

【カタクチイワシ】

- ・イワシの仲間
- ・煮干にされている
- ・愛知県で一番多く獲られている魚

それは、カタクチイワシです。

【アサリ】

- 潮干狩りでとれる貝の仲間です
- 愛知の四季の魚(春)に選ばれている
- 愛知の水揚げ量は日本一

それは、アサリです。

【シラス】

- 白い稚魚のことです
- 愛知の四季の魚に選ばれている
- 篠島にゆるきやら「シラッピー」がいる
- 生は産地でしか食べられない

それは、シラスです。

【イカナゴ】

- ・細長い体でコウナゴとも呼ばれる
- ・水揚げは春の風物詩
- ・愛知の四季の魚(春)に選ばれている
- ・夏の間は砂の中で寝ている

それは、イカナゴです。

【バカガイ】

- ・貝の仲間で「あおやぎ」とも呼ばれる
- ・潮干狩りでとれる
- ・味はバカにできない

それは、バカガイです。

【マイワシ】

- イワシの仲間では黒い斑点がある
- 大きな群れを作る

それは、マイワシです。

【マダコ】

- ・8本の足をもつ
- ・ゆでると赤くなる
- ・日間賀島にマスコットあり
- ・たこやきの原料

それは、マダコです。

【スズキ】

- ・出世魚で大きくなると名前が変わる
- ・愛知では「またか」「まだか」とも呼ばれる
- ・愛知の四季の魚(秋)に選ばれている

それは、スズキです。

【ガザミ】

- ・カニの仲間で「わたりがに」とも呼ばれる
- ・愛知の四季の魚(秋)に選ばれている
- ・2019年の水揚げ量は日本一

それは、ガザミです。

【ニギス】

- ・名前の由来はキスに似ているから
- ・深い海に住む
- ・団子汁やフライで食べられる

それは、ニギスです。

【コノシロ】

- ・漢字で「魚に冬」と書く
- ・背びれの最後が長い
- ・寿司ネタの「こはだ」はこの魚の子ども
- ・酢で締めて食べることが多い

それは、コノシロです。

【クロダイ】

- ・タイの仲間で、色は黒い
- ・体に縞模様がある
- ・チヌとも呼ばれる

それは、クロダイです。

【マアナゴ】

・ウナギに似て細長く、体はぬるぬるしている。

・愛知県では「めじろ」とも呼ばれている

・子どもは「ノレソレ」と呼ばれ、葉のような形

それは、マアナゴです。

【シャコ】

- ・固い殻でおおわれているけど、エビでもカニでもない

- ・カマキリのような姿

それは、シャコです。

【クルマエビ】

- ・エビの仲間
- ・体は縞模様で、虹色のきれいな尾
- ・「県の魚」に選ばれている

それは、クルマエビです。

【ウナギ】

- 黒くて細長い体で、ぬるぬるしている。
- 愛知県の養殖は全国で第2位
- 土用の丑によく食べる
- (「ひつまぶし」で有名)

それは、ウナギです。

【トラフグ】

- ・名前に動物の名前が入っている
- ・刺身をてっさ、鍋物をてっちりと呼ぶ
- ・愛知の四季の魚（冬）に選ばれている

それは、トラフグです。

【ノリ】

- ・海藻の仲間
- ・巻き寿司やおにぎりに使う
- ・愛知の四季の魚(冬)に選ばれている

それは、ノリです。

【アユ】

- ・きれいな水の川に生息する魚
- ・身からキュウリのような独特な香りがする
- ・縄張りを持つため、習性を利用した友釣りが人気

それは、アユです。

【キンギョ】

- ・観賞魚として人気
- ・色は、赤、黒、白、オレンジなど
とってもカラフル
- ・目が出ていたり、頭にこぶがあっ
たり、形も様々
- ・愛知では弥富市で主に養殖され
ている

