

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。

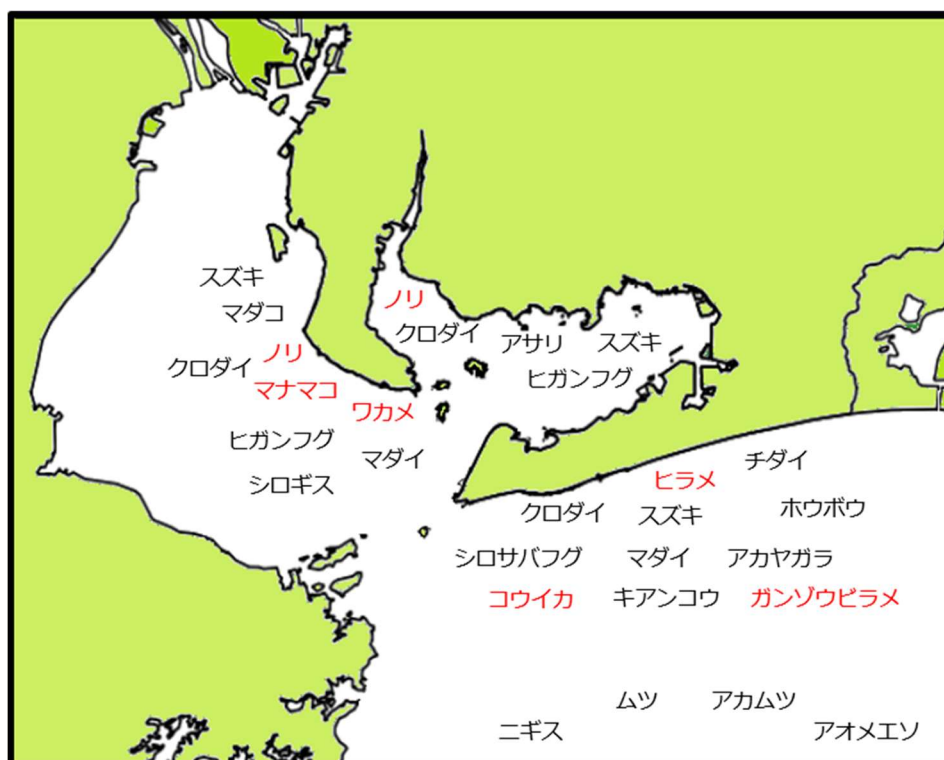
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダコ、ノリ、クロダイ、マナマコ、シロギス、マダイ、ワカメ、ヒガンフグ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ノリ、ヒガンフグ

