

■監修

本書の編集にあたっては、魚の魅力や素晴らしさを伝える「おさかなマイスター」として活躍されている神谷友成氏（中部水産株式会社取締役）に監修をお願いしました。

■協力

本書の作成にあたっては、県内各漁業協同組合及び、以下の関係機関に御協力をいただきました。

- ・愛知県魚市場協会
- ・愛知県漁協女性部連絡協議会
- ・愛知県漁業士協議会
- ・愛知県食生活アドバイザー研究会

◇本書利用上の注意

- ・地方名称は、本県漁業地域における呼び名の代表例を記載した。
- ・旬は、本県漁業地域において一般的に旬と言われている時期を季節で記載した。
- ・生産量は、農林水産統計年報及び愛知県水産課調べのデータを記載し、生産量が把握できない魚種は統計なしとした。主な産地、漁法は同年報を参考とし、記載のない魚種は、漁期も含め漁協等からの聞き取りによった。
- ・調理方法は、漁協や漁協女性部の協力により本県漁業地域の調理方法を中心に、愛知県水産課や愛知県漁業士協議会が事業の中で開発した調理方法などを記載した。
- ・実際に調理する場合は、魚介類の大きさや鮮度、各自の好みなどにより、適宜加減されたい。
- ・水産物の消費拡大への取り組み、産地直売施設は、県内水産関係団体が実施又は運営に係わるものを記載した。