

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。

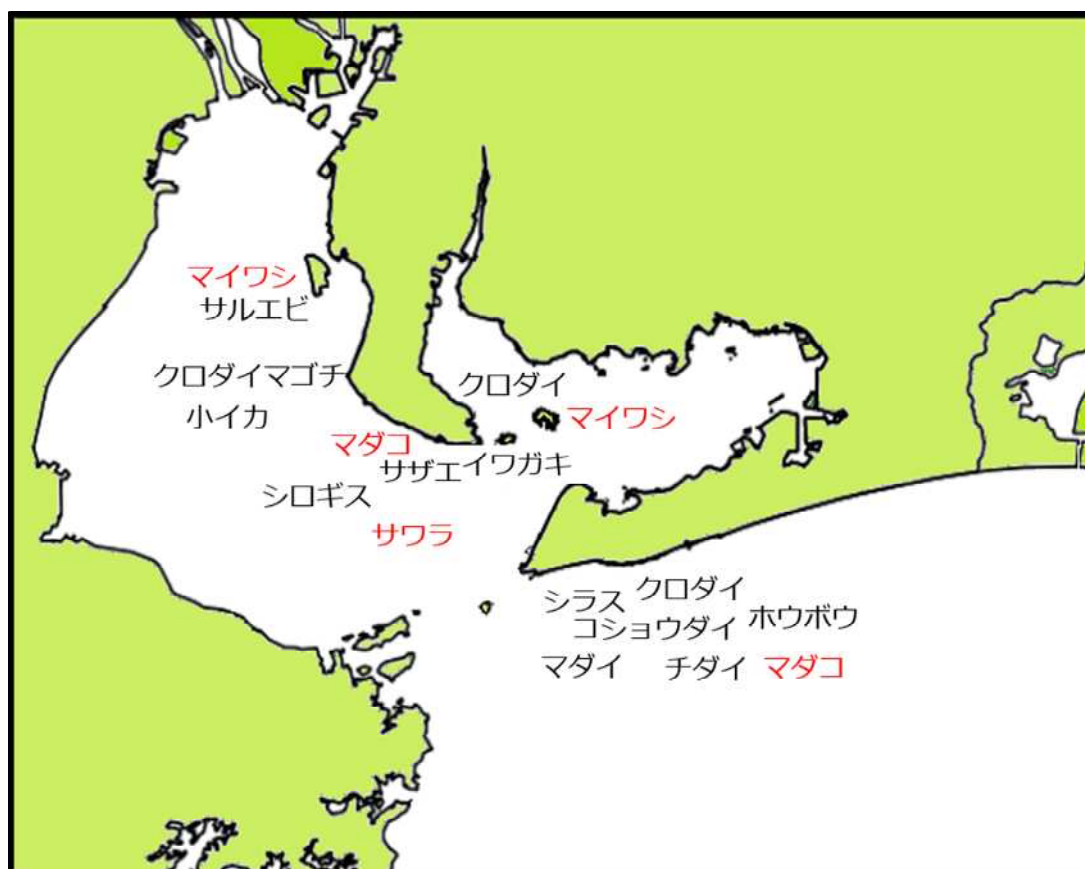
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、シロギス、マゴチ、ハモ、サワラ、マイワシ、小イカ、サルエビ、シャコ、サザエ、イワガキ、マダコ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サザエ、イワガキ

渥美外海：コショウダイ、マダイ、チダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、シラス、マダコ



7月中旬の漁模様



三河湾でマイワシ *Sardinops melanostictus* が好調です。7月に入り、伊勢湾・三河湾でマイワシやカタクチイワシを漁獲する「ぱっち網」と呼ばれる船びき網漁が解禁しました。このぱっち網漁では、魚が小さいうちは獲らず、大きくしてから獲るという漁業者の自主的な資源管理が行われています。

この時期は梅雨の影響で川の水が増え、たくさんの栄養が海に流れ込み、イワシの餌である植物プランクトンが増えます。これからイワシは餌をたくさん食べて、日に日に大きくなっていくので楽しみです。



サザエ *Turbo sazae* が伊勢湾沿岸で獲られています。サザエは夏が旬です。つぼ焼きや炊き込みご飯にすると美味しいですね。お刺身もオススメです。





夏を代表する白身魚、マゴチ *Platycephalus* spが伊勢湾沿岸の刺網で獲れています。ヒラメは冬が旬ですが、マゴチは夏に旬を迎えます。鱭のとげが鋭いので、ハサミで切り落としてから捌くと安全ですよ。お刺身や煮付けがおすすめです。