渥美外海：クロダイ、スズキ、ヒラメ、チダイ、マダイ、ホウボウ、ニギス、アカヤガラ  
シロサバフグ、ムツ、アカムツ、アオメエソ



3月上旬の漁模様

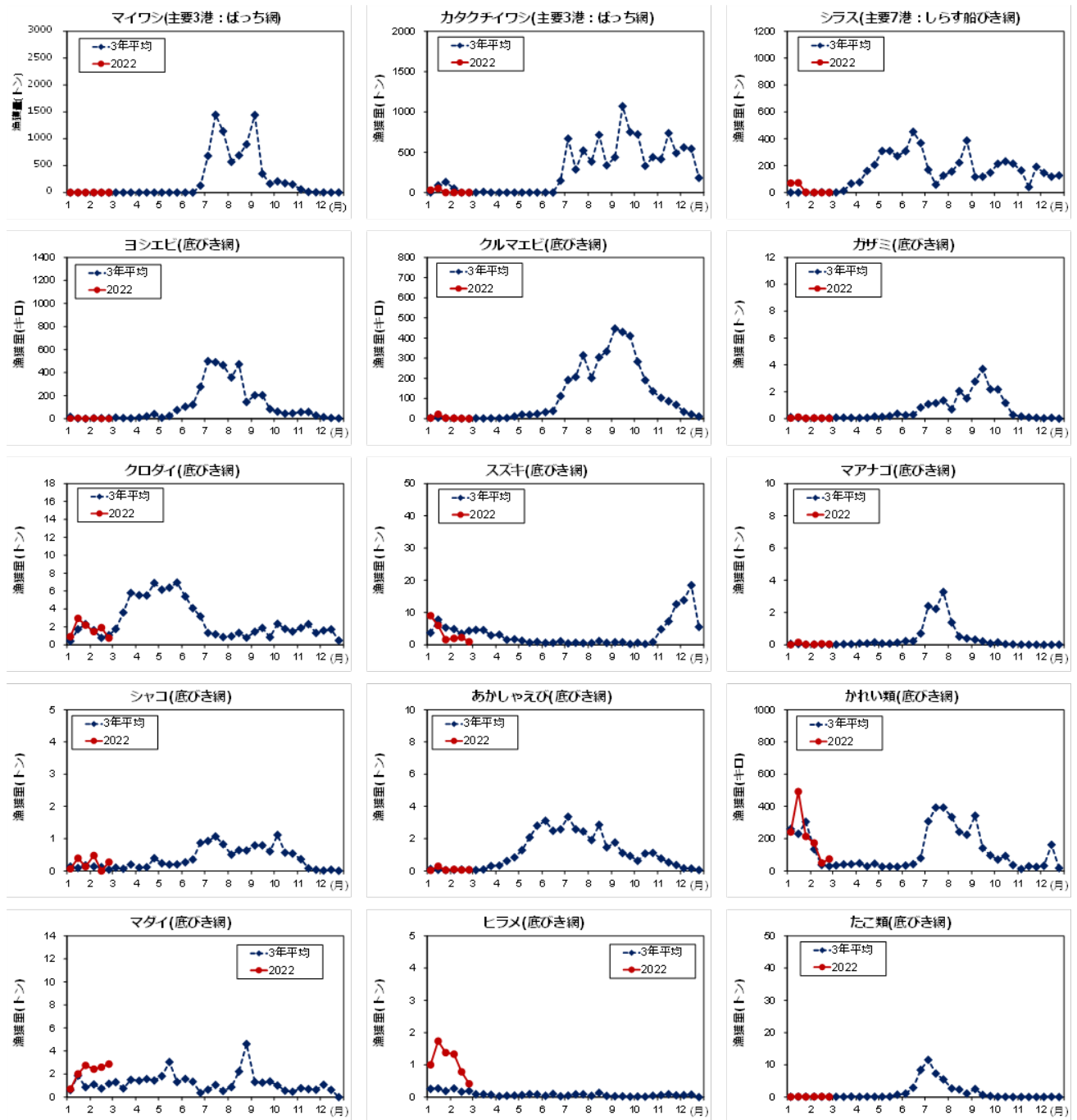


渥美外海からアカヤガラ *Fistularia commersonii* が揚がっています。びよーんと伸びた長い口が特徴的なアカヤガラは、愛知県では渥美外海の底びき網漁業で主に漁獲されており、数は多くありませんが、一年を通して市場で見ることができます。一風変わったお魚ですが、アカヤガラはタツノオトシゴの仲間として分類されています。長すぎて気づきにくいですが、伸びた口がタツノオトシゴに似ているように見えますね。こんな奇妙な姿をしています。アカヤガラは上品な白身でたいへん美味しいお魚とされ、小さいものはお吸い物に、大きいものはお刺身でいただくことができます。スーパーに並ぶことがあるときは、いつも目にする切り身になっているかもしれませんが、ご賞味の際はぜひこの奇妙なお口を思い出して食べてみると面白いかもしれません。



伊勢湾と渥美外海からヒラメ *Paralichthys olivaceus* が揚がっています。愛知県において、ヒラメは伊勢湾と三河湾、渥美外海で主に底びき網漁業で漁獲されています。ヒラメは「左ヒラメ、右カレイ」と言われているとおり、2つの目が体の左側に有り、左を向いた姿勢で横に倒れたまま生活をしています。そのため、常に上側となる左側は、生活する海底の砂地に似た体色・模様となっていますが、普段見せることのない反対側はのっぺらぼうのように真っ白となっています。ヒラメは美味しい白身魚で、どのような料理にも合います。中でも特にお刺身がおすすめです。背びれと腹びれの筋肉であるえんがわも食感がコリコリとして美味しいのでぜひ食べてみてください。

# 主要魚種の漁獲状況



2023年2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移