

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。

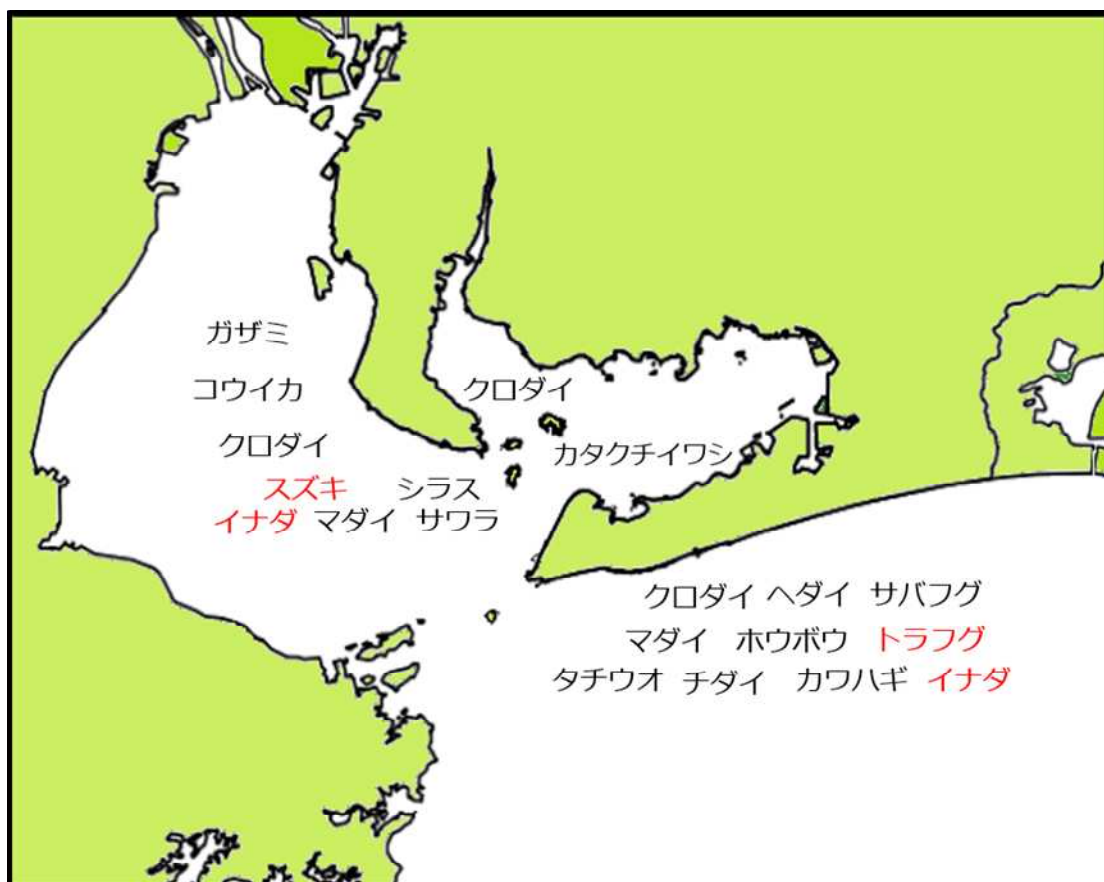
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけると幸いです。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、スズキ、サワラ、タチウオ、シラス、ガザミ、コウイカ

三河湾：クロダイ、カタクチイワシ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、トラフグ、サバフグ、ホウボウ、ヘダイ、カワハギ、イナダ



11月中旬の漁模様



渥美外海で大きなタチウオ *Trichiurus lepturus* Linnaeus が獲れていました。良く見ると一番下のタチウオだけ少し雰囲気が違いますね。このタチウオはテンジクタチ *Trichiurus sp2* という名前で、主に水温の高い南方に生息するタチウオです。タチウオと非常に良く似ていますが、テンジクタチは鰭が黄緑色をしており、肛門前長（吻端から肛門までの長さ）がタチウオに比べ長いのが特徴です。

タチウオの銀色に輝く皮には鱗はなく、グアニン質の層で覆われています。このグアニンは銀箔のようにキラキラとしており、かつては模造パールの原料にも使われていたようです。鱗がないので調理も簡単で、塩焼きやお刺身の炙りがおすすめです。ただ、歯がとても鋭いので気をつけて下さいね。





