

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、カタクチイワシ、あかしゃえび、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、ハモ、クルマエビ、サワラ、クロダイ、コショウダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、マコガレイ、カタクチイワシ

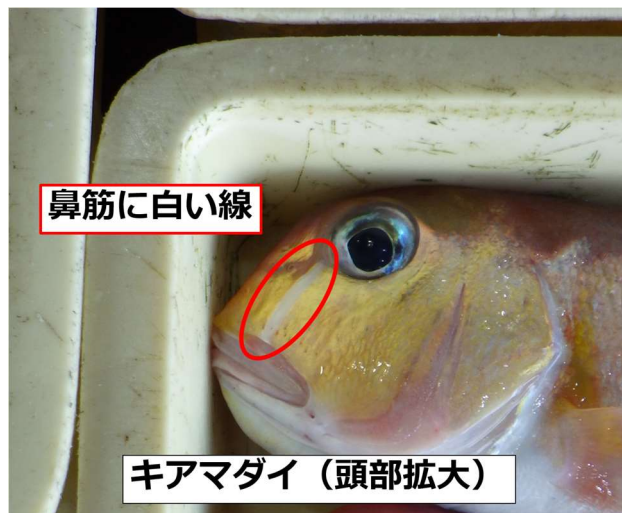
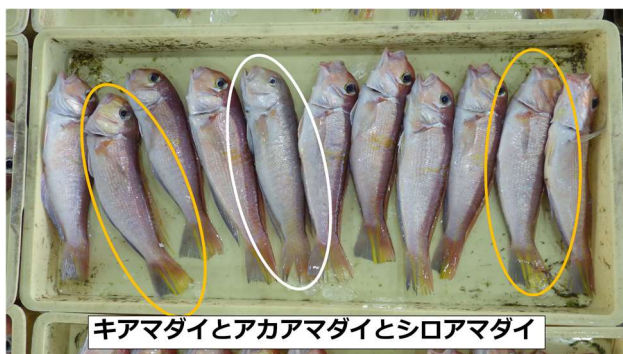
渥美外海：トラフグ、メイタガレイ、ホウボウ、マダイ、ヒラメ、カワハギ、シロサバフグ、クルマエビ、ハモ、イボダイ、ケンサキイカ、ヤリイカ、アカムツ、ニギス、ムツ



