈」と書くため、春が旬というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、ここ伊勢・三河湾のサワラは秋から冬にかけてが旬とされています。先日見かけた写真のサワラは、体幅（上から見た時の体の横幅）が非常に分厚く、とても美味しそうでした。この時期のサワラは、脂がのっていて、刺身や煮つけ、塩焼きなど何にしても美味しいです。

〇ツキヒガイ



渥美外海からツキヒガイ *Ylistrum japonicum* が水揚げされています。ツキヒガイは一見すると見慣れた形の二枚貝ですが、表と裏がそれぞれ赤色と白色でくっきりと塗り分けられており、奇妙な見た目をしています。そのため、その色合いを表して“ツキ（月）”“ヒ（日）”という名前が付いています。

ツキヒガイは貝柱をホタテと同じように食べることができます。貝柱の大きさではホタテに敵いませんが、お味の方はひじょうに濃厚でホタテ以上の美味しさです。味に加えて紅白の見た目も、これからのお正月にばっちりではありませんか？市場近くの一色さかな村などでお手頃に手に入りますので、ぜひ新年を祝う貝にどうでしょうか。

カイワリ



渥美外海でカイワリ *Kaiwarinus equula* がよく獲れています。カイワリはシマアジの仲間でも大きくても 30cm 前後になる比較的小型の魚です。渥美外海の深場に生息しており、底びき網漁業で漁獲されます。2025年12月中旬に市場へ行くと、一角が一面カイワリで埋め尽くされていました。

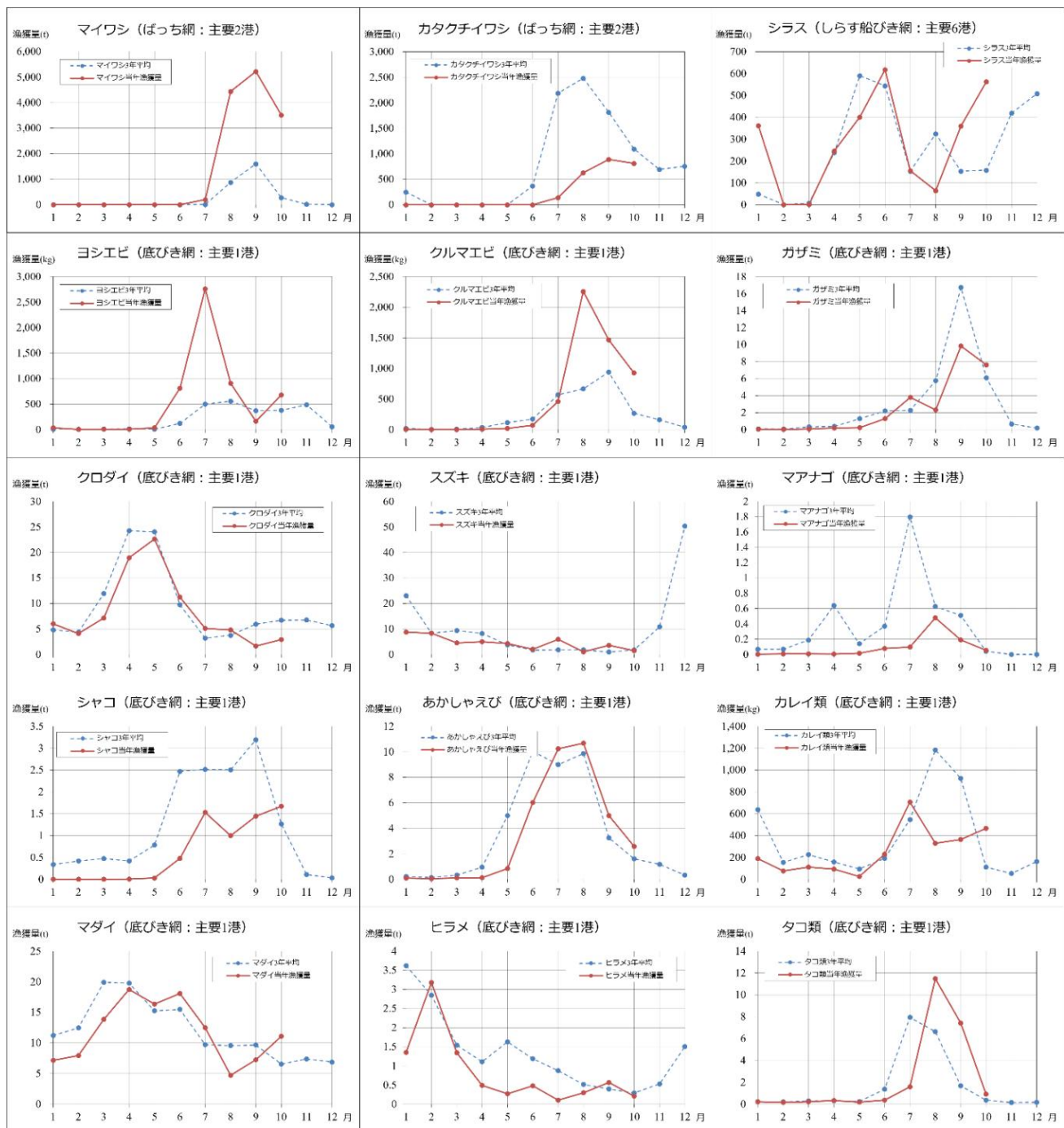
カイワリはシマアジに負けず劣らずひじょうに美味しい魚です。1匹の大きさではシマアジには勝てないものの、その分市場近くの魚屋さんなどでお手頃に手に入りますよ。

○ヒラメ



水温が下がってきて、肉厚なヒラメ *Paralichthys olivaceus* が内湾と外海で水揚げされています。大きいものでは座布団ヒラメと呼ばれる 80 cm を超える個体も見られます。この時期のヒラメは、産卵期前で身に脂が多く、焼いても非常にふっくらして美味しいです。その他、刺身や煮つけなど、どんな料理でも合います。冬のヒラメをぜひ食べてみて下さい。

主要魚種の漁獲状況



2025年10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。