

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026年4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。

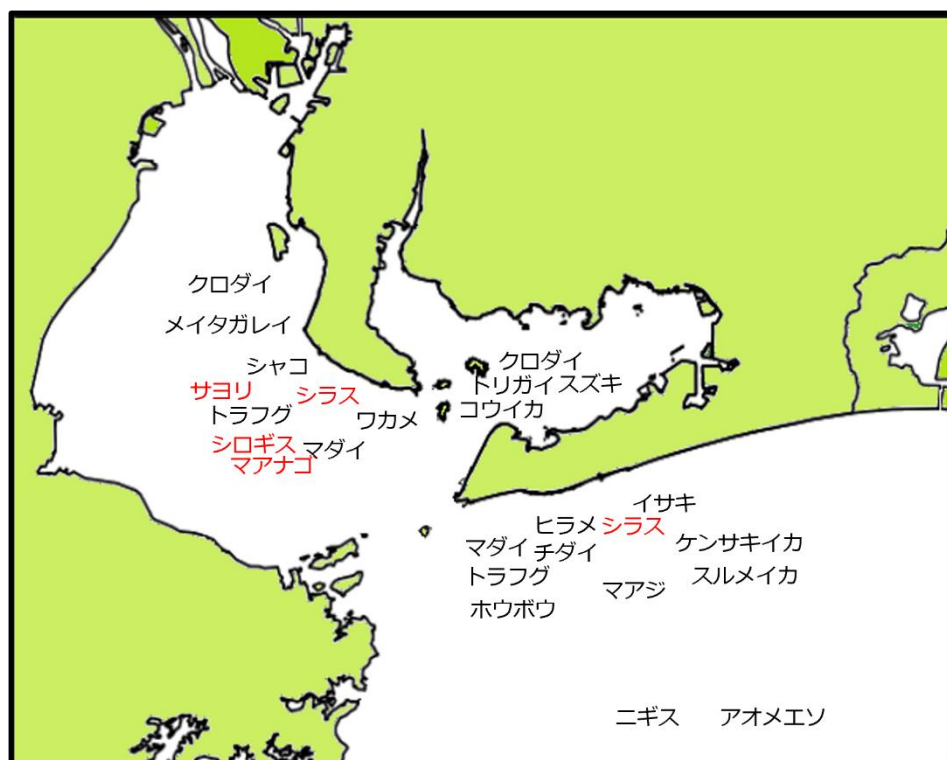
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、メイタガレイ、シャコ、サヨリ、トラフグ、シラス、シロギス、マアナゴ、マダイ、ワカメ

三河湾：クロダイ、スズキ、トリガイ、コウイカ

渥美外海：マダイ、トラフグ、ホウボウ、ヒラメ、チダイ、シラス、マアジ、イサキ、ケンサキイカ、スルメイカ、ニギス、アオメエソ



4月下旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇マダイ

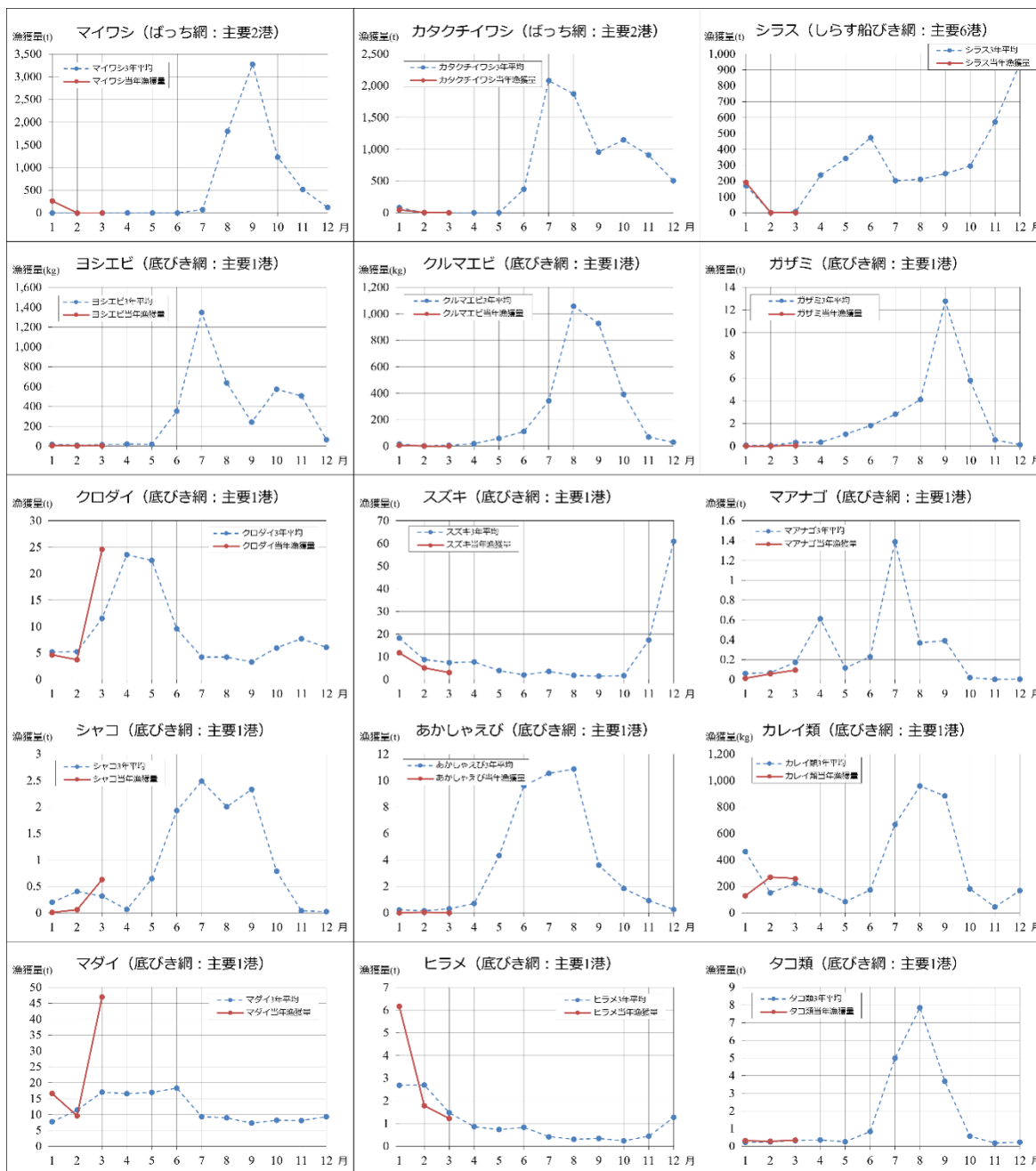


伊勢湾や渥美外海でマダイ *Pagrus major* が水揚げされています。渥美外海では 30~40 cm、伊勢湾では 60 cm を超えるような大きなマダイが揚がっています。これは、大型個体が産卵のために接岸して伊勢湾に入ってきているためです。

大きなマダイはすぐに食べることが難しいため、塩を振って置くことで余分な水分を出し、水分を拭き取って酒に少し漬けることで生臭さが消えて保存しやすくなります。この方法で冷凍保存したマダイを冷蔵庫で解凍した後、塩焼きにして食べましたが、おいしく食べることができました。

マダイは生で食べたり、焼いたり、煮たり、炊き込みご飯にしたりと多種多様な食べ方ができる魚です。ぜひ、いろいろな食べ方を試してみてください。

主要魚種の漁獲状況



2026年3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。