10月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○アマダイ類



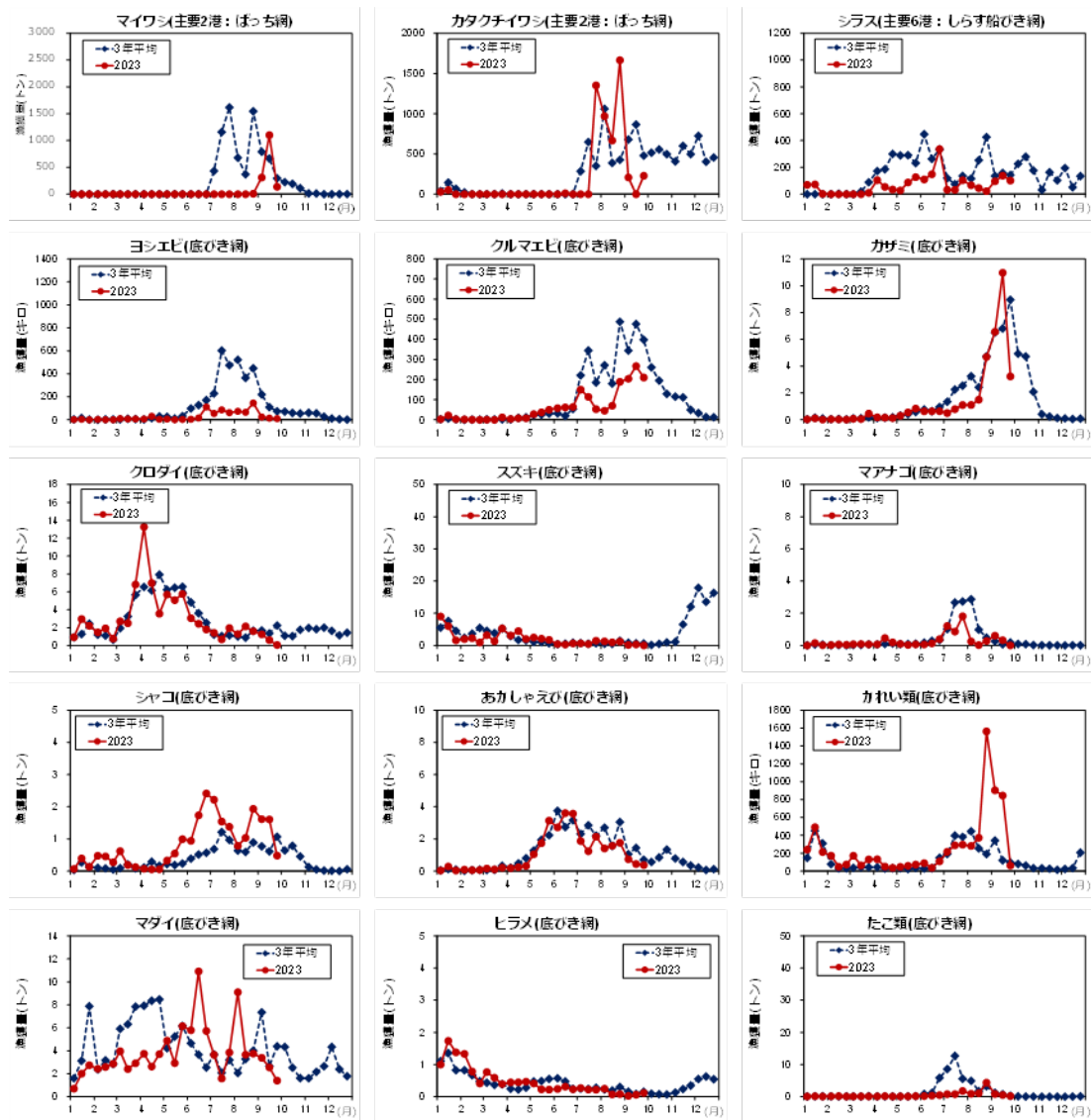
渥美外海からアマダイ類が揚がっています。愛知県の底びき網漁業で獲られるアマダイの仲間は、アカアマダイ *Branchiostegus japonicus*、キアマダイ *B. auratus* およびシロアマダイ *B. albus* の3種類で、名前の通り色で分けられています。色以外の特徴では、キアマダイは鼻筋に白い線、シロアマダイは頭の大きさに対する目の大きさなどで見分けることができます。これらのうち、愛知県でよく見られるものはアカアマダイであり、キアマダイとシロアマダイは稀に揚がります。港近くの魚屋やスーパーの鮮魚コーナーではアカアマダイとしてキアマダイとシロアマダイが混じることがあります。3種ともみな美味しいお魚で、シロアマダイは特に高級食材として扱われています。見かけたらラッキーと思って手に取ってみてはいかがでしょうか。味比べをしてみると新たな発見があるかもしれませんよ。

○ギンメダイ



渥美外海からアラメギンメ *Polymixia berndti* とキララギンメ *P. longispina* が揚がりました。これら2種はギンメダイ科に属する魚類で、頭部腹面の峽部というところから伸びる2対のひげが特徴的です。本科の魚類において、この2種は吻端が上顎先端よりも前方へ出ることが特徴で、そのうち吻部の曲がり具合と臀鰭の第4棘の長さからそれぞれ同定されます。ギンメダイという名前がついていますが、金色の目をしたキンメダイに対して目が銀色かと言われると微妙なところです。

主要魚種の漁獲状況



2023年9月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移