

# 漁況速報 ～おさかな旬報～

2026年1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。

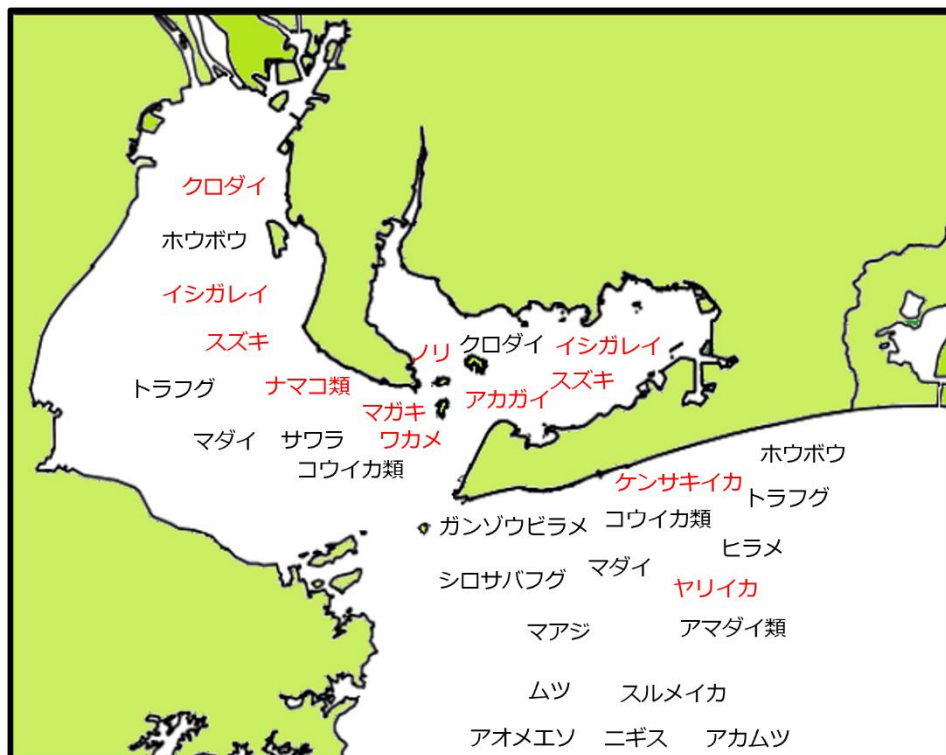
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

**伊勢湾：**クロダイ、ホウボウ、イシガレイ、スズキ、トラフグ、ナマコ類、マダイ、サワラ、コウイカ類、マガキ、ワカメ

**三河湾：**ノリ、クロダイ、イシガレイ、スズキ、アカガイ

**渥美外海：**ガンゾウビラメ、シロサバフグ、マアジ、ケンサキイカ、コウイカ類、マダイ、ホウボウ、トラフグ、ヒラメ、ヤリイカ、アマダイ類、ムツ、スルメイカ、アオメエソ、ニギス、アカムツ



1月中旬の漁模様

## おさかな紹介コーナー

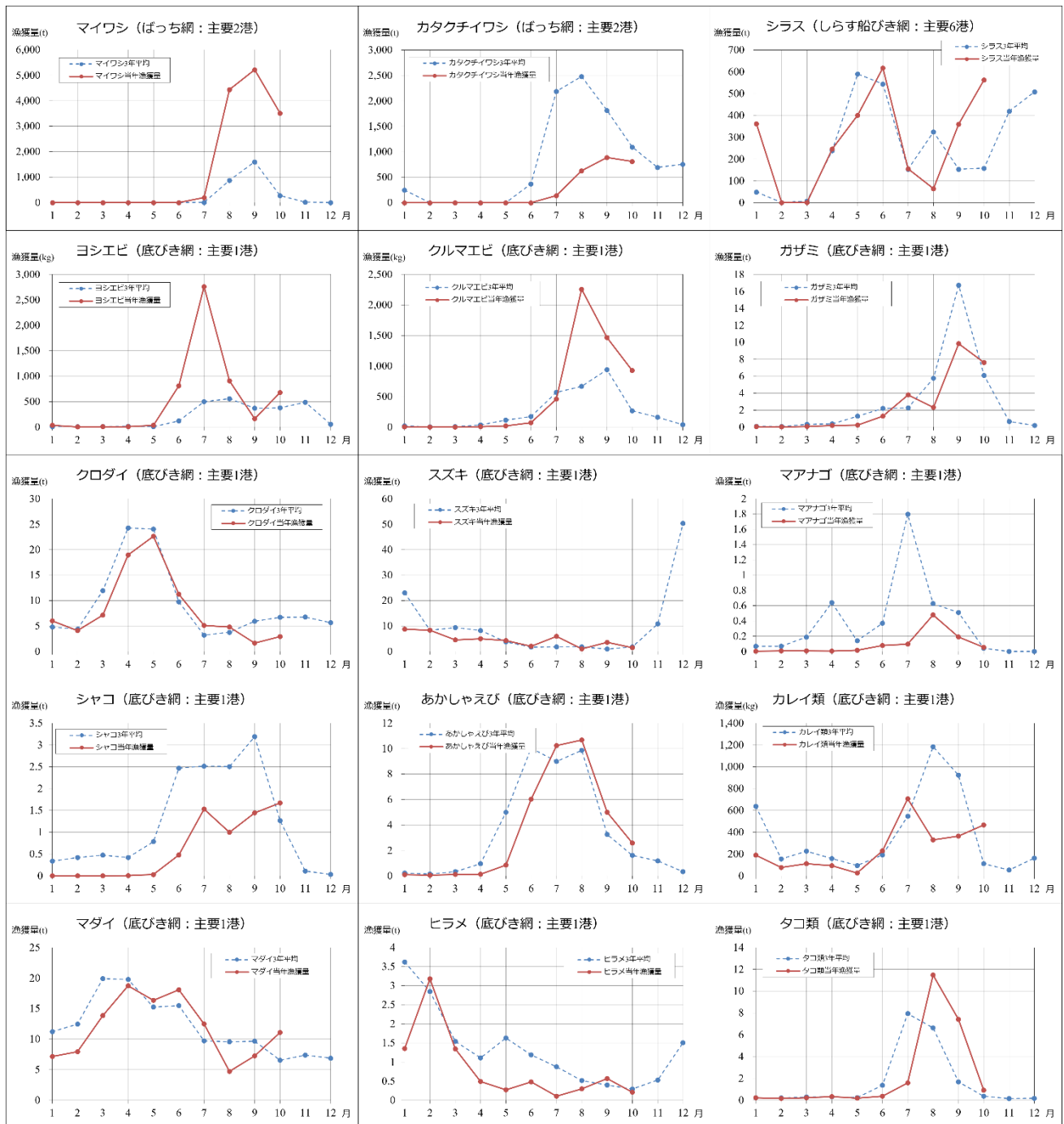
### ○ウマヅラハギ



渥美外海からウマヅラハギ *Thamnaconus modestus* が水揚げされています。新年明けましておめでとうございます。今年は午年ということで馬の名をもつ魚を最初に紹介したいと思います。その名は、ウマヅラハギ。ウマのような顔（ツラ）をしたカワハギの仲間なのでこの名前がついています。目が頭の上のほうについていて、口が前方に突き出ているところがウマヅラに見えませんか？

ウマヅラハギの旬は秋～春であり、特に刺身を肝とともに醤油につけて頂くと絶品です。見かけた際はぜひ肝とともに味わってみてください。

# 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。