

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年1月11日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、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や、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。

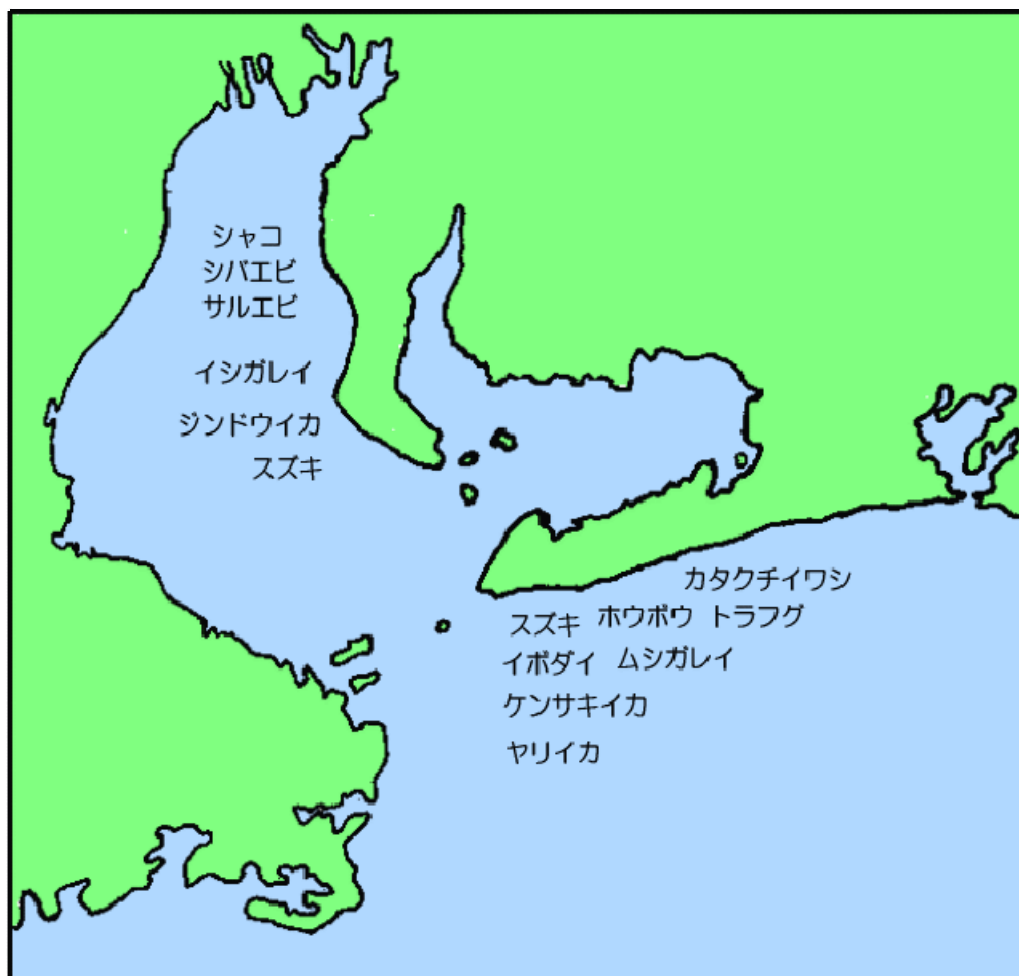
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、イシガレイ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ

○三河湾:底びき(まめ板)網漁は、1、2月は休漁です。

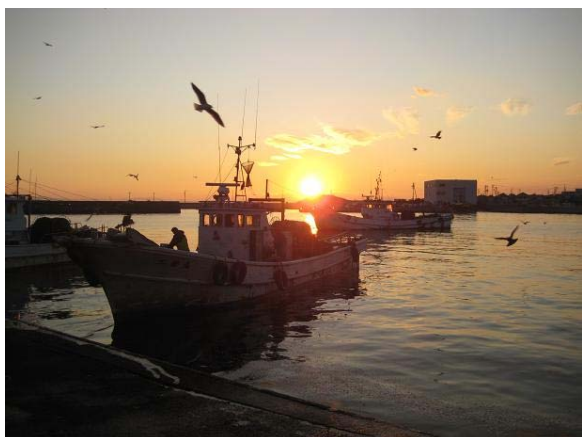
○渥美外海:カタクチイワシ、イボダイ、スズキ、ホウボウ、ムシガレイ、トラフグ、ケンサキイカ、ヤリイカ



1月上旬の漁模様



少々遅くなりましたが、新年明けましておめでとうございます。今年も地元あいちの美味しい水産物と、おさかな旬報を宜しく願いいたします。初出勤の日、豊浜漁港には正月の大漁旗を掲げた漁船が停泊していました。



朝日なら新年にふさわしかったかもしれませんが、これは夕日です。若干日が長くなった気がしますが、豊浜市場の夕市では、海鳥を伴った漁船が夕日をバックに浮かび上がっています。



今年の干支は辰ですね。辰と言えば龍で、良く干支にちなんだ魚としてタツノオトシゴが紹介されます。同じじゃつまらないということで、ここでは、主に渥美外海で漁獲されているヨメゴチ *Calliurichthys japonicus* を紹介します。本種は、英語名を Japanese dragonet (意味: 日本の小龍) と言い、まさに今年の干支にうってつけの魚なんです。ヨメゴチは、天ぶらネタとして有名なネズミゴチと同じネズミポ科の魚で、やっぱり非常に美味です。ちなみにタツノオトシゴは、英語名を Seahorse (海馬) と言い、むしろこれは午年の干支魚となりますので、再来年まで覚えておいて下さい。



現在、伊勢湾の中部から奥部を中心に、小型のエビ類であるサルエビ *Trachysalambria curvirostris* が良く水揚げされています。これまでも何度も紹介してきましたが、サルエビは地元では「あかしやえび」と呼び、小型ながらとても味のあるエビです。伊勢湾の底びき網漁業では最も重要な漁獲対象種の一つです。サルエビの頭胸部は、茶色い小毛で覆われていることが「猿」の名の由来と言われます。ということは、4年後の干支にちなんだ魚(魚類ではないですが)は、サルエビで決まりですね。



大型のヤリイカ *Loligo bleekeri* をみかけるようになりました。高水温を嫌い沖合に移出していたヤリイカは、毎年この時期の水温降下に伴い、沿岸部に戻ってきます。漁業者はこれを「ヤリイカのもどり」と呼んでいます。水産試験場では、漁期前の試験曳き結果から前年並みの漁獲量水準と予測していましたが、見事に(?)予測は外れ、解禁以来ヤリイカは不漁でした。これは、資源そのものはある程度発生していたのですが、9月以降の海況がヤリイカの分布に不適當で、漁場形成がうまくいかなかったためと推測しています。この「もどり」が終わると、今期のヤリイカ漁は終了です。

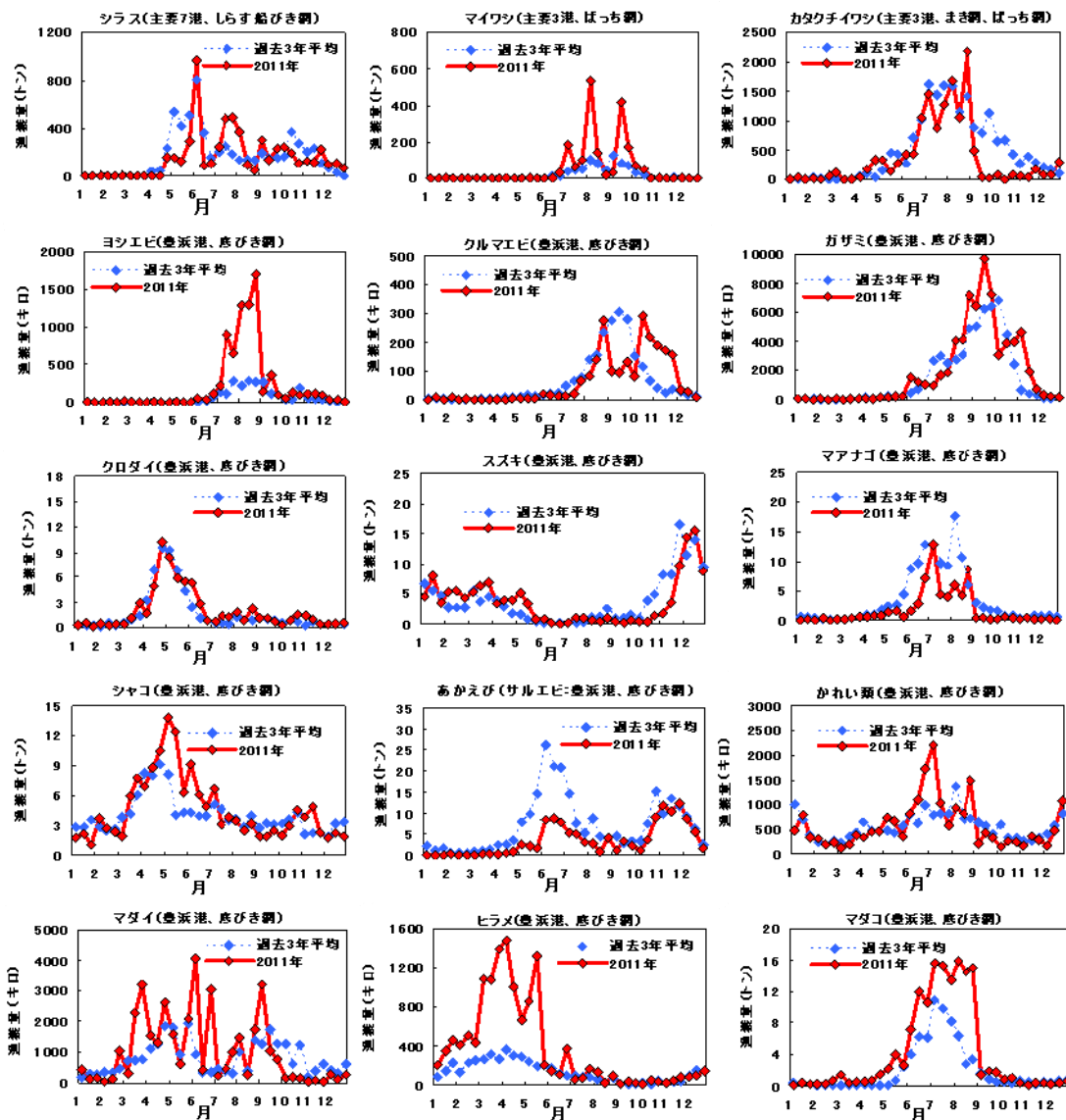


じゃあ来年の干支(巳年)にちなんだ魚は、愛知県海域にいるのか?と聞かれそうなので先に紹介しておきましょう。ずばりホタテウミヘビ *Pisodonophis zophistius* です。ウミヘビには魚類のウミヘビと爬虫類のウミヘビがいて、全く素性が違います。沖縄などにいるエラブウミヘビは有名ですが、これは爬虫類のウミヘビです。本種は、鰓呼吸をする魚類のウミヘビで、ウナギやアナゴに近い種類です。したがって、子供の頃は、ウナギやアナゴと同じく、透明な柳の葉っぱのような体型です。本種は、渥美外海から伊勢湾湾口部にかけて、まれに漁獲されることがあります。



南知多豊浜市場のとれたて市場は、新年1月8日から継続開催されています。また、下記リンクの直売所でも地魚を数多く扱っています。今年も地元の水産物をよろしくお願いいたします。

## 主要魚種の漁獲状況



12月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港：豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年1月26日]

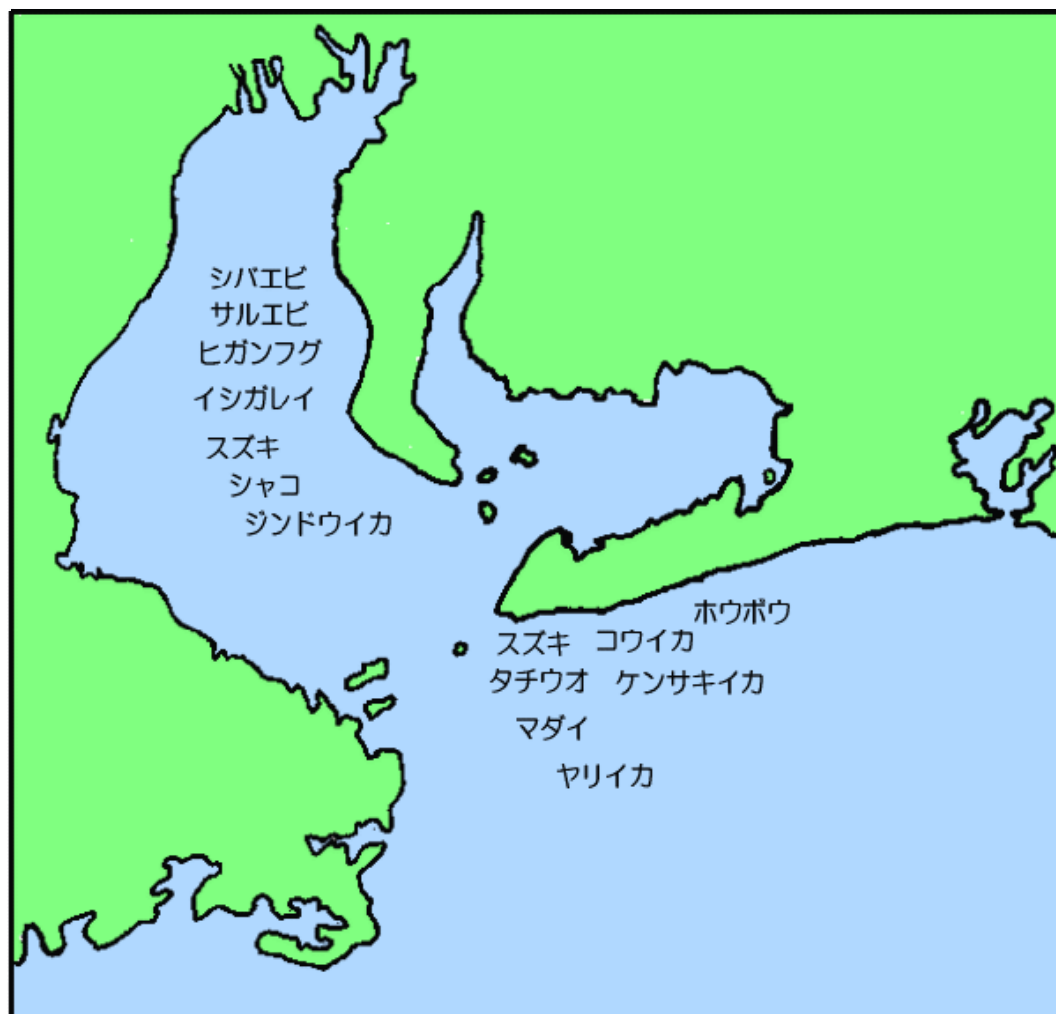
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:スズキ、イシガレイ、ヒガンフグ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ
- 三河湾:底びき(まめ板)網漁は、1、2月は休漁です。
- 渥美外海:スズキ、タチウオ、マダイ、ホウボウ、コウイカ、ケンサキイカ、ヤリイカ



1月下旬の漁模様



1月中旬の南知多町にある片名市場の様子です。この寒い季節に美味しいマダイやクロダイなどの活魚を中心に、活気あるセリが行われています。



日によっては、良型のタチウオ *Trichiurus japonicus* がずらりと並べられています。タチウオは、稚魚の時期から成魚とほぼ同じような体型をしており、特に歯(犬歯)は稚魚でも鋭く突き出ています。ごく小さいうちからカタクチイワシの稚魚など魚食性がみられます。脂肪酸の含有量が多い魚であり、生活習慣病予防に良いとされるDHAやオレイン酸を多く含んでいるそうです。タチウオの稚魚同様、現代人にとっては若いうちからの魚食性が必要ですね。



冬の隠れた高級魚コノシロ *Konosirus punctatus* の水揚げが見られています。地元では「つなし」などと呼ばれます。このコノシロは、江戸前の寿司ネタとして有名で、一番小型のものは「しんこ」と呼ばれ高値で取引されます。その次ぎの大きさが「こはだ」で、最終的に「このしろ」と呼ばれるようになります。今、底びき網で漁獲されているのは、大体が「こはだ」サイズです。成長によって名前が変わる魚を出世魚と呼びますが、コノシロの場合、「しんこ」の値段が最も高いので、出世どころか成長とともに降格してしまいます。人生コノシロにならないように、自らを戒めたいと思います。