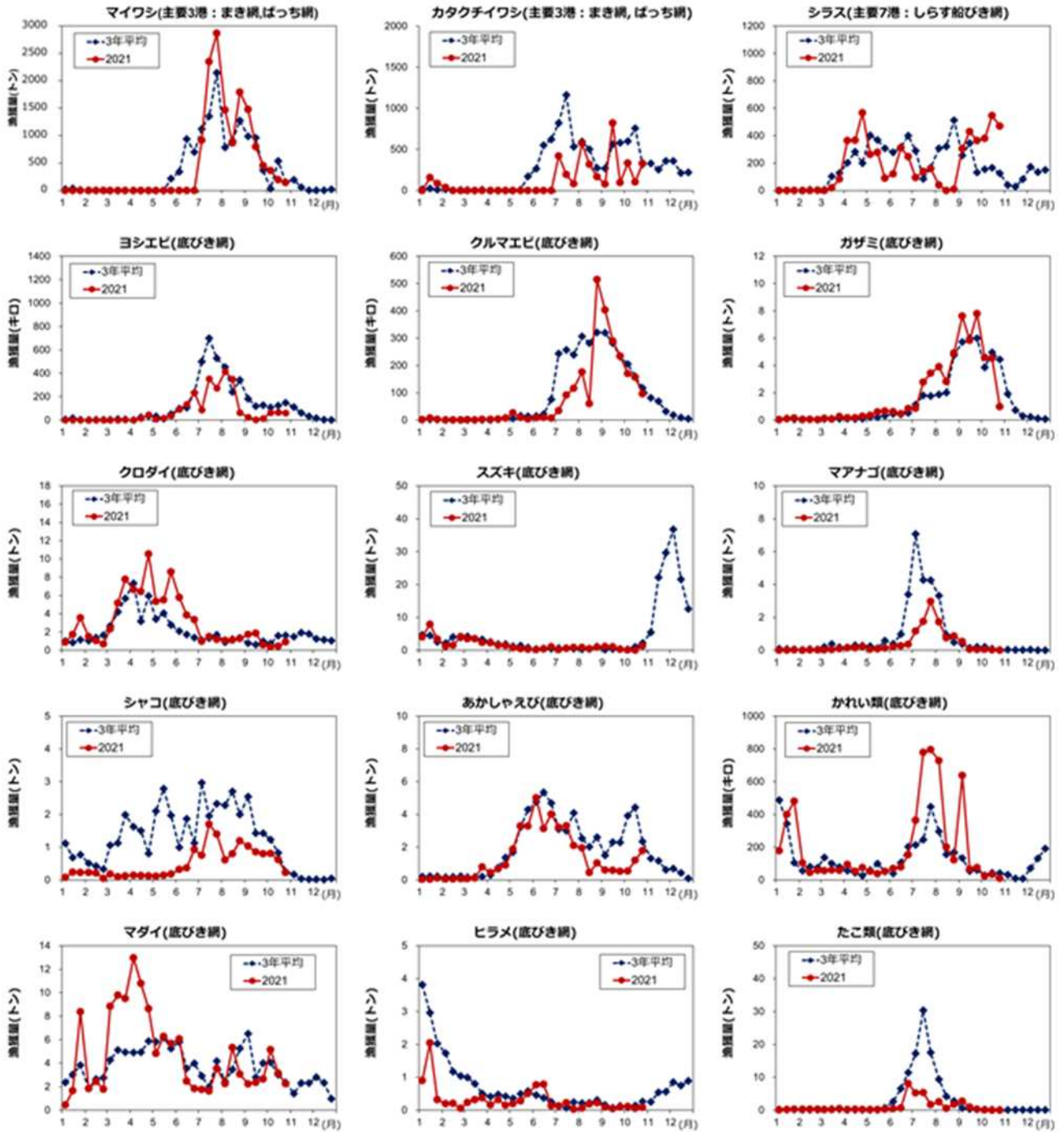
渥美外海で40 cmほどの大きなヘダイ *Rhabdosargus sarba* が獲れています。クロダイに外観は似ていますが、ヘダイの体色は銀色が強く、頭部が丸いのが特徴です。今が美味しい時期で、とても脂がのっています。身は少しもちっとした白身でお刺身や塩焼き、煮付けなどがオススメです。



伊勢湾で80 cmほどのサワラ *Scomberomorus niphonius* が獲られています。この時期、愛知県では主に「さわら流し網漁業」と呼ばれる刺網で漁獲されます。秋から冬にかけてサワラは非常に脂がのってきます。お刺身や幽庵焼き、西京漬けがオススメです。



主要魚種の漁獲状況



10月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移