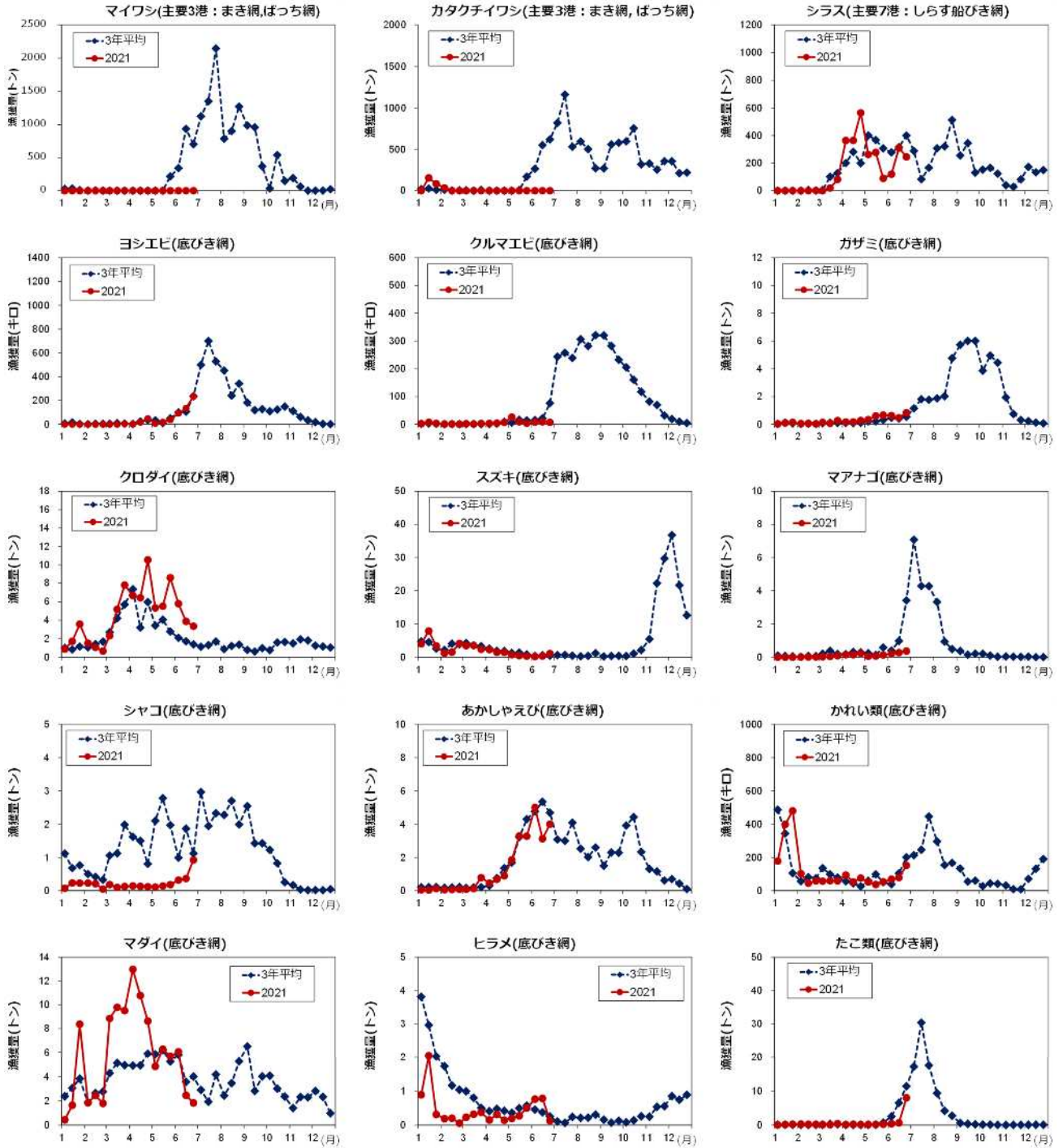


渥美外海や伊勢湾でコショウダイ *Plectorhinchus cinctus*が獲られています。名前には「タイ」とついていますますが、イサキの仲間です。この魚のように鯛とは関係ないのに名前に「タイ」とついている魚を「あやかり鯛」と呼びます。鯛は祝いの魚や高級魚という良いイメージがあるので、名前に鯛をつけたくなる気持ちが分かりますね。

このコショウダイは、これから夏にかけて旬を迎え、本物の鯛に負けない美味しさですよ。お刺身、塩焼きや煮付けがおすすめです。



主要魚種の漁獲状況



6月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移