それは、キンギョです。

【アオメエソ】

深い海に住んでいる魚

- ・蒲郡で多く水揚げされる
- ・目が光って見えるため「メヒカリ」とも呼ばれる

それは、アオメエソです。

【ニジマス】

- ・愛知では奥三河地域で養殖されている
- ・愛知のブランド魚、絹姫サーモンの母親
- ・体に虹色の模様と、黒い斑点がある

それは、ニジマスです。

【アカザエビ】

- ・エビの仲間で、赤い体
- ・深い海に住んでいる
- ・蒲郡で水揚げされる
- ・手長エビとも呼ばれる

それは、アカザエビです。

【サルエビ】

- ・エビの仲間で、名前に動物の名前が入る
- ・エビせんべいの原料
- ・「あかしゃえび」とも呼ばれる

それは、サルエビです。

【ヨシエビ】

- ・エビの仲間で、白い体に斑点がある

- ・愛知県では子どもを育て海へ放流している。

- ・ヨシの生えている河口で育つのが名前の由来

それは、ヨシエビです。

【タチウオ】

- ・全身がかがやく銀色
- ・竜のように長い姿
- ・名前の由来は太刀のような美しい姿から

それは、タチウオです。

【マダイ】

- 鮮やかな赤い体
- 魚の王様とされる
- 「めでたい」にあやかり祝い事で食べられる

それは、マダイです。

【ホウボウ】

- ・赤い体で大きな胸ビレが特徴
- ・胸ビレの裏は美しい緑色になっている
- ・浮き袋を膨らませて「グーグー」音を出す

それは、ホウボウです。

【ヒラメ】

- ・茶色く平たい体
- ・顔が左側に寄っている
- ・寿司ネタの「エンガワ」でお馴染み

それは、ヒラメです。

【サヨリ】

- ・細長い体で、あごが長く伸びている
- ・「腹黒い」という言葉は、この魚の腹の中が黒いことから
- ・漢字で細い魚と書く

それは、サヨリです。

【ヤリイカ】

- ・イカの仲間
- ・槍先のような姿
- ・愛知県では漁業者が捕まえる期間や量を管理されている

それは、ヤリイカです。

【アンコウ】

- ・茶色い体に大きな口
- ・触覚でエサをおびき寄せる
- ・食べる部分は「7つ道具」と呼ばれる
- ・体が柔らかくヌルヌルなので、カギに吊してさばく

それは、アンコウです。

【サワラ】

- ・新鮮な身は薄いピンク色
- ・小さいサイズは「サゴシ」と呼ばれる
- ・漢字で魚に春と書くけど、愛知県では秋が旬

それは、サワラです。

【イシガレイ】

- ・目が体の右側片方に寄っているカレイの仲間
- ・体に石のような突起があるので、名前にイシが付いてる

それは、イシガレイです。

【ボラ】

- ・卵はカラスミの原料
- ・海部郡の郷土料理である「いなまんじゅう」の原料
- ・サイズによって名前の変わる出世魚でもある

それは、ボラです。

【マアジ】

- ・青魚の一種
- ・名前の由来は味が美味しいから
- ・小型サイズは豆アジと呼ばれる

それは、マアジです。

【カワハギ】

- ・頭に角が生えていて、口が小さい
- ・釣りで人気だけど、エサ取り名人
- ・名前の由来は手で皮をむけることから

それは、カワハギです。

【メイタガレイ】

- ・カレイの仲間
- ・目が張り出ている
- ・名前の由来は目の間にトゲがあり触ると痛いため

それは、メイタガレイです。

【マサバ】

- ・DHAなど脂質が豊富で体にいい
- ・みそ煮や塩焼きで食べる
- ・青魚の代表

それは、マサバです。

【ユメカサゴ】

- ・赤い体
- ・「わが」として扱われることもある
- ・深い海に住む、カサゴの仲間

それは、ユメカサゴです。

【メバル】

- ・茶色い体
- ・卵ではなく、子供を生む
- ・目が大きく張り出しているのが特徴

それは、メバルです。

【クロアワビ】

- ・貝の仲間
- ・愛知県では子どもを育て海へ放流している
- ・1枚の貝殻であるが、巻貝
- ・高級食材の一つ

それは、クロアワビです。

【ナミガイ】

- ・貝の仲間
- ・白い貝殻
- ・大きな水管が特徴
- ・「白ミル」とも呼ばれる

それは、ナミガイです。

【ミルクイ】

- 貝の仲間
- 茶色い貝殻
- 「本ミル」とも呼ばれる
- 高級な二枚貝

それは、ミルクイです。

【トリガイ】

- ・貝の仲間
- ・名前に動物の名を持つ
- ・名前の由来は足の部分がくちばしに見えるため

それは、トリガイです。

【ナマコ】

- ・柔らかかなとげのある体で、目はない。
- ・体の色から赤、青、黒に分類される
- ・愛知県では子どもを育て海へ放流している

それは、ナマコです。

【アマゴ】

- ・溪流釣りのターゲットと言えばこの魚！
 - ・体表にパーマークと呼ばれる小判型の模様がある
 - ・海に下るものはサツキマスという。
- それは、アマゴです。

【ワカメ】

- ・海の中では茶色、ゆでると緑色になる。

- ・お味噌汁の具としてよく入ってる。

茎の根元の部分はめかぶという。

それは、ワカメです。

【アカアマダイ】

- ・浅い海から水深300mくらいまでの海底に巣穴を掘って住んでいる。
- ・背中が赤色でお腹が白っぽい
- ・グジとも呼ばれるよ。

それは、アカアマダイです。

【シロギス】

- 群れを作って行動して、敵から身を守っている。
- 天ぷらで食べると美味しい。
- 海の女王とも呼ばれる。

それはシロギスです。