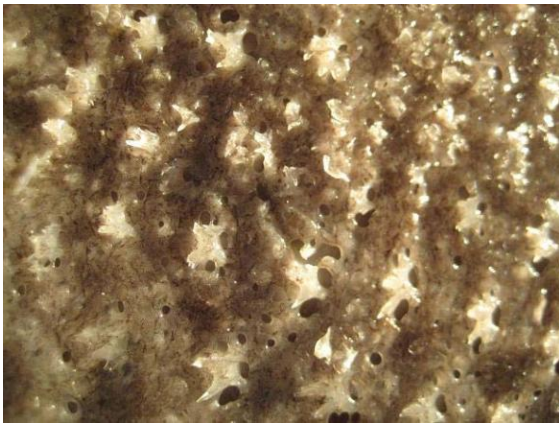
珍しくシラウオ *Salangichthys microdon* が市場に並んでいました。生時は、透明のシラスのような形の魚で、この形のまま成熟し産卵するので、幼形成熟型の魚と言われます。このシラウオ、たまにお店で「白魚」と漢字表記されています。しかし、字面だけ見ると、「白魚」では「シラウオ」なのか「シロウオ」なのか分かりません。シラウオはサケの仲間の魚で脂鱗を持っていますが、シロウオはハゼの仲間の魚で、全然別物です。一般的に躍り食いが有名な白魚は、ハゼの「シロウオ」のほうです。このシラウオは、吸い物や柳川鍋が美味しいですね。



最近、愛知県でも冬にワカメ *Undaria pinnatifida* の養殖が行われるようになってきました。漁船漁業では、冬場漁獲物が少なくなり、また荒天により出漁できない日が続いたり、漁業者はワカメを養殖して経営を補っています。地元のワカメは、もちろん鮮度は抜群で、やはりここは生ワカメがオススメです。生では褐色ですが、さっと湯通しすると見るも美しい鮮やかな緑色に変化します。この地元のワカメ情報については、1月28日(土)8:00~「旅サラダ」メ〜テレ、2月18日(土)18:30~「ぐっさん家」東海テレビで放映されるそうです。地元あいちの生ワカメ、興味のある方はチェックしてみてください。

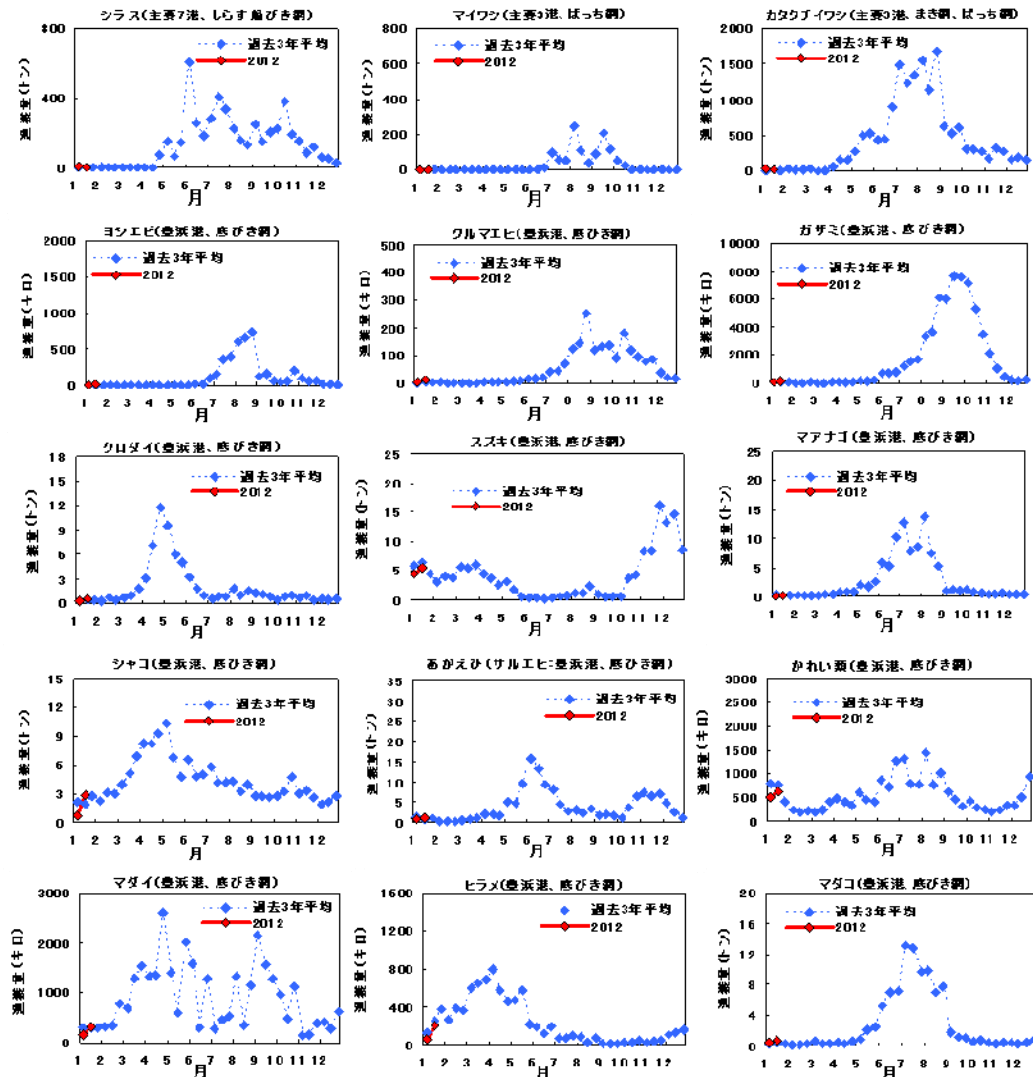


少し前に、体長2mの巨大なミイラのような魚が水揚げされていました。バラムツ *Ruvettus pretiosus* です。この魚は昨年11月7日のおさかな旬報で紹介したアブラソコムツ同様、人間が消化できないワックスエステルを多量に含有しており、食べると下痢・嘔吐等の症状が出ることから市場流通が禁止されています。ちなみに、獲った漁師は、前回アブラソコムツを獲った人で、私が「また、大物じゃないですか、やりましたね〜」と声を掛けると、苦笑していました。



この写真は、上のバラムツの体側をアップにして撮影したものです。鮮度が良くないものもありますが、表皮はゴワゴワしていて、鱗の代わりに骨性の星形の粒(棘?)が散在しているのが特徴です。コンニャクに金平糖が埋まっているイメージでしょうか。仲買人さんも「全身大トロだ」と笑っていましたが、ちょっと食べる気にはならない風貌でした。

## 主要魚種の漁獲状況



1月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年2月7日]

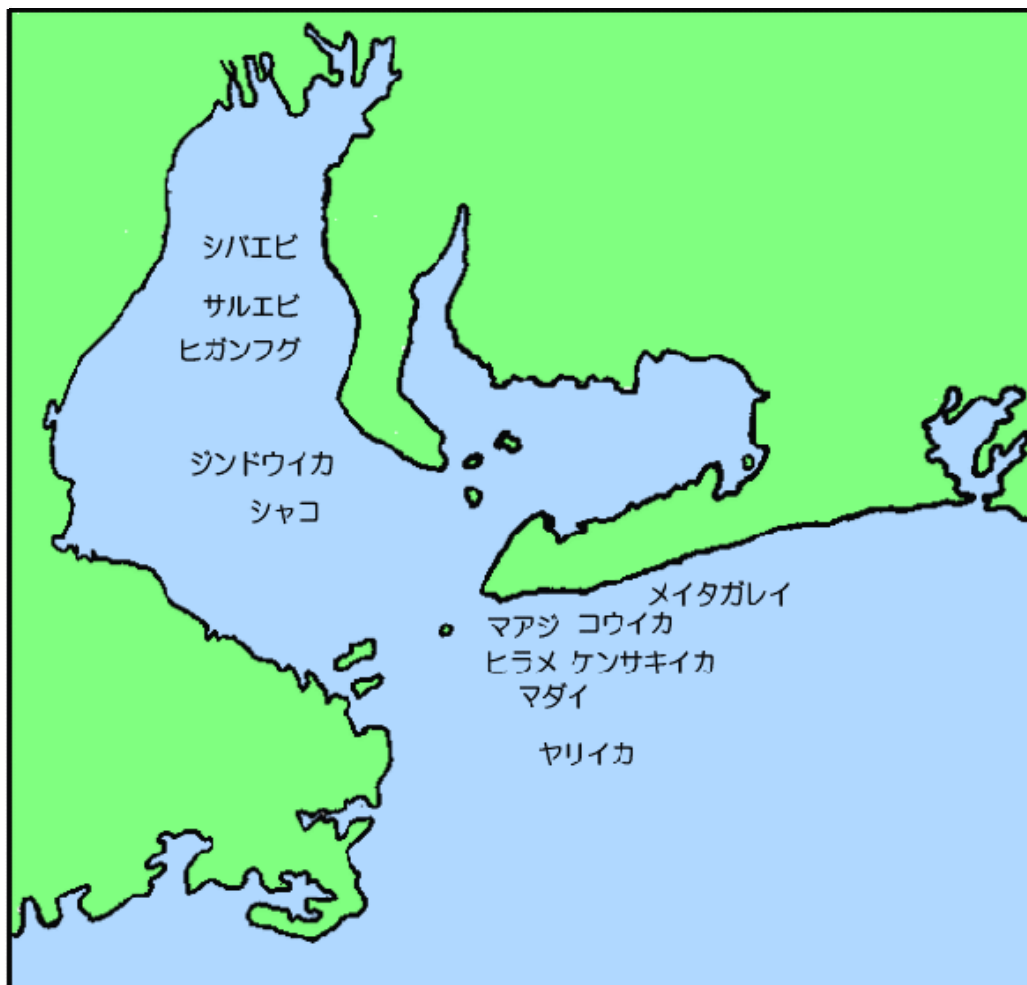
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:ヒガンフグ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ
- 三河湾:底びき(まめ板)網漁は、1、2月は休漁です。
- 渥美外海:マアジ、マダイ、ヒラメ、メイタガレイ、コウイカ、ケンサキイカ、ヤリイカ



2月上旬の漁模様



今年の冬も、「冬らしい冬」になっています。水道管が凍ったなんて話は最近ではご無沙汰だったように思いますが、今年はこちらは聞かれます。気圧配置では等圧線が緩んでいるようでも、この季節の海上の北西風は容赦ありません。これも自然相手の仕事の宿命というものでしょう。出漁日が少なければ収入も減るわけで、限られた出漁日には自然と水揚げにも力が入ります。



12月からのシャコ *Oratosquilla oratoria* の水揚げ制限は今月も継続中です。2月は1隻1日あたり2カゴ上限ですが、これはちょっと盛りすぎですね(笑)。過去にシャコが大漁だったのは1980年代で今の3倍の漁獲量がありました。その頃の冬は今年の冬に良く似た寒い冬が多い時代でした。寒い冬はシャコにとって好条件だったと思われる。この春も、寒い冬と漁業者による資源管理により育まれた、美味しい伊勢・三河湾のシャコを楽しみたいと思います。



普段は全くお目にかからないけど、寒い時期になると顔が見える魚がいます。クエ *Epinephelus bruneus* もその一つです。昨年2月14日の雪が降るホワイトバレンタインデーにも、大きなクエが水揚げされていたのを思い出しました。今年も、ずばり1週間前でした。このクエ、体重は33.6kgあったそうです。漁獲物の少なくなるこの季節、こんなビッグフィッシュは、漁業者にとって海からの愛のバレンタインチョコレートならぬバレンタインクエでしょうね。もちろん味覚としてもこの季節の最高級魚です。一度、このバレンタインクエ、味わってみたいものです。2月14日には、義理チョコではなく義理クエを待っています。



湾内ではジンドウイカ *Loliolus japonica* が多く水揚げされています。地元では「ヒイカ」や「小イカ」などと呼ばれます。外套長(筒の部分の長さ)は 10cm 程度と小さいイカの種類ですが、味は他種にひけをとりません。もちろん刺身でも美味しいですが、丸のまま醤油で煮たり、軽く塩ゆでしてサラダに付け合わせなど、簡単な調理で存分にイカの甘みと旨味を楽しめます。値段もケンサキイカやヤリイカ等と比べれば随分お安く、スーパーなどでも並ぶこともあります。見かけたら、是非お試し下さい！！



このアカエイ *Dasyatis kuhlii* も時期に多く水揚げされる魚種です。一般の方には、食材としてよりも海水浴で注意しなければならない毒魚としてのほうが馴染みがあるかもしれません。毒があるのは尻尾の付け根の棘の部分で、身にはもちろん毒はありません。食材としての知名度の低さからか、市場では激安です。浜値だと 2 匹で 500 円とかだそうです。ただし、韓国料理の食材としては高級ですし、煮付け、ムニエル、唐揚げなど用途は広いんです。しかも、美味しいし、コラーゲンがたっぷりです。年齢から来る関節痛や美容には嬉しい食材です。活魚で水揚げされるので鮮度も抜群。全国のバイヤーさん、伊勢湾産天然アカエイとして売り出してみませんか？

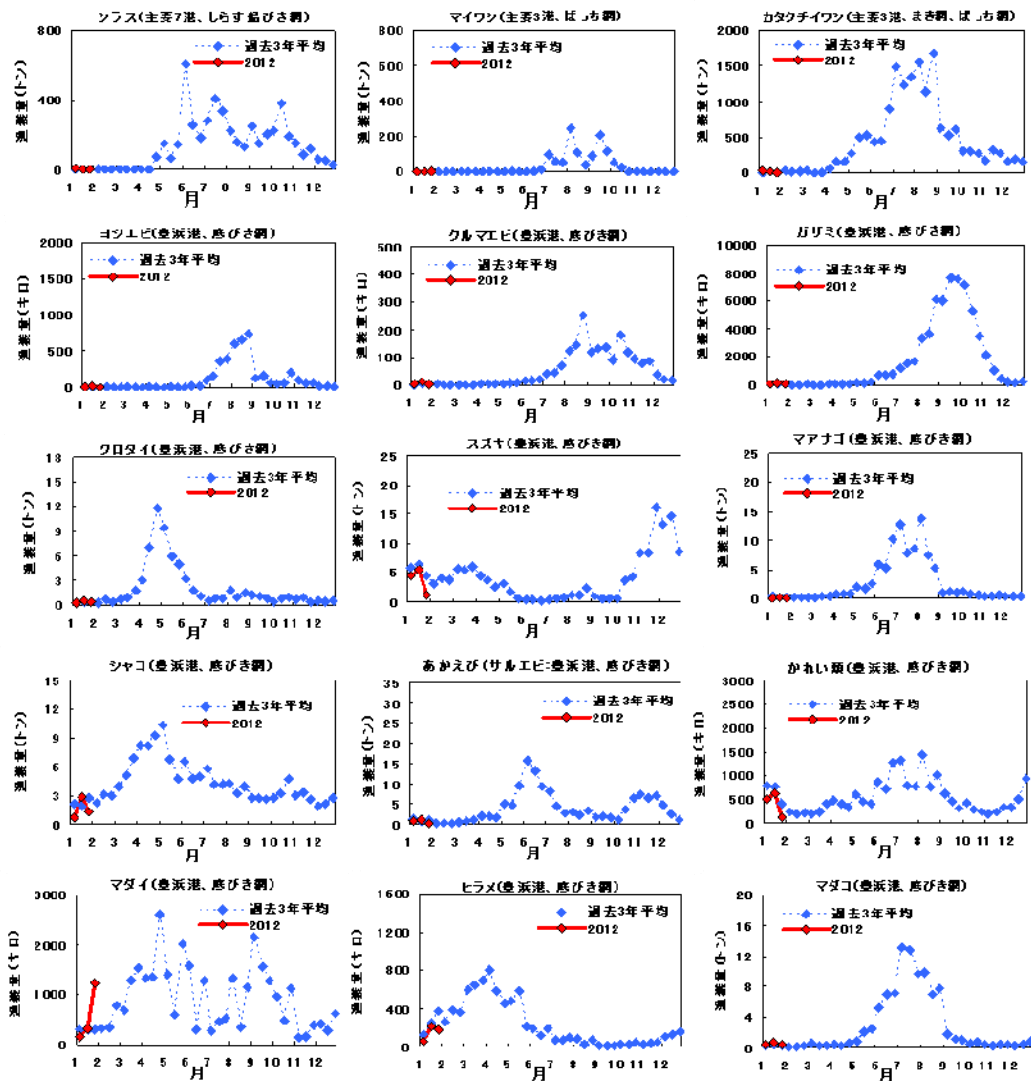


西日で見にくい写真になってすみません。全長 2m に及ぶ巨大なハモがいました。あたかも今年の干支である龍のような風貌です。肛門前の側線孔の数を数えると 37 だったので、スズハモ *Muraenesox bagio* というハモの仲間です。今まで観察してきたところ、伊勢湾で獲れる巨大なハモは大抵このスズハモのようです。一方で、全長が 1~1.5m 程度の中サイズのハモは、スズハモでなくハモ *Muraenesox cinereus* でした。



スズハモの顔のアップです。強力なアゴと牙を持っています。  
 「写真獲ったら、戻しておいてくれや〜」と漁業者さん言われたので、くるくると取まっていただきました。

## 主要魚種の漁獲状況



1月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年2月23日]

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:スズキ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ
- 三河湾:底びき(まめ板)網漁は、1、2月は休漁です。
- 渥美外海:ニギス、マアジ、ホウボウ、ヒラメ、メイタガレイ、コウイカ、ケンサキイカ、ヤリイカ



2月下旬の漁模様

## 市場レポート



久しぶりに調査に行った片名市場の夕市では、市場一面タイラギ *Atrina pectinata* のカーペットでした。タイラギは、潜水漁業で獲られ、殻の長さが30cm以上にもなる大型の二枚貝です。しばしば「平貝(たいらがい)」と呼ばれ、隠れた愛知の特産品の一つです。主に貝柱を食べますが、ほのかな甘みとサクツとした軽やかな食感で、非常に美味しい貝です。これから春にかけてが旬になります。三河湾の海底に、この巨大な貝がこれだけ生息していることも、この湾の生物生産力の高さを感じさせます。



同じく片名市場では色鮮やかなホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が活魚で水揚げされていました。ホウボウもこの寒い時期に美味しい魚です。赤い魚は、マダイを筆頭にお祝い事に用いられることがありますが、このホウボウもめでたい魚といわれます。特に頭部が骨板で覆われており、鎧兜に見立てられることから、「強い子に」とお食い初めや節句の祝い魚に使われることがあるようです。身は淡泊でやや色味のある白身で、塩焼きや煮付け、刺身と料理を選びません。いつものマダイと違うお祝い事に、地元の艶やかなホウボウはいかがでしょうか？



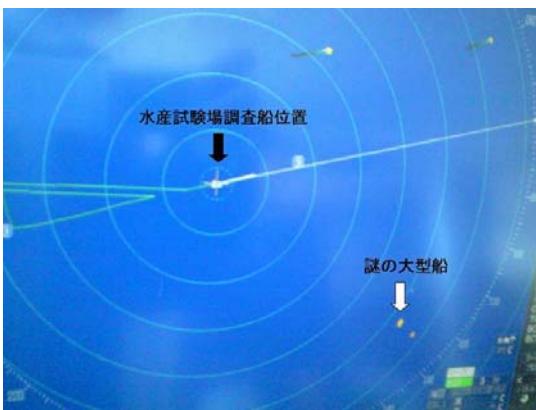
豊浜市場では、ワカメ *Undaria pinnatifida* が堅調に出荷されていました。冬が生産シーズンで旬真っ盛りのオススメ品です。特に基部に近いところにあるヒダの部分は孢子葉という孢子を産生する部位で、北日本と南日本ではヒダの数が違うそうです。このヒダが「めかぶ」と呼ばれます。ヒダを削いで刻み、サツと湯通しすると一瞬で鮮やかな緑色に変わり、それをご飯にダシ醤油とともにかけて食べると、一杯では止まりません。地元産のワカメ、本当に海を食べているような芳香な味わいです。この味わいはやっぱり鮮度による所が大きいでしょうね。スーパーのパック売りのめかぶとはひと味違います。



現在市場では、アンコウを良く見かけます。写真を撮ろうとすると、ポーズをとるかのように口を大きく開けてくれました。口腔内に白斑が見られないことや、目の後ろの棘が単峰なことから、アンコウではなくキアンコウ *Lophius litulon* と思われます。もっとも、市場では区別されずいずれもアンコウとして流通しているようです。寒い季節の鍋の材料として重宝されるのは言うまでもありません。



水産試験場では、調査船により伊勢・三河湾及び遠州灘海域の海洋環境調査を行っています。写真の観測機器は CTD と呼ばれる観測機器で、水温や塩分などを表層から底層まで連続的に観測できます。遠州灘では、月 1~2 回の頻度で最大水深 800m まで観測しています。これらの調査は、経年的に継続して実施することにより、海洋環境の変化やそれに伴う海洋資源の変化を捉える上で重要な基礎データとなります。今月も 20,21 日の 1 泊 2 日で遠州灘の調査航海を実施しました。

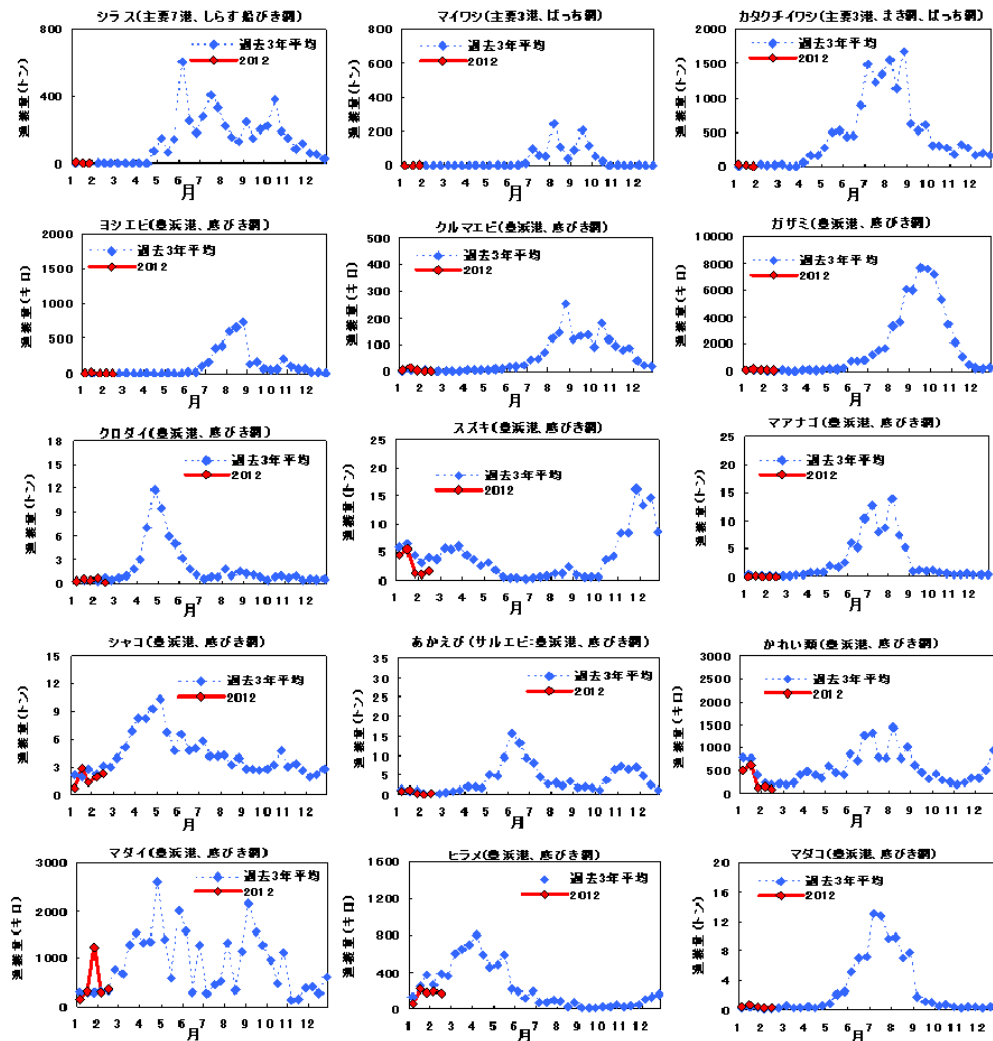


航海中には、船員さんが航行の安全を図るためにレーダーで自船と他船の位置を確認します。今回の調査航海中、一番沖の調査点にさしかかろうとしたとき、レーダーでかなり沖合に停泊している謎の大型船を見つけました。こんな沖に停泊するとは、しかもレーダーの反応からかなりの大型船、違和感があります。双眼鏡で、目視確認します。



双眼鏡の中に写る船体は、著しく巨大な塔を備えた異様な船形。すぐに分かりました。海洋研究開発機構地球深部探査センターの地球深部探査船「ちきゅう」です。メディア報道でもあったように、現在遠州灘でメタンハイドレードの試験掘削を行っています。海の資源は水産資源だけではありません。次世代資源として活用できることを期待したいものです。探査船「ちきゅう」が浮かぶのは、丸みを帯びた水平線であり、まさに「ちきゅう」そのものでした。

## 主要魚種の漁獲状況



2月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根  
(浮魚類は情報収集中)

主要3港：豊浜、師崎、大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年3月5日]

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ

今年のイカナゴ漁の解禁は3月8日です。

○三河湾:アサリ

今年のトリガイ漁の解禁は3月26日の予定です。

○渥美外海:ニギス、マダイ、ホウボウ、キアンコウ、ヒラメ、メイタガレイ、コウイカ、ケンサキイカ



3月上旬の漁模様



今年もイカナゴ(こうなご) *Ammodytes personatus* の漁がいよいよ始まります。伊勢・三河湾を代表する春の漁業の一つです。3月4日に解禁日を決めるための試験操業が、愛知・三重両県で実施されました。こうなごを適正なサイズで漁獲し始めるための調査です。われ先にと早く獲ると小さいうちから獲ってしまい当然漁獲量が少なくなります。かといって待ちすぎると、こうなごの商品としての好適サイズは限られているので、大きくなりすぎて価値が低くなってしまいます。



水産試験場では、試験操業で漁獲されたイカナゴのサンプルについて、ただちに体長を計測します。そして漁場ごとに現在のサイズを漁業者へ情報提供し、その情報をもとに協議されます。今年の解禁日は3月5日に行われた協議の結果、3月8日と決定しました！！伊勢・三河湾のイカナゴ漁業は、こうした解禁に関する取り決めや、来年親魚となる魚を残すために毎日の漁獲量の変化から終漁日を決定するなど、非常に厳密な資源管理が行われており、全国的にも優良事例として有名です。



伊勢・三河湾を漁場として愛知県で漁獲されるこうなごは、こうした資源管理体制にある水産資源ということで、マリンエコラベル認証を受けています。また、資源管理の実施主体である愛知県しらす・いかなご船びき網連合会は、漁期前に独自に放射性物質の検査も実施し、放射性物質は検出されなかったことを確認しています。

この時季の地元の旬の食材として、是非とも食卓に添えて頂ければと思います。自分で塩茹でする場合には、湯温が下がらないように少量ずつ湯がくのが、綺麗に湯がくのがコツです。



特に、解禁直後の小型のもので鮮度が良いものは、良く洗って生でポン酢でいただくのも、春の酒肴としては粋ですね。その他にも、お吸い物や卵とし、釜揚げのものを小鉢に添えるとか、いろいろ使えますよね。季節感がなくなったと言われる日本の食卓、海に囲まれた四季のある日本に住んでいながらこれは実にもったいない。この地元のこうなごで早春の息吹を食卓から感じるのはいかがでしょうか？



そして地元の春の食材と言えば、これも外せないでしょう。アサリ *Ruditapes philippinarum* です。中々都市部のスーパーでは地元水産物が少ない昨今ですが、このアサリだけは愛知県産を良く見かけます。これは愛知県が漁獲量全国一だからです。全国各地の漁獲量が減少の一途を辿る中、地元愛知県だけはアサリ資源を維持しており、今では全国シェアの半分以上を占めるほどになっています。産卵期は春で、これから殻が閉じられないほどに身が太ってきます。外見は変わりませんが、中身は季節で大きく違うんですね。



アサリ漁業は、特に西三河で盛んな漁業です。採貝漁業による漁獲が一般的ですが、資源が豊富な本県では、写真のような水流を噴射して貝を掘り起こし網で漁獲する方法が盛んです。この漁法による漁場は、採貝漁場より深場にあることが一般的です。アサリの住む場所というと潮干狩り場のように、干潮時に潮が干上がる場所をイメージしがちですが、干上がらない潮下帯と呼ばれる深場も漁場になっているのが本県の特色とも言えます。干上がらないと言うことは、アサリはずっと餌を食べ続けられるということで、春先から一足早く身が太ってきます。

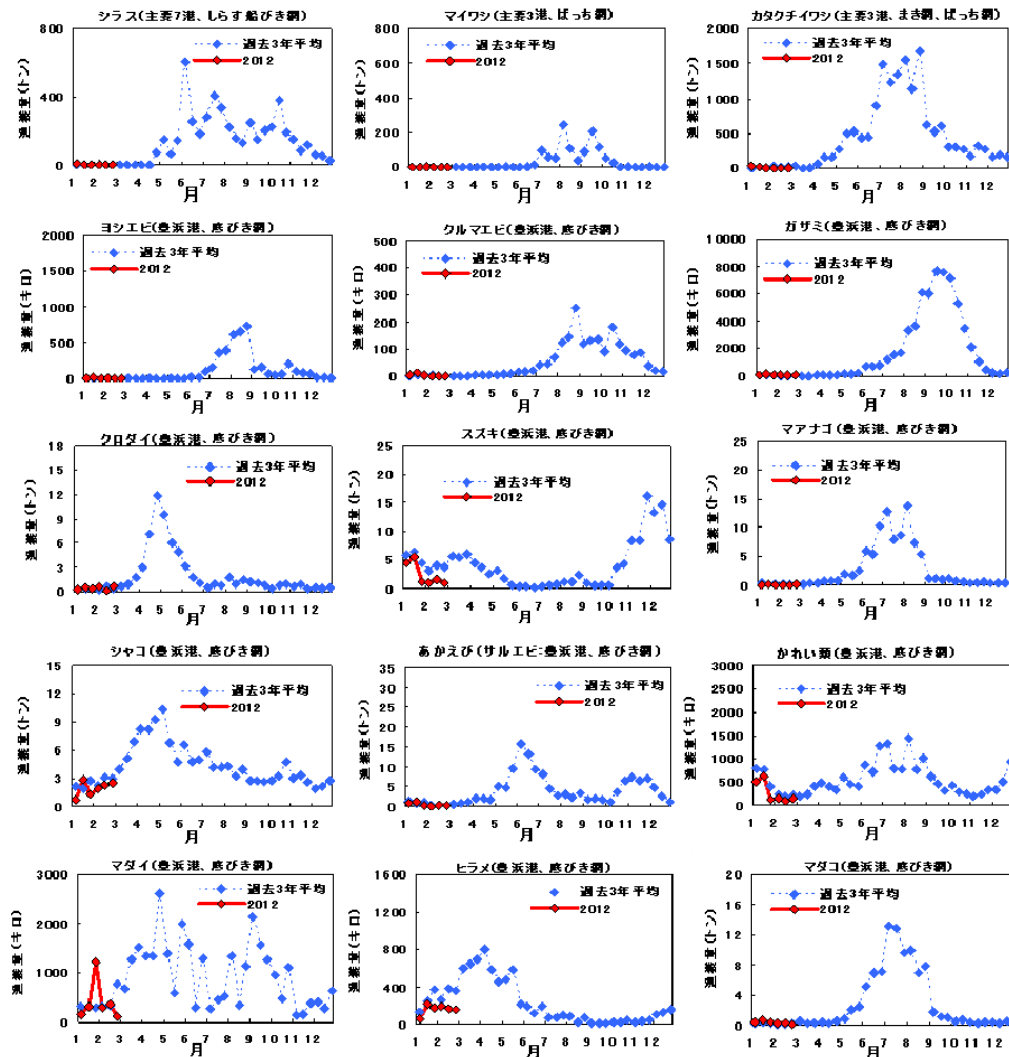


まだまだ水温は低ですが、ごらんのようにだんだん身が大きくなってきています。前述の「こうなご」と同様に、春を先取る地元の水産物ということで、簡単な調理で季節感のある食卓をプロデュースできそうですね。

この、「こうなご」と「アサリ」は、県が「あいち四季の魚(春)」として認定しています。個人的は、春にはシャコ、サヨリ、メバル、それにトリガイも・・・とほかにも春の地元の水産物を欲張ってしましますが、これらはこのホームページでも随時ご紹介していきたいと思ひます。

愛知県が認定した季節を代表する水産物「あいち四季の魚」については、こちらをご覧ください。

## 主要魚種の漁獲状況



2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年3月15日]

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

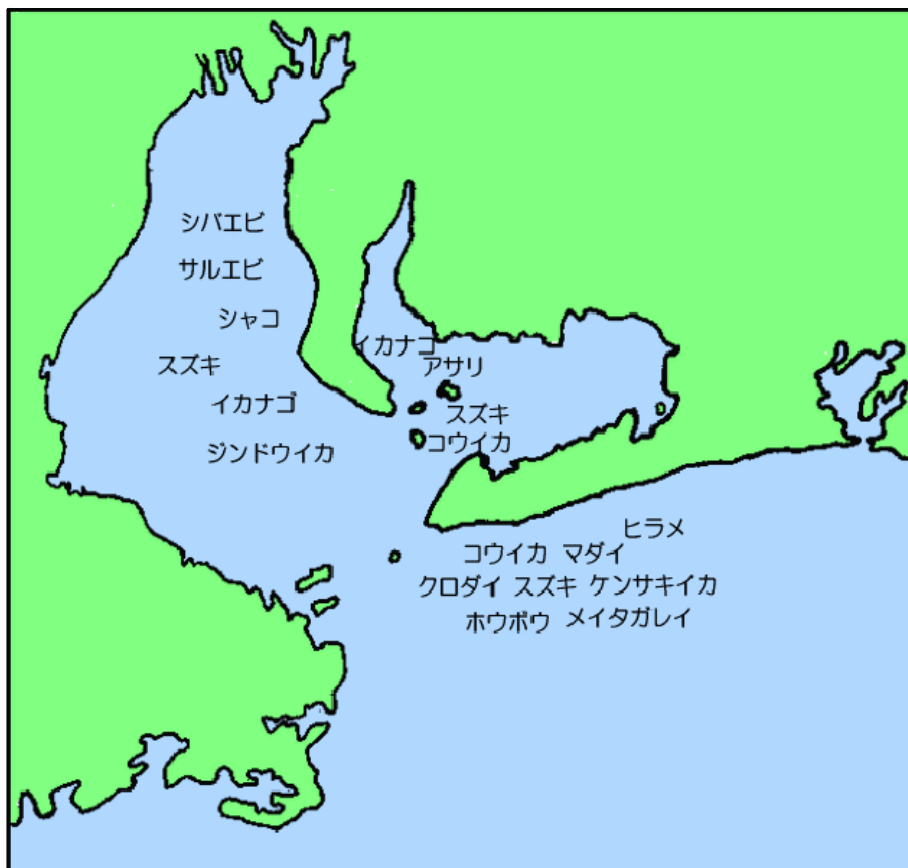
○伊勢湾:イカナゴ、スズキ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ

イカナゴ(こうなご)漁は3月8日に解禁しました！！

○三河湾:イカナゴ、スズキ、コウイカ、アサリ

今年のトリガイ漁の解禁は3月26日の予定です。

○渥美外海:スズキ、マダイ、クロダイ、ホウボウ、ヒラメ、メイタガレイ、コウイカ、ケンサキイカ



3月中旬の漁模様

## 市場レポート



3月8日にイカナゴ(こうなご) *Ammodytes personatus* の漁が解禁しました。伊勢・三河湾を代表する春の漁業の一つです。このこうなごの解禁については、メディアの注目度も抜群ですね。解禁日にはテレビカメラが水揚げされているこうなごを追っていました。こうなごは漢字で「小女子」と表記するように、水揚げには写真のように女性が活躍です。巷では「女子会」なるものが流行っているようですが、春の女子会のメニューには、是非こうなご料理に注目していただいて、「小女子会」にしていただければと思います。



師崎市場の様子です。こちらもあり率高いですが、いずれも大漁です。こうなご漁では、網を曳く「網船」と漁獲物を輸送する「運搬船」がチームを組んで操業しています。運搬船は、漁場からピストン輸送しているのですが、大漁のため頻りに輸送することになり、漁港内は漁船の大渋滞です。セリ落とされたこうなごは加工場まで運ばれるのですが、魚の量が多いためには今度は陸上側の輸送が追いつきません。魚が多ければ、値段が安くなるのは世の常です。今年のこうなごは、きっと安くて美味しいですよ。



解禁日の漁港周辺では、水揚げされたばかりの新鮮なこうなごを、釜茹にし天日干していました。この季節の漁港近辺では、こちらも良く見かける風景です。こうなごは1日に1mmくらいの速さで成長しますので、子供にも食べやすい小振りのものなら、早い目がチャンスです。もちろん、丸ごと食べる小魚ですので、カルシウムも豊富で、発育期の子供にもうってつけですよ。これでもかというぐらいご飯にかけて食べると最高ですよ。さあ、旬の水揚げは一時です。地元のこうなごを見かけたら迷わず手にとってお試しください！！

こうなご漁の詳細については「[イカナゴ情報](#)」をご覧ください。



一方、内湾の底びき網では、ここにきてスズキ *Lateolabrax japonicus* の水揚げ量が増えつつあります。産卵のために湾口部へと南下していたスズキは、春になると体力回復のために湾内で活発に餌を食べます。そう、この時期には湾内に大漁のイカナゴがいますので、スズキにとって絶好のレストランなのでしょう。実際、水揚げされているスズキのお腹は太ってきており、冬の痩せたスズキの印象とはだいぶ異なります。きっと身にも脂が乗ってきているのではないかと思います。春のスズキ、食べてみたい魚の一つです。

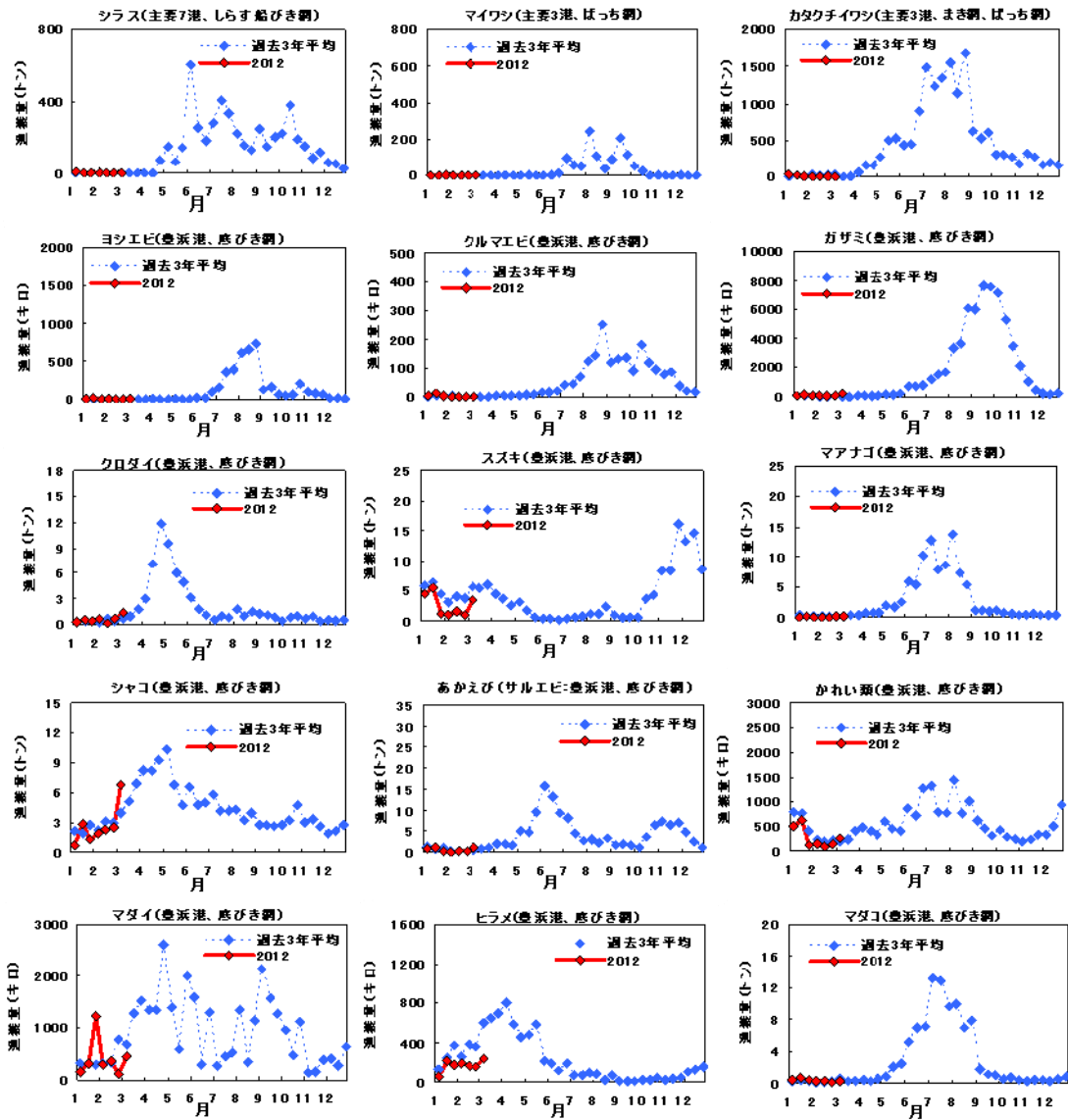


今年の春の市場では、アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* の姿を良く見かける気がします。アオリイカは、沿岸域に分布する胴長 40cm 以上にもなる大型のイカです。似たような形のイカにコウイカがありますが、コウイカにあるような白い石灰質の「甲」を持たず、どちらかと言えば、ヤリイカやケンサキイカに近い種類と言われます。また、コウイカに比べると身も厚く、かつ刺身にすると甘くもっちりとした非常に美味しいイカです。イカ類の中では遊離アミノ酸が多いと言われ、これが旨味の元であるとともに、栄養価としても高いわけです。美味しいものは身体にもいい、その通りですね。



片名市場で見慣れない魚を見つけました。体色は一様に暗褐色で、明瞭な髭が確認できることから、ヒゲダイ *Hapalogenys nigripinnis* と思われます。以前に、このヒゲダイに良く似たヒゲソリダイという魚を見つけたことがありますが、ヒゲソリダイでは下あごに髭がほとんど見えませんでした。このヒゲダイは髭を剃っておらず、写真のように見事な無精髭をたくわえています。皆さんの周りに、朝はヒゲソリダイだけ夕方にはヒゲダイになっている人、いませんか？魚の名前は、本当に面白いですね。

# 主要魚種の漁獲状況



3月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年3月30日]

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や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

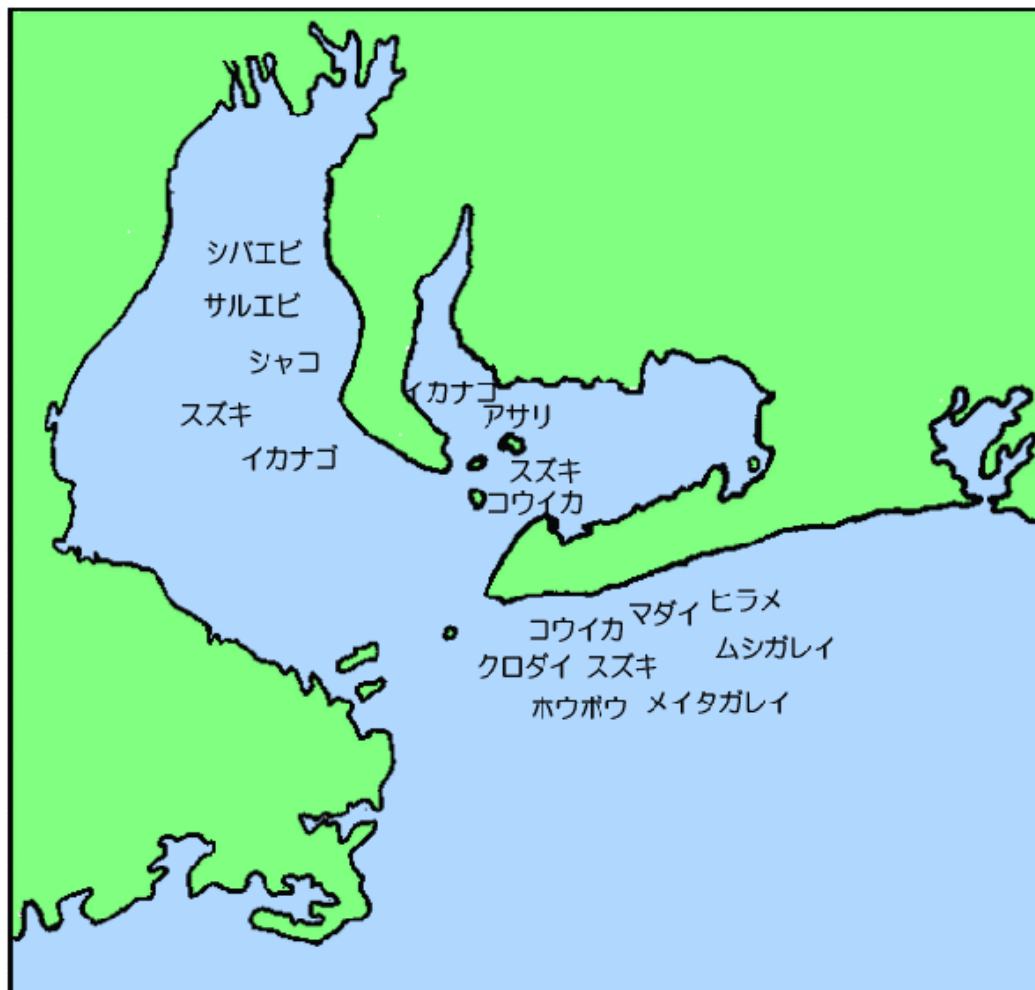
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:イカナゴ、スズキ、シバエビ、サルエビ、シャコ

○三河湾:イカナゴ、スズキ、コウイカ、アサリ

○渥美外海:スズキ、マダイ、クロダイ、ホウボウ、ヒラメ、メイタガレイ、ムシガレイ、コウイカ



3月下旬の漁模様



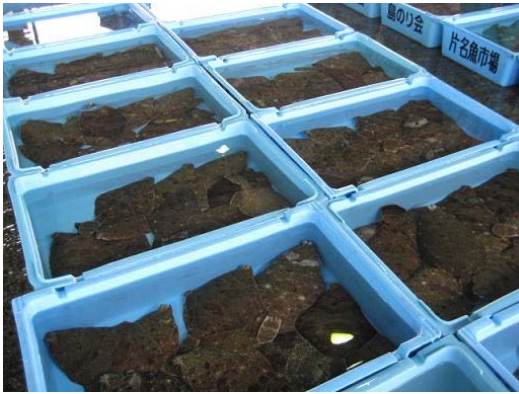
3月28日の片名市場夕市の様子です。この日は、市場に魚が溢れていて、大変活気のあるセリが行われていました。セリ人は、活魚オケの縁に足を置き、身軽にテンポ良く魚の値段を決めていきます。値段の呼称は市場により独特ですが、聞いているとなんとなくわかるようになります。例えば「大丁」なら「3千5百円」を示します。ただ、セリ人それぞれのアクセントがあつたりして、いくら聞いても解読不可能な場合もあります。



片名市場は、潜水漁業による漁獲物が多く水揚げされる市場の一つです。ここ1ヶ月くらい写真のタイラギ *Atrina pectinata* が連日大漁となっています。このタイラギ資源についてはよく分かっていないことが多いのですが、伊勢・三河湾海域では何年かに一度大発生することがあります。旬は春であり、主に貝柱部分を食べますが、刺身にすると大変美味しい貝です。伊勢・三河湾の沿岸に住んでいて、「貝柱といえばホタテ」というのはナンセンスです。地元の特産物として皆様に知って頂きたい水産物の一つです。



昨年、この海域で大漁だった魚の一つにヒラメ *Paralichthys olivaceus* があります。今年は今のところまずまず堅調に漁獲されています。漁業者さんに聞くと、まだ本番じゃないそうで、魚自体は結構いるとのこと。漁獲物の中に、まれに体の目のない側(無眼側といいます)も黒い色素斑が見られるヒラメがいます。人工的に育てられたヒラメでしばしばこういう個体を目にするのがあり、よって放流されたヒラメである可能性が高いです。仲買人の中には、これを「養殖もの」と評価する方もいますが、少なくとも市場に水揚げされたものについては、大部分の時間は天然海域で育つたれっきとした「天然もの」です！



市場では、メイタガレイ *Pleuronichthys cornutus* も良く見られました。非常に肉厚で美味しそうなカレイです。伊勢・三河湾海域で漁獲されるカレイ類の中では最もメジャーなカレイと言えます。メイタガレイの両眼の間には骨性の突起があり、指で触るとゴリっとして痛いので「目痛いカレイ＝メイタガレイ」となったと言われています。旬は冬と言われるので、やや時期は過ぎてきましたが、この肉厚感は味覚をそそります。煮付けが代表的な調理法ですが、鮮度の良いものは刺身が非常に美味しいと言われます。

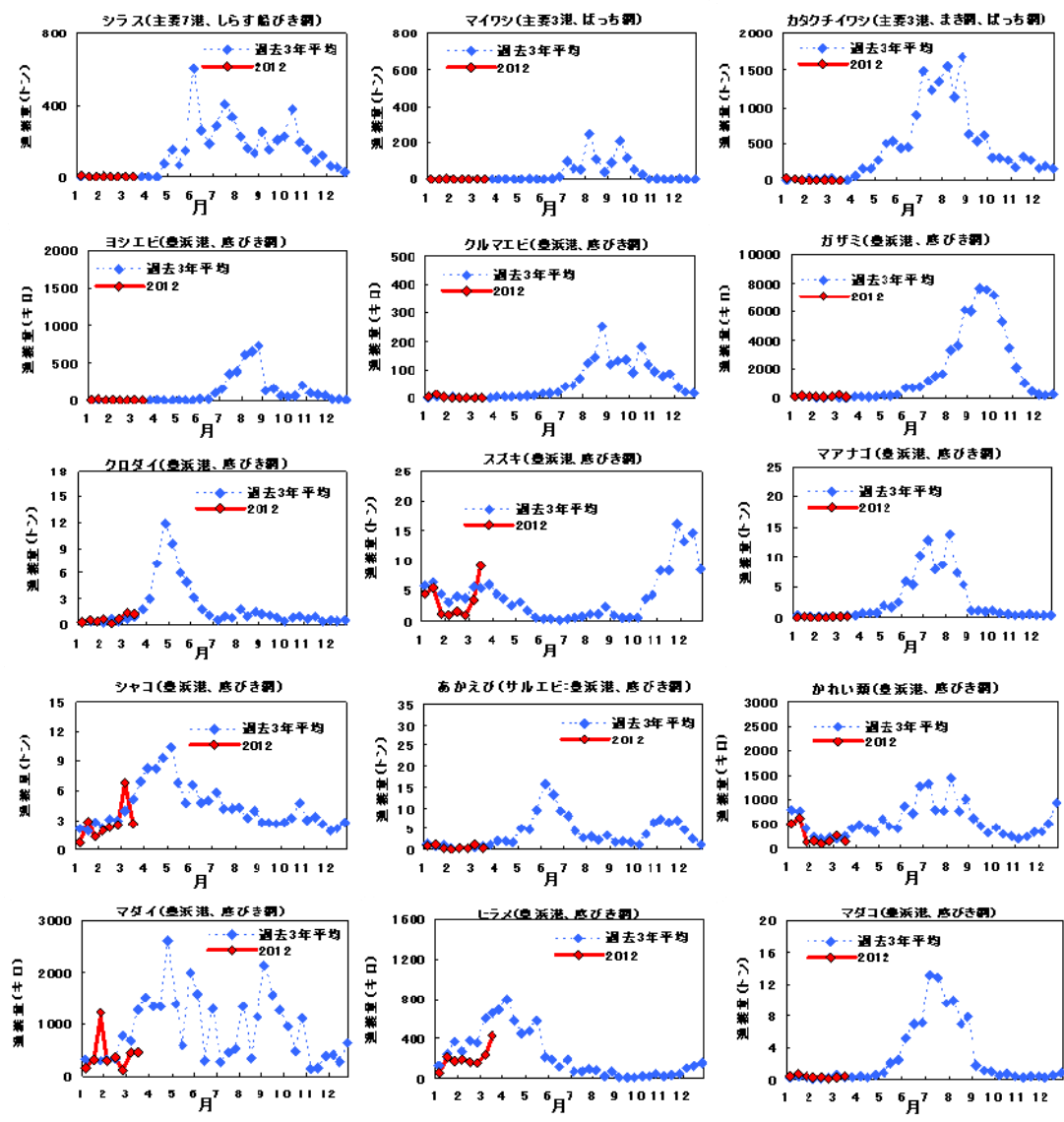


シャコ *Oratosquilla oratoria* の季節がやってきました。底びき網漁業者はシャコの親魚保護や資源の有効利用のために冬場に水揚げ制限を実施してきました。3月からは制限解除となり、漁獲量はぐんと増加してきました。春に旬を迎え、非常に美味しい子持ちのシャコも増えてきます。塩ゆでにして殻を剥いて食べるのが一般的ですが、小型のものはみそ汁にしてもダシが良く出て美味しいです。香港などでは、まるごと唐揚げにして食べるそうです。これは試したことがないので一度やってみたいと思います。



キュウセン *Halichoeres poecilopterus* も良く見かけました。体長20~30cmのベラの仲間です。このキュウセンは面白い魚で、小さいときはメスで大きくなるとオスに性転換します。しかも、メスの時は上の個体のように赤く、オスになると下の個体のように緑色になります。オスは、複数のメスを従えてハーレムをつくります。このハーレムの中には、一見メスっぽい赤い身体なのに中身はオスという個体もいて、ふとどきなことにこのメス型オスは、ハーレムの主に無断で自分の子孫を残すらしいのです。自分の遺伝子をそこまでして残したいか？、人間的に考えると軽蔑しそうですが、キュウセンにとっては、種を存続させる最上の戦略なのでしょうね。

# 主要魚種の漁獲状況



3月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年4月19日]

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や、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かもしれません。

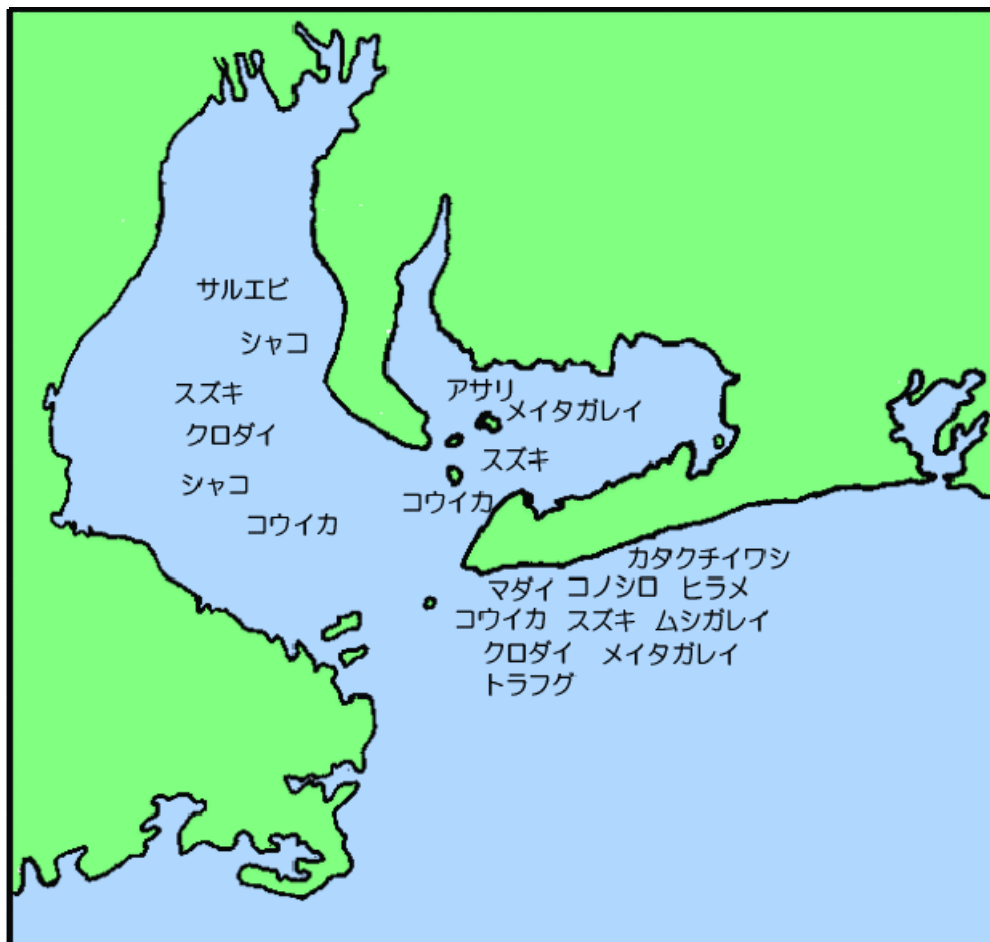
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、クロダイ、サルエビ、シャコ、コウイカ

○三河湾:スズキ、メイタガレイ、コウイカ、アサリ

○渥美外海:コノシロ、カタクチイワシ、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、メイタガレイ、ムシガレイ、トラフグ、コウイカ



4月中旬の漁模様

## 市場レポート



南知多の奇祭「鯛まつり」にはちょっと時期が早いですが、市場は鯛の水揚げでお祭り状態です。連日、マダイ *Pagrus major* とクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* をメインとした鯛類の豊漁が続いています。これらは活魚として地元はもちろん、関東方面へも出荷されていくそうです。言わずと知れた天然 100%のあいちの鯛です。大海原と豊かな餌で育ったこの天然鯛、この豊漁時期に贅沢に一匹丸ごと味わってみてはいかがでしょうか？



水揚げされているタイは、マダイとクロダイだけではなく、このヘダイ *Sparus sarba* も良型のもが水揚げされていました。地元では「しろだい」と呼ばれています。なるほどクロダイよりシロっぽく、やや頭が丸いのが特徴です。このヘタイは、名前だけのいわゆる「あやかり鯛」ではなく、れっきとしたタイ科の正統派の鯛の仲間です。味はクロダイより上と言われ、美しい白身で上品な甘みのある、美味しい魚です。

ヘダイは、マダイよりクロダイに系統的に近く、ヘダイ亜科というグループに属します。このグループの稚魚は、水深が1mにも満たない砂浜海岸の波打ち際で成長します。良質な砂浜海岸は、実はヘダイを含めた様々な稚魚たちの成育場となっているんです。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* も昨年度に引き続き豊漁です。特に4月18日の豊浜市場では全長90cmのランカーサイズのヒラメが水揚げされていました。80cm台はまれに見られますが、90cm台はそうそうお目にかかれませんが、「ついに獲られてしまったか〜」という恨めしそうな目でこちらを見ていました。まさに座布団、というか子供の掛け布団ぐらいにならなりそうです。一体、何人前のお刺身がとれるのでしょうか？



サヨリ *Hyporhamphus sajori* の水揚げも本格化しています。下あごが突出する形はお馴染みですね。この下あごの先端部が赤いことが新鮮な証拠と言われます。この魚の匂も春です。お刺身で食べると、透き通るように美しく、上品で大変美味しい魚です。外見は美しい銀白色で、モデルさんのようにすらりとスレンダーで美しい体型、しかしお腹の中は「真っ黒」というのは有名な話ですね。くれぐれも、美しい外見だけに騙されないように気をつけたいものです。



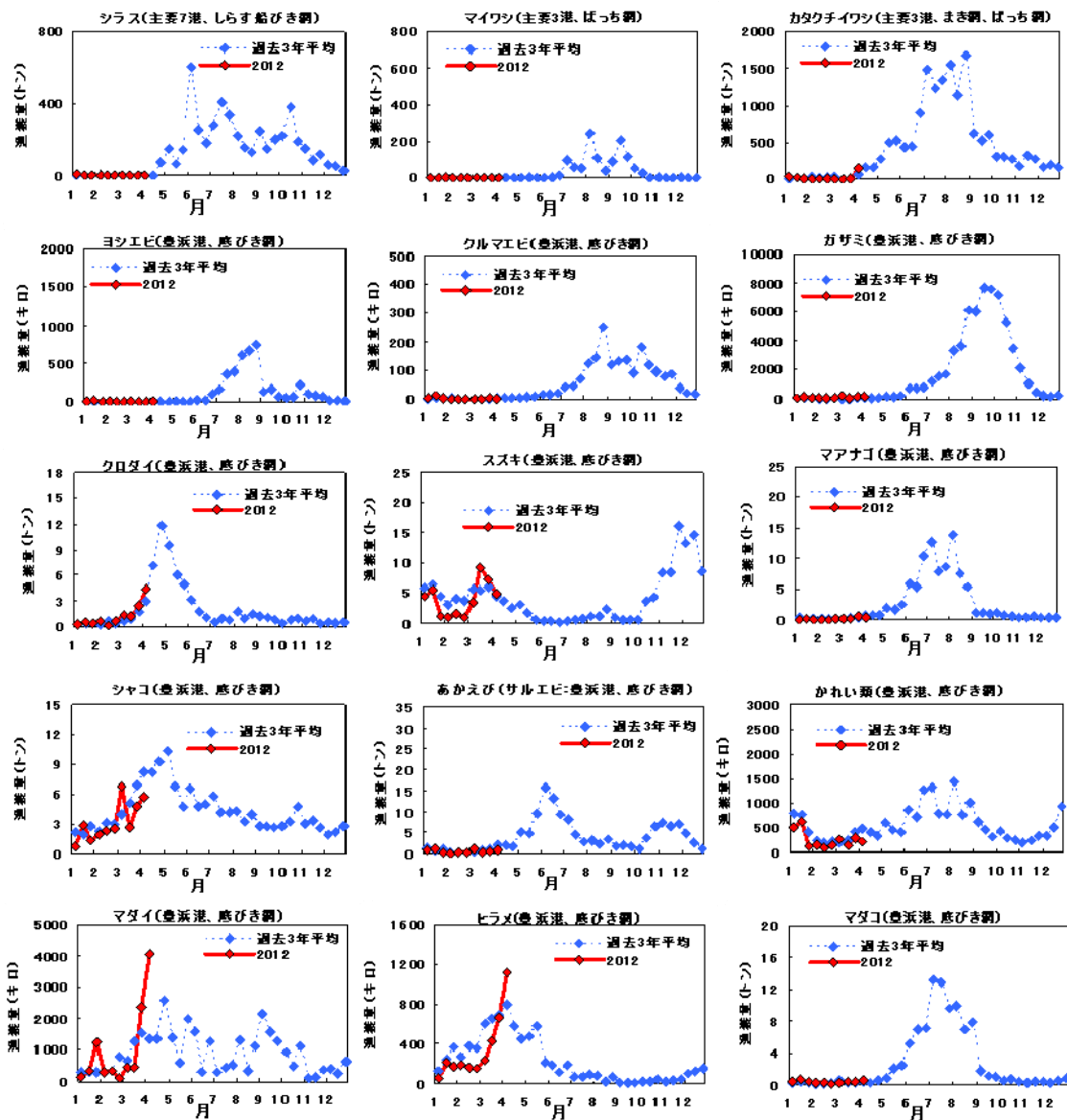
そして、来ました！内湾の漁獲物で、今最も熱いのは、シャコ *Oratosquilla oratoria* です。漁業者さん達は、商品価値の低い冬場には、水揚げ制限をしてきました。そして旬を迎えたこの季節、皆様に美味しいシャコを沢山食べていただくべく、予測通りの好漁を迎えています。身の詰まりも抜群で、塩ゆでにすると身がプリプリで、エビ類も目じゃない素晴らしい味わいです。最も美味しいのは今です。漁獲統計で県ごとに比較したものが無いのですが、断片的な情報を集めると、おそらく愛知県が現在日本一の漁獲量を誇っていると思われます。この季節お買い忘れないよう、是非ともお試し下さい。



写真上下のシャコで、違うところを1箇所述べなさい。

シャコは愛知県の重要な水産資源ということで、体長や成熟度など定期的な調査を行っています。今月のサンプルの全長を測定していると、おやっと思う個体を発見しました。この写真、尾っぽ(尾節といいます)の部分、上の個体ではV字に凹んでいるのに対し、下の個体は突出して尖っていますね。ここが違う点です。通常のシャコは上の個体です。一瞬新種か??と色めき立ちましたが、おそらく両方ともシャコ *Oratosquilla oratoria* と思われ、下の個体の尾節は形態変異の一種と思われます。

# 主要魚種の漁獲状況



## 4月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年5月2日]

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や、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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:スズキ、クロダイ、メイタガレイ、サルエビ、シャコ
- 三河湾:スズキ、メイタガレイ、シャコ、アサリ
- 渥美外海:シラス、カタクチイワシ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、トラフグ、コウイカ



4月下旬の漁模様



連休前の豊浜市場では、埋め尽くされた漁獲物が活気よく競り落とされていました。前報でお知らせしたとおり、シャコ *Oratosquilla oratoria* が好調に水揚げされています。今が旬の盛りのシャコは、非常に身が詰まっっていて茹でた後でも身がプリプリしています。お寿司屋さんなどでは剥き身のシャコが出てきますが、地元では殻付きのまま売られていることが多いです。なかなか自分で剥いたことがある人は少ないと思いますが、意外と剥き方は簡単で、綺麗に剥けるとささやかな満足感が得られます。しかも今のシャコは身がしっかりと剥きやすいので、一度味見がてらに殻剥きもお試し下さい。

今が旬です！！シャコの殻の剥き方は[こちら](#)を参考にして下さい。(外部リンク)



そしてやっぱり今旬もマダイ *Pagrus major* とクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* が熱い！！市場には水を張ったカンコに、赤と黒のコントラスト美しくずらりと一面に並べられています。春先には、赤の割合が8割くらいだったのが、次第に黒の割合が増え、現在では五分五分くらいになってきたのでしょうか。クロダイは産卵盛期にかかるとう味が落ちると言われますが、マダイの味は比較的安定しています。好漁が続いていますので、赤と黒の味比べも面白いかもしれません。端午の節句には、お頭付きの地元あいちの天然タイで、是非お祝い下さい！！



そしてずらりと並ぶと言えば、スズキ *Lateolabrax japonicus* も負けていません。冬場に漁獲される大型のものではなく、この季節は50cmくらいの中型が主流です。地元ではマダカと呼んでいます。関西でいうところの「ハネ」、関東でいうところの「フッコ」サイズです。これから夏にかけて旬を迎えます。特に、今のスズキはイカナゴをかなり捕食しており、産卵期に落ちた脂も十分に戻っています。端午の節句には、ご子息のご出世を祈念して、出世魚である地元あいちの天然スズキを祝い魚にしても縁起が良いかもしれません。とにかく春の市場は魚が多いです！



四季折々にその季節にしか顔が見られない魚がいます。春に見ることができる魚にホシガレイ *Verasper variegatus* があります。先日は全長 51cm の大型のものが水揚げされていました。このカレイは肉厚で鰭膜に黒い斑点があるのが特徴です。非常に美味で、かつ希少な種類であるために、カレイ類の中では最も高価で取引されます。ちなみに、この魚、1匹2万円で競り落とされました！！。毎回顔を拝む度に、一度味見してみたいものだと思うのですが、いかんせんボーナスまでにはいなくなってしまうのが・・・残念です。

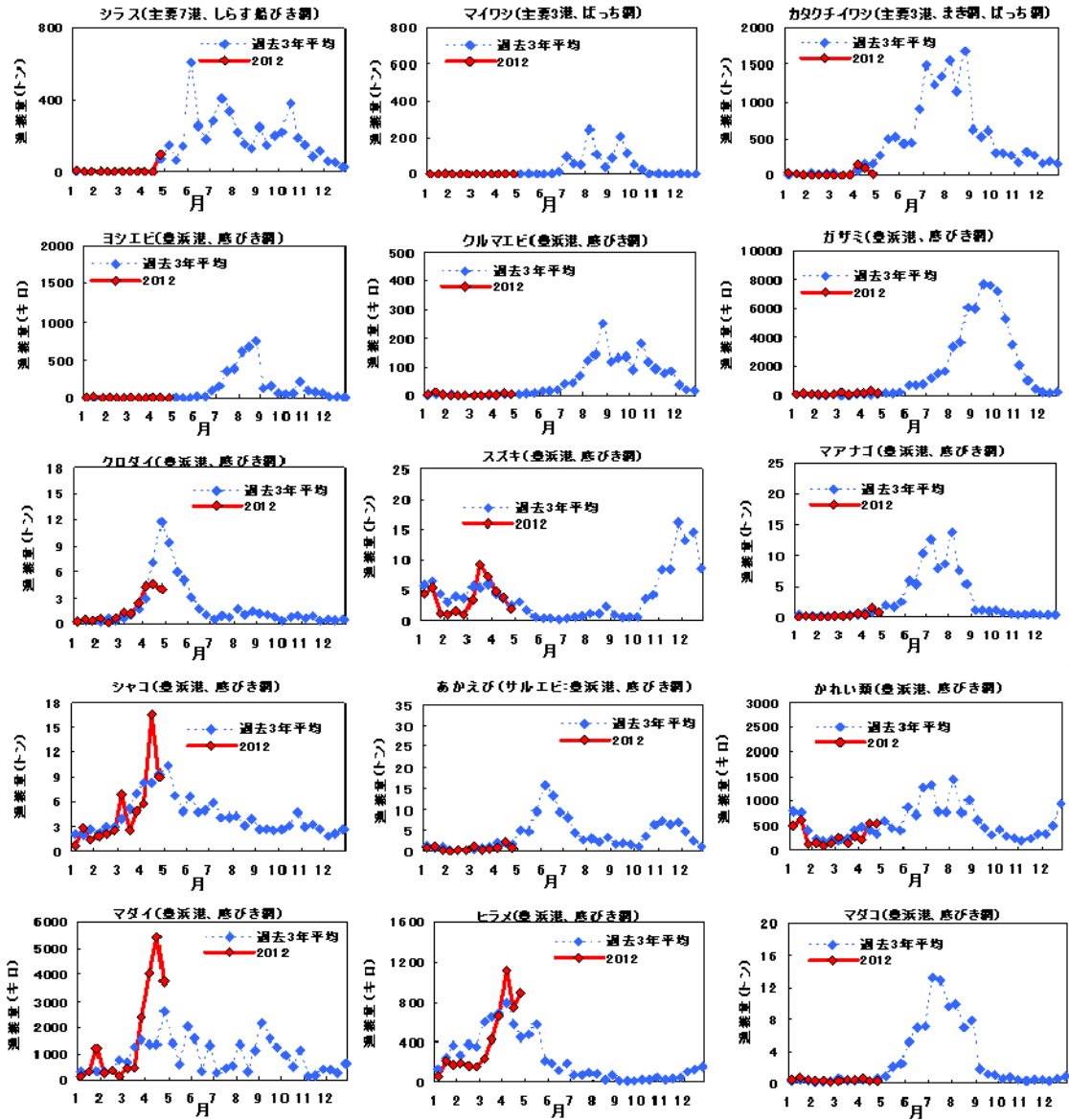


一色市場で色鮮やかな魚を見つけました。シキシマハナダイ *Callanthias japonicus* です。目を引きつけるショッキングピンクとイエローの魚体は、反射的に南の魚をイメージさせるのですが、和歌山県や相模湾など黒潮の流域には結構普通にいます。ハナダイの仲間という基本的にはハタ科の魚をイメージするのですが、このシキシマハナダイはシキシマハナダイ科という独立した科に属し、しかも1属1種のちょっと変わり種な魚です。味は、見た目によらず、結構美味しいとのこと。



そしてシキシマハナダイの陰に、エンゼルフィッシュ??のような面白い体型の魚がいました。この魚の名前は、ヒシダイ *Antigonia capros* と言います。「そのままかよっ！」と思わず突っ込みを入れたくなるように、確かに菱形ですね。食べられるのか、食べても美味くなさそうとか、思いそうですが、食された方の感想によると意外と美味しいそうです。なかなか一般小売店に出回ることはなさそうですが、現地の直売所ならひよっとしたら出会えるかもしれませんね。

# 主要魚種の漁獲状況



4月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年5月24日]

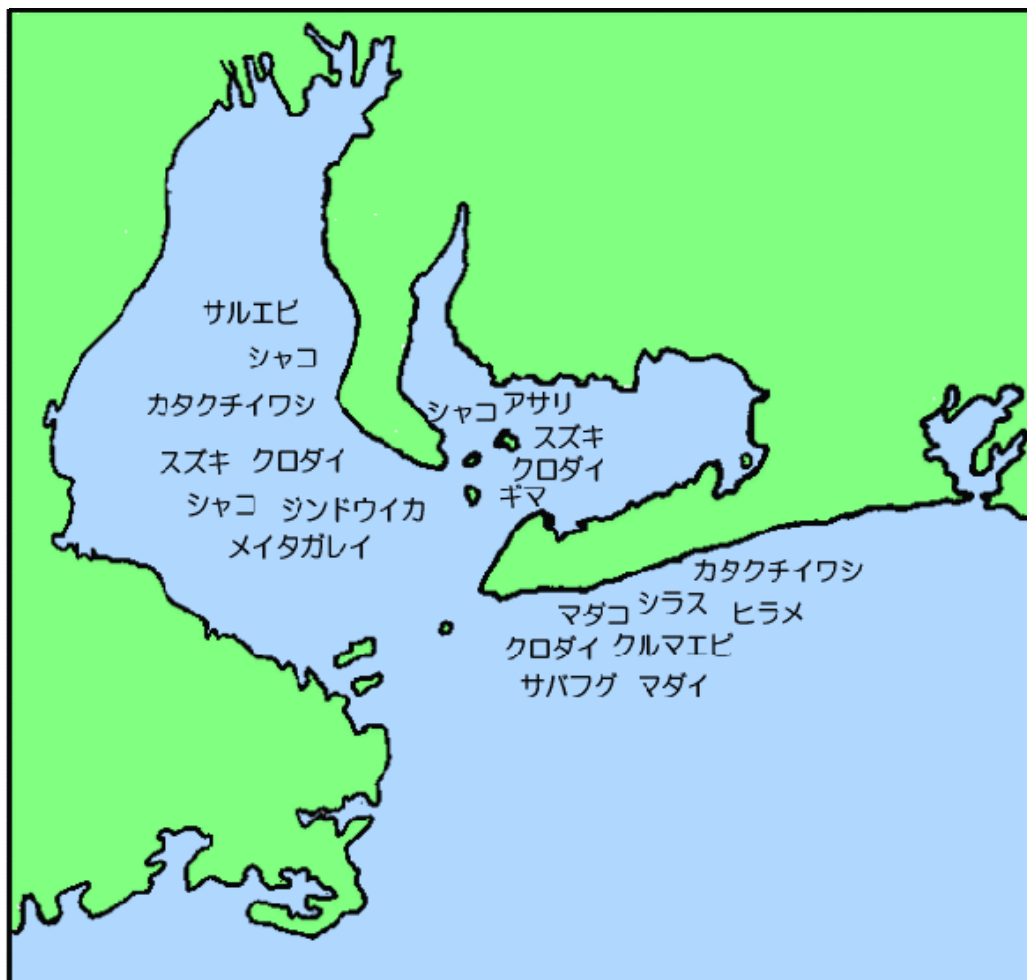
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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や、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かもしれません。

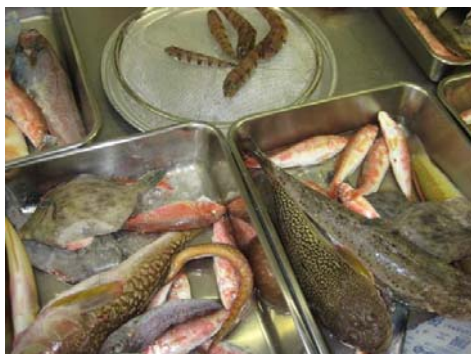
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:カタクチイワシ、スズキ、クロダイ、メイタガレイ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、ギマ、シャコ、アサリ
- 渥美外海:シラス、カタクチイワシ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、サバフグ、クルマエビ、マダコ



5月下旬の漁模様



上の写真の魚は、全て愛知県で漁獲されたものです。形の色もいろいろな魚がいます。ざっとみても10種類ぐらいいます。なごや環境大学共育講座「第52回 味わって知るわたしたちの海」に参加してきました。地元の水産物を主題に継続して行われているこの講座、今回のテーマは「地元のマイナー魚」でした。この魚たちは、主催者のスタッフが、当日早朝に一色さかな村で仕入れてきたそうです。この日は計15種類の魚が材料として使われました。



当日のメニューは、マエソを使ったかまぼこ、塩麴につけたクラカケトラギスの揚げ物、イシガニのみそ汁、ヒジキご飯、そして雑多なマイナー魚の煮付けです。参加された方からは、「知らない魚ばかりだった」「どれも大変美味しい」という声が数多く聞かれました。なんと言ってもその日まで、大海原を泳いでいた魚たちです。新鮮そのもの、美味しくない訳はありません。こういった都市部には出回らず馴染みのない魚たちも、実はわたしたち愛知の海に沢山いて、とても美味しいということを実感していただけたと思います。



当日作られた煮魚の鍋を覗き込むと、そこには生物多様性が感じられました。これぞ、「煮魚に見る生物多様性」です。今回使った魚は、底びき網で漁獲されたものですが、特に底びき網の漁獲物には生物多様性を感じますね。この漁業が成り立つには、それらが育まれるための、環境の多様性が担保された海が必要にほかなりません。地元の魚の多様性や私たちの海について、食をとおして見る。こういった視点は、食育や環境教育などにも重要な要素で、主催者の方達には頭が下がります。



市場では、マアナゴ *Conger myriaster* の水揚げが多くなってきました。地元では「めじろ」とか「本めじ」と呼ばれています。湾内を中心に底びき網やあなご籠で漁獲されています。ウナギと同じようにマアナゴの産卵場も、これまで謎につつまれていました。しかし、最近になってやはりウナギと同じように南方の太平洋に産卵場がありそうだ、ということが分かってきました。ふ化した仔魚は黒潮にのって、伊勢湾や三河湾にやってくるようです。マアナゴの旬は、今から夏にかけてです。今年のマアナゴ資源量はますますと見込んでいます。ウナギが少なく高価な分、地元のアナゴを楽しんでみてはいかがでしょうか？



暖かくなると増えてくるのはこのサルエビ *Trachysalambria curvirostris* も同じです。クルマエビ科の小型のエビで、地元では「あかしゃ」や「ざるえび」「あかえび」などと呼ばれています。今月の水試ニュースで、別種であるアカエビが増えてきたという記事がありましたが、この日の水揚げの主体は依然サルエビのようでした。安価ですが、茹でてよし揚げてよしの非常に使いやすく、そして美味しいエビです。本県では、湾内の底びき網漁業の主要な対象種となっています。

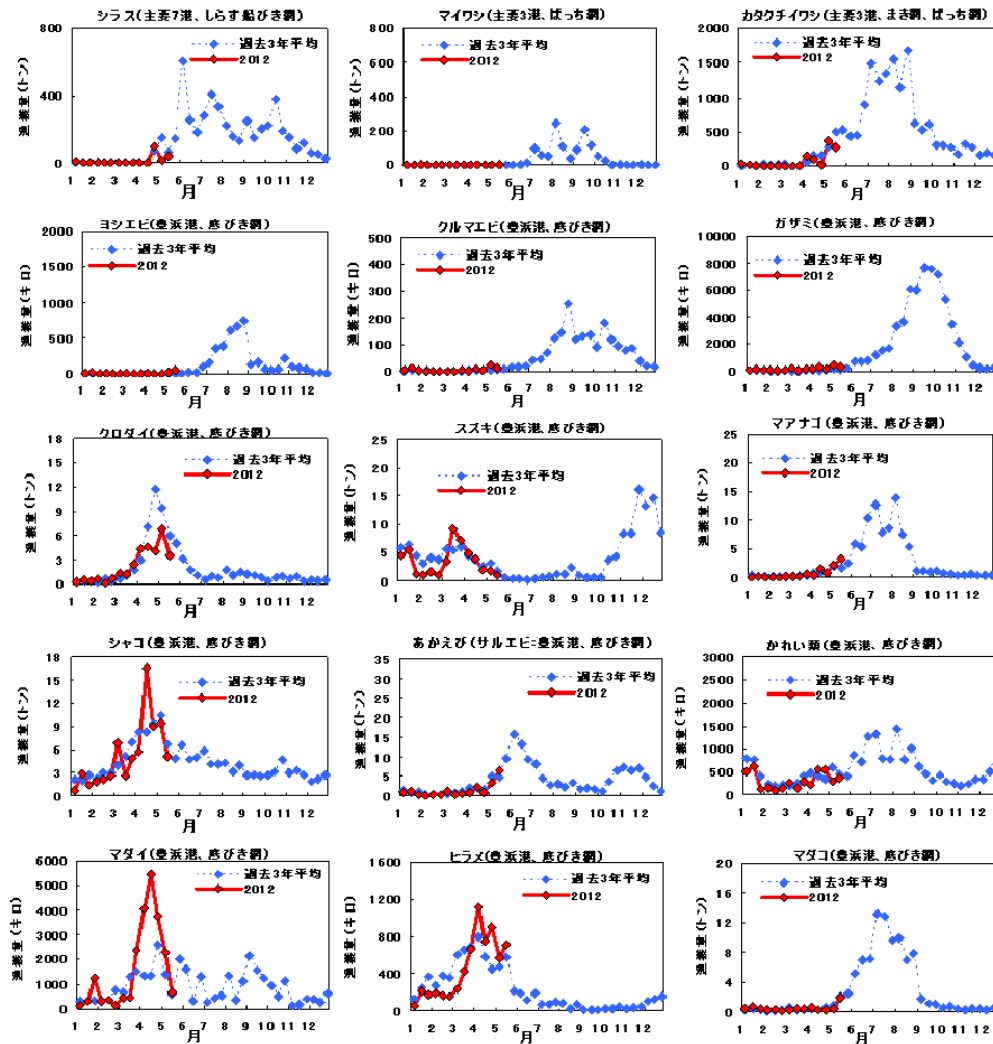


シャコ *Oratosquilla oratoria* も堅調な水揚げが続いています。シャコは、前述のアナゴ、サルエビに肩を並べる、愛知県の底びき網漁業の最重要種であり、本県では冬季水揚げ制限といった資源管理が行われています。残念ながら、本家江戸前の小柴や大阪湾などでは、漁業者の必死の資源管理にも関わらず漁獲量は低迷していますが、伊勢・三河湾では何とかここ3年くらい安定した漁獲量が得られています。水産試験場では、シャコの資源調査を毎年実施しており、つい先日実施した今年の春の調査結果でも、産卵群となる大型シャコの資源量増大が確認されました。



そのシャコの資源調査の際に、またも見慣れないシャコを見つけました。セスジシャコ *Lophosquilla costata* (写真中央の個体) と言います。体は普通のシャコと良く似ているのですが、尾っぽ(尾節といいます)の付け根に白く縁取られた褐色の斑があることが特徴です。採集されたのは伊勢湾南部の地点です。文献などでも湾口部の外海の影響の強い水域に分布するとあるので、まさに一致します。これまで紹介してきたシャコ、トゲシャコ、ミカドシャコに続く、本県に分布する第4のシャコです。シャコを食べられる折には、ちょっと注意してみてください。

## 主要魚種の漁獲状況



5月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年6月7日]

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や、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かもしれません。

### 漁況概要

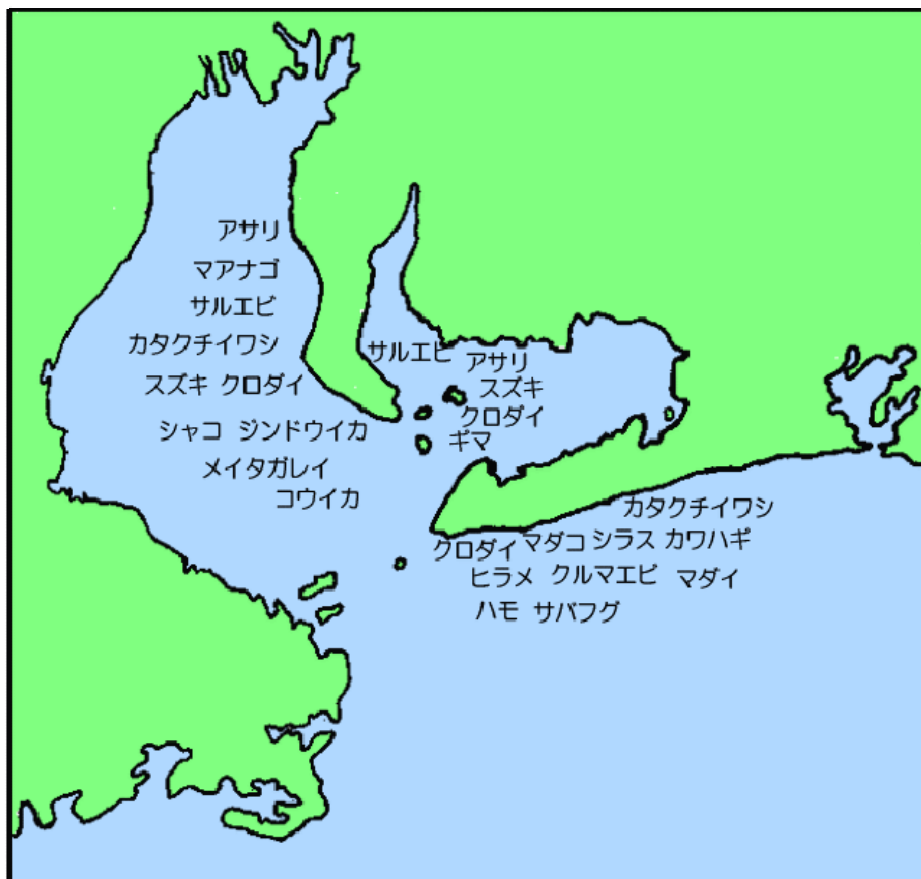
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、マアナゴ、スズキ、クロダイ、メイタガレイ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ、コウイカ、アサリ

○三河湾:スズキ、クロダイ、ギマ、サルエビ、アサリ

○渥美外海:シラス、カタクチイワシ、ハモ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、カワハギ、サバフグ、クルマエビ、マダコ

現在、漁場全域にクラゲが分布しており、底びき網漁業等の操業に支障が出ています。



6月上旬の漁模様

## 市場レポート



6月に入ってからの豊浜市場夕市の様子です。魚も仲買人さんも多く、とても活気のある市場となっています。最近では、一般の人が見に来られている姿もみかけます。いろんな種類の魚が一面ずらりと並べられている様子は、圧巻です。豊浜市場での底びき網漁獲物のセリは、夕方3時半くらいから始まります。



サルエビ *Trachysalambria curvirostris* が好調に水揚げされています。クルマエビ科の小型のエビで、地元では「あかしや」や「ざるえび」「あかえび」などと呼ばれています。底びき網漁船は、夜に操業する漁業者と昼に操業する漁業者といるのですが、サルエビなどのエビ類は、特に夜操業の人が多く獲ってきます。小売でも手頃な値段で、茹でて揚げて非常に美味しいエビです。えびせんべいの原料として引き合いが強いため、多少水揚げ量が多くなっても比較的良好な相場で取引され、漁業者さんの強い味方となっています。



でもやっぱり愛知県のエビといえば・・・これですね。目を見張るストライプ模様、そして鮮やかな青と黄色で縁取られた尾っぽ、そうエビの王様、そして「県の魚」といえば、これクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* です。最近九州あたりから養殖のクルマエビが入荷されてくるので、こんな良型の天然クルマエビでも意外とお安いです。そして今年は比較的好漁となっており、お求めやすさに拍車がかかっています。あまた種類のあるエビで、どのエビも美味しいなあと思うのですが、やはり最後にこのクルマエビを味わうと、思わず笑ってしまうくらい美味しいんですよ。もちろん料理法は問いませんが、本来の味を楽しむなら、私は塩焼きをお勧めします。



そして先月下旬から、マアナゴ *Conger myriaster* の水揚げが多くなってきました。地元では「めじろ」とか「本めじ」と呼ばれています。マアナゴは本当に謎だらけの魚です。伊勢・三河湾に生息するマアナゴは、ほとんどが1歳以下で、なぜか9割がたオスばかり。しかも沿岸では卵を持った親のマアナゴは見かけたことがありません。こんなにもメジャーな水産物なのに、産卵場もしかり実は生態が謎に包まれているんですね。漁獲量は、愛知県が全国第2位。今からマアナゴの美味しい旬を迎えます。



梅雨が近づいてくると俄然美味しくなるのは、同じ長ものであるハモ *Muraenesox cinereus* も同じです。現在、市場では外海操業船を中心に堅調に水揚げしています。内湾で獲られるハモは70cmくらいまでですが、渥美外海では80cm~1mクラスが主体となっています。瀬戸内海などでは、2000年代に入って急増したと言われ、本県でも似たような傾向がみられます。関西では夏にはハモを食べるのが粋の一つになっていますが、最近では全国的にも広がっているようですね。小売では韓国産の輸入物も多いようで確かに脂のノリも良いようです。ただ、ハモに脂をノリを求めるのはナンセンスな気がするのは、ただ強がっているだけでしょうか。

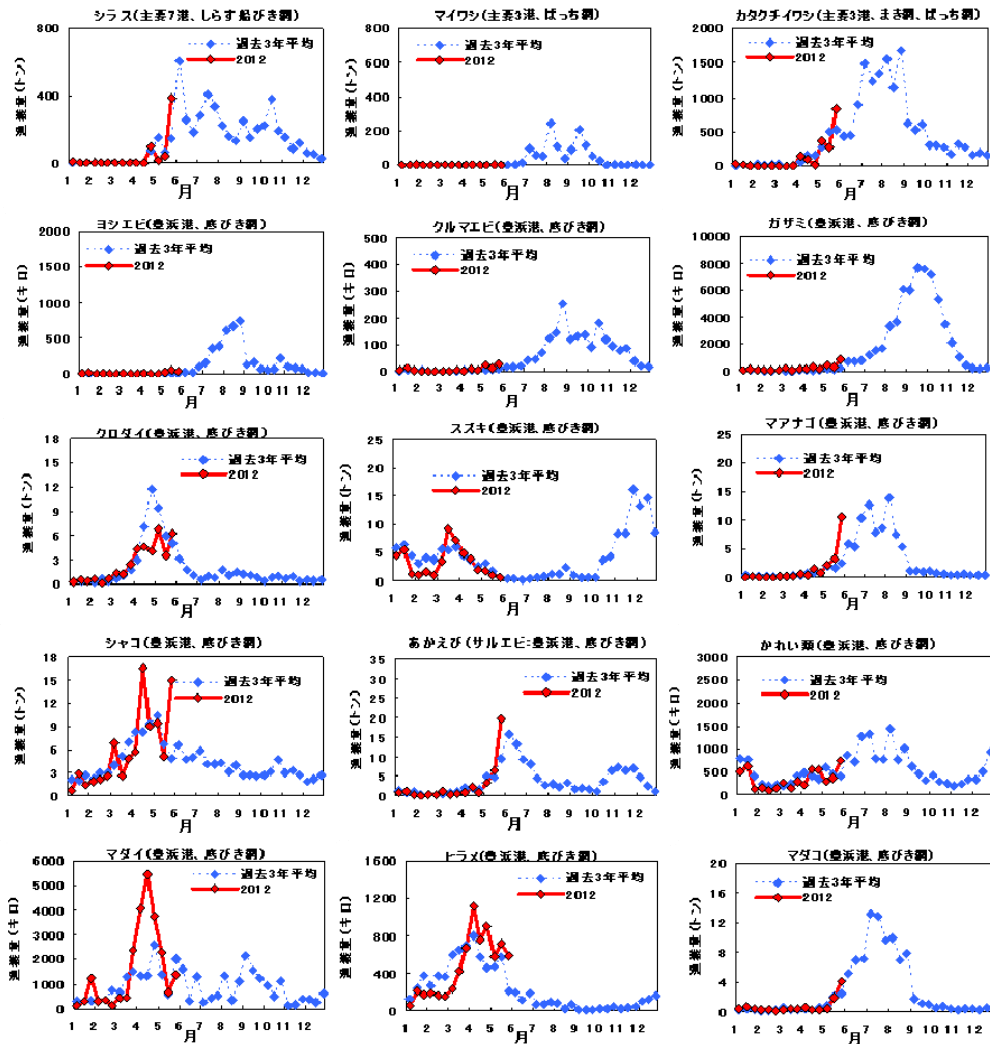


マダコ *Octopus vulgaris* の漁獲量も増えてきました。シーズン当初は外海での漁獲が多く、次第に内湾でも漁獲量が増えてくるのが通例です。ここ数年ほど、マダコも好調が続いていましたが、漁業者さんによれば今年も結構いそうな気配だそうですので、今後も期待できそうです。セリが始まるとカゴからカンコに出されるのですが、出された途端に「よーい、ドン！」とばかりに全ダコ一斉に逃げ出す姿がなんとも愛らしいです。傍らに1人ついて次々と元に戻すのですが、もう少し上手いやり方はないのかなあ、と思っているのは多分私だけでは無いはずですよ。



タイの骨です。といっても、骨組みです。そう、天下の奇祭「豊浜鯛まつり」のメイン、鯛みこしの骨組みです。南知多町内豊浜界隈の国道 247 号を走っていると見ることができます。これをみると、「夏が来たなあ」とか「あれからもう 1 年たったのか〜」と時間流れを感じます。元々のみこしの動物は「鯛」ではなく「ハツカネズミ」だったらいいですね。そりゃ、鯛のほうが豊浜らしいですが、ひょっとして昔はネズミがいっぱいたのかも知れませんか。今年の鯛まつりの開催は 7 月 21 日、22 日だそうです。

## 主要魚種の漁獲状況



5 月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要 7 港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根

主要 3 港：豊浜、師崎、大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年6月18日]

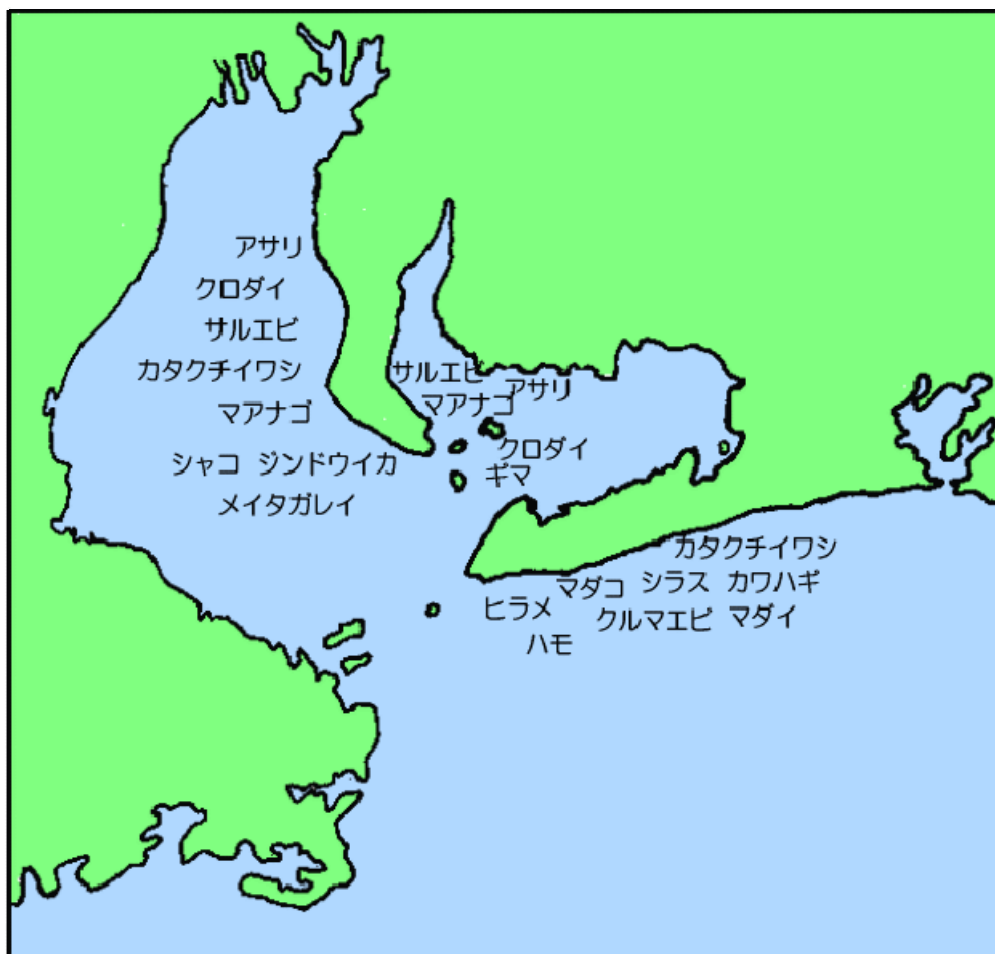
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、メイタガレイ、サルエビ、シャコ、ジンドウイカ、アサリ
- 三河湾:マアナゴ、クロダイ、ギマ、サルエビ、アサリ
- 渥美外海:シラス、カタクチイワシ、ハモ、マダイ、ヒラメ、カワハギ、クルマエビ、マダコ



6月中旬の漁模様

## 市場レポート



6月中旬の豊浜市場夕市の様子です。市場はマダコ、マアナゴ、サルエビの3種が多く、とても活気のある市場となっています。相変わらず、セリを待つマダコはジッとせず、見てるそばから脱走を図ろうとしています。今、夕市を見に行くと、セリ場を歩き回るマダコの姿が見られるかも知れませんよ。



市場には、このような発泡箱が立ち並んでいます。この発泡箱は、漁業者さんが漁獲物を氷り締めにして持ってくる時に使用するものです。皆さんこぞって漁業協同組合の購買で購入しているので、同規格同仕様の発泡箱なんです。したがって取り違えないように、自分の船の屋号がそれぞれの発泡箱に明確に記されている訳なんです。



今の時期、この発泡箱に入れられている魚と言えば、このマアナゴ *Conger myriaster* です。底びき網による漁獲物は、1年前の春に内湾に加入してきたノレソレ(アナゴの仔魚)が成長したものです。昨年春のノレソレの量は比較的多かったため、今年の底びき網によるマアナゴはここまでまずまず堅調に漁獲されています。マアナゴは不調の養殖ウナギの代替として考えられているようですが、今が旬で脂の乗りも良いとはいえ、やっぱり養殖ウナギに比べればさっぱりしています。個人的にはそれがマアナゴなんだから、その味を楽しめば良いと思うのですが、どうしてもマアナゴでもこってり食べたいと言う方は、網のグリルではなく、フライパンやホットプレートに軽く油を引いて焼くと、脂が落ちることなく身に絡まって良いそうです。一度試してみたいはかがでしょうか？



毎年この時期になると春しらすの漁獲量が本格化します。しらすは、カタクチイワシ *Engraulis japonica* を主体とする仔稚魚の総称です。しらすは写真のように生しらすの状態の水揚げされ、釜茹で等に加工されます。特に新物は、柔らかく、熱々の白飯にこれでもかというぐらいにかけて食べるのは、またとない贅沢です。しかし、今年はここまで漁獲量が低調で、浜値は通常の2倍と高騰しています。小売店さんの企業努力によって、小売価格はそこまで高騰はしていないと思いますので、今年はいつもの年よりお買い得感はあると思います。貴重な春しらすです。新物があるうちに是非お試しください。

最新のしらす漁業情報については、[こちらのイワシ類シラス情報](#)もご覧下さい。



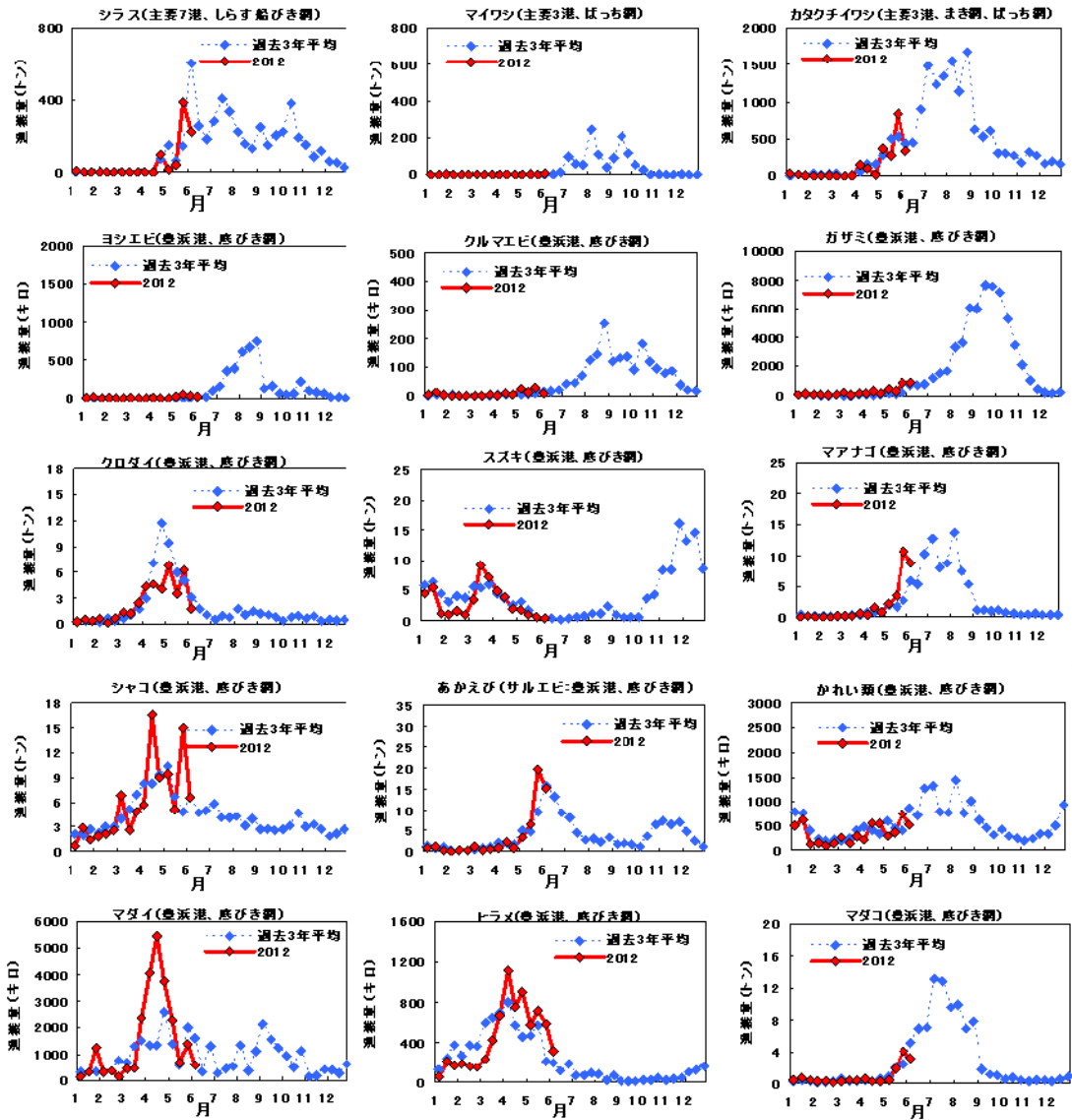
しらすは先般選定された「あいちの四季の魚」の「夏の魚」です。このあいちのしらすを盛り上げるゆるキャラといえば、ご存じ「しらっぴー」です。先日、所属先の篠島から名古屋の小売店で行われる販促イベントへ向かう途中、水産試験場にも立ち寄ってくれました。その純白の体と愛くるしい笑顔は、今後の大ブレイクの予感を感じさせました。お互い、あいちの水産に貢献していこうと、漁業生産研究所所長と固い握手を交わされました。今後もあいちの水産に関するPRイベント等で見かけたときには、是非ともこの「しらっぴー」を応援して下さい。そして彼の知名度を全国区にしてあげて下さい。

「あいちの四季の魚」選定結果については、[こちら](#)をご参照下さい。



見慣れない魚を見つけました。フサカサゴ科だろうということはすぐに分かるのですが、オニカサゴとも若干印象が違ふということで、図鑑で調べてみました。サツマカサゴ *Scorpaenopsis neglecta* というやはりオニカサゴの仲間でした。尾びれのストライプが印象的です。分布域は駿河湾以西ということで、「サツマ」の名よろしくやや南方に分布域がある種のようなようです。それほど珍しい魚ではないようですが、渥美外海からは初報告ではないでしょうか。カサゴの仲間は美味しい魚が多いのですが、このサツマカサゴも例にもれず非常に美味とのことでした。

# 主要魚種の漁獲状況



6月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港：豊浜,師崎,片名,日間賀島,篠島,大浜,赤羽根    主要3港：豊浜,師崎,大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年7月6日]

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や、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。

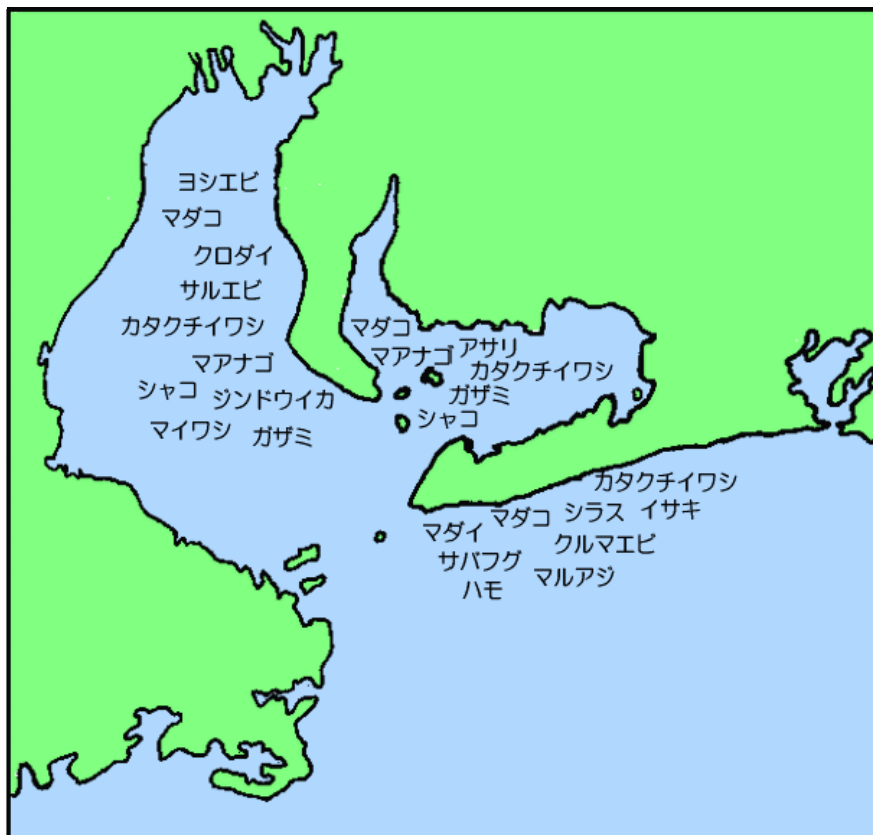
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、ヨシエビ、サルエビ、シャコ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、マアナゴ、シャコ、ガザミ、マダコ、アサリ

○渥美外海:シラス、カタクチイワシ、ハモ、マダイ、イサキ、マルアジ、サバフグ、クルマエビ、マダコ



7月上旬の漁模様

## 市場レポート



7月上旬の豊浜市場夕市の様子です。市場はタコで溢れています。仲買人さんの目当ても、豊富に水揚げされているタコのようなようです。非常に活気良く競り落とされています。現在盛んに水揚げされているのは、内湾のマダコ *Octopus vulgaris* です。



マダコは最初渥美外海で獲れだし、季節とともに湾内へと移ってくるのが例年の特徴です。この漁場と漁獲量の変化だけ見ると、外海から内湾に入ってくるように思うのですが、内湾でも小型のものから獲れ始めるので、おそらく外海とは違う群のマダコだと思われます。この時期の内湾には、マダコの大好きな小型のカニが多数分布しており、餌条件はバッチリです。マダコは低脂肪・低エネルギー・高タンパク食材の代表的なヘルシー食材です。もちろん旬は夏ですし、豊富な餌で旨味がアップした地ダコです。味わうなら今しかありません！！



あいかわらず、セリを待つマダコはじっとしていません。目を移すと、可愛い少年が逃げ出すマダコと格闘していました。生きたタコを見ることはあまりありませんし、ましてやそれを掴んだことがあるという子供が、どれくらいいるのでしょうか。公園でもゲーム機に興じている今の子供達に、こういう経験をさせたいなあと思います。



今旬に入って、ヨシエビ *Metapenaeus ensis* の漁獲量が増えてきました。ヨシエビは、前報で紹介したクルマエビに次ぐ美味しさで、伊勢・三河湾を代表するエビの一つです。昨年度は比較的豊漁でした。今年はそれを上回るペースで漁獲量が伸びてきました。漁獲のピークは7月、8月ですので、今後どうなっていくか注目しています。天ぷら、フライ、塩焼き、クルマエビ同様色々な料理に対応できます。愛知県では、県栽培漁業センターでヨシエビの稚エビを生産し、伊勢・三河湾海域に放流することにより資源増大を図っています。

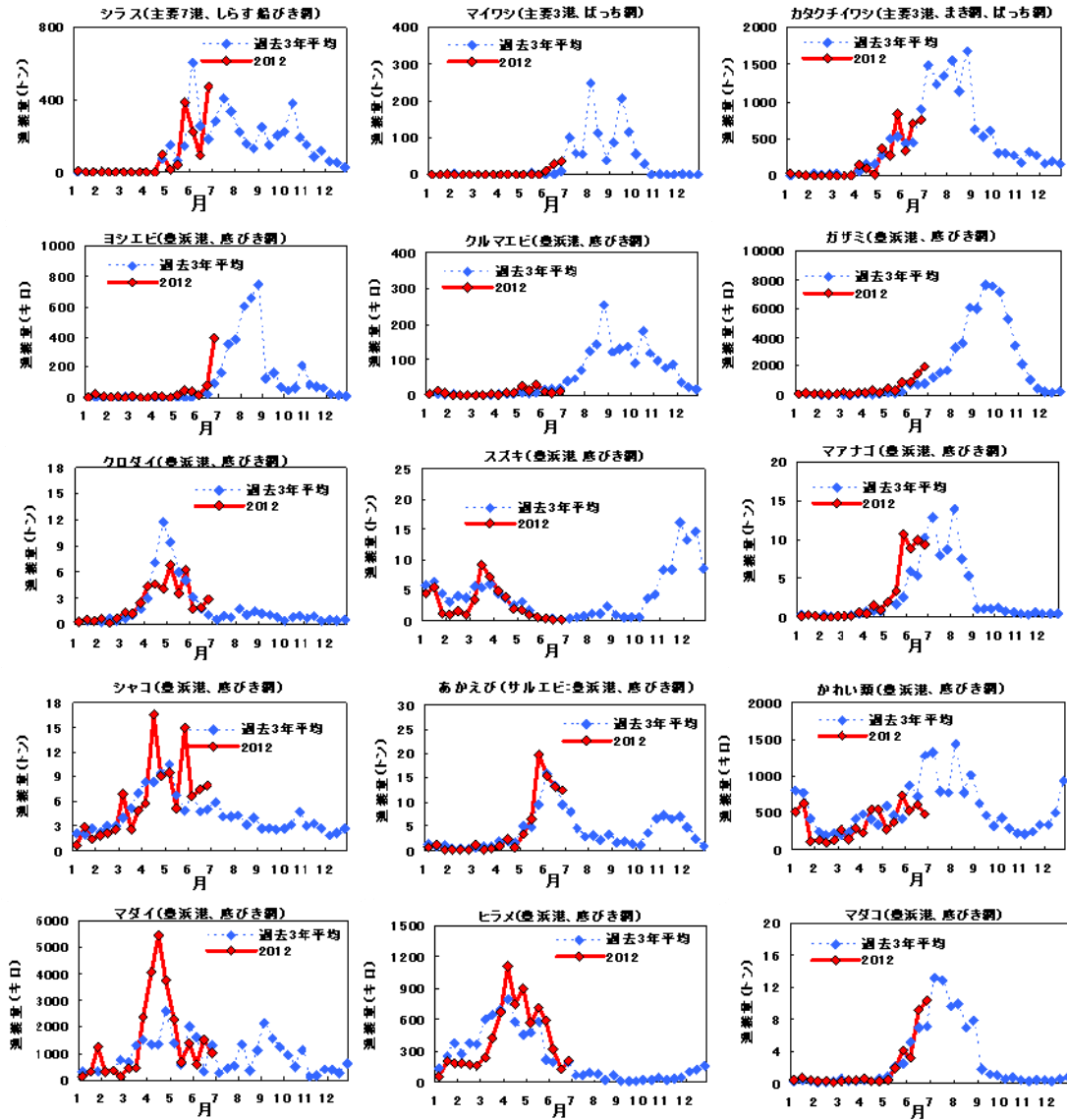


イサキ *Parapristipoma trilineatum* が、底びき網の市場では珍しく、まとまった量で水揚げされていました。この時期特に美味しい魚の一つで、「つゆいさき」と称されます。釣りの対象種としてもお馴染みですね。イサキは、クセのない白身で、刺身、塩焼きを始め色々な料理法で楽しめます。脂の乗りの良い魚で、小型でも意外と脂が乗っているとされるなど、同じく夏が旬のスズキのさっぱりