

■魚類	ニホンウナギ …… 38	ヒラツメガニ …… 74	■海藻	愛知県の主な漁業
アイゴ …… 1	ネズミゴチ …… 39	ボタンエビ …… 75	アナアオサ …… 105	沖合底びき網漁業、中型まき網漁業、
アイナメ …… 2	ハモ …… 40	ヨシエビ …… 76	スサビノリ …… 106	船びき網漁業 …… 120
アオメエソ …… 3	ヒイラギ …… 41	■貝類	ヒトエグサ …… 107	小型底びき網漁業、さし網漁業、
アカアマダイ …… 4	ヒウチダイ …… 42	アカガイ …… 77	ヒジキ …… 108	潜水漁業 …… 121
アカエイ …… 5	ヒラメ …… 43	アカニシ …… 78	マクサ …… 109	釣り漁業、かご漁業、
アカカマス …… 6	ブリ …… 44	アケガイ …… 79	ワカメ …… 110	採貝漁業、小型定置網漁業 …… 122
アカムツ …… 7	ヘダイ …… 45	アサリ …… 80	■水産物のPR	のり養殖業、うなぎ養殖業、
アマゴ …… 8	ホウボウ …… 46	イワガキ …… 81	あいちのおさかなマーケット、	きんぎょ養殖業 …… 123
アユ …… 9	ボラ …… 47	ウチムラサキ …… 82	あいちのおさかなコンシェルジュ …… 111	
イカナゴ …… 10	マアジ …… 48	クロアワビ …… 83	■水産物の消費拡大への取り組み	■はじめてのおさかな料理
イサキ …… 11	マアナゴ …… 49	サザエ …… 84	一色産うなぎ、豊橋うなぎ …… 113	魚の下処理 …… 124
イシガレイ …… 12	マイワシ …… 50	タイラギ …… 85	愛知のり、あいちあさり …… 114	魚のおろし方 …… 125
イボダイ …… 13	マコガレイ …… 51	ダンベイキサゴ …… 86	豊浜産水産物、日間賀島の	焼き魚・煮魚の基本 …… 126
ウマツラハギ …… 14	マゴチ …… 52	ツキヒガイ …… 87	タコ・トラフグ・ナミガイ …… 115	キッチンの汚れ・臭い対策 …… 127
カタクチイワシ …… 15	マサバ …… 53	ツメタガイ …… 88	篠島のしらす、蒲郡メヒカリ …… 116	■魚の耳石とイカ・タコの平衡石を取り出そう（大江文雄） …… 128
カワハギ …… 16	マダイ …… 54	トリガイ …… 89	絹姫サーモン、	■魚を食べよう ーおさかなマイスターからの伝言ー（神谷友成） …… 130
キアンコウ …… 17	マトウダイ …… 55	ナミガイ …… 90	愛知の魚 50 選カレンダー …… 117	■耳石について …… 132
キンギョ …… 18	マハゼ …… 56	パカガイ …… 91	■地元水産物が購入できる産地直売施設	
キンメダイ …… 19	ムシガレイ …… 57	ハマグリ …… 92	豊浜魚ひろば、師崎漁港朝市、	
クロウシノシタ …… 20	ムツ …… 58	マガキ …… 93	三河一色さかな村 …… 118	
クロダイ …… 21	メイタガレイ …… 59	ミルクイ …… 94	一色さかな広場、	
コショウダイ …… 22	メバル …… 60	ヤマトシジミ …… 95	一色うなぎ漁協うなぎ直売店、	
コノシロ …… 23	ユメカサゴ …… 61	■その他水産動物	蒲郡漁協西浦鮮魚マーケット …… 119	
サッパ …… 24	ヨリトフグ …… 62	アオリイカ …… 96		
サヨリ …… 25	■甲殻類	イイダコ …… 97		
サワラ …… 26	アカザエビ …… 63	ケンサキイカ …… 98		
シラス …… 27	イセエビ …… 64	コウイカ …… 99		
シロギス …… 28	ウチワエビ …… 65	ジンドウイカ …… 100		
シログチ …… 29	ガザミ …… 66	スルメイカ …… 101		
シロサバフグ …… 30	クマエビ …… 67	マダコ …… 102		
シロムツ …… 31	クルマエビ …… 68	マナマコ …… 103		
スズキ …… 32	サルエビ …… 69	ヤリイカ …… 104		
タチウオ …… 33	シバエビ …… 70			
チダイ …… 34	シャコ …… 71			
トラフグ …… 35	タカアシガニ …… 72			
ニギス …… 36	ヒゲナガエビ …… 73			
ニジマス …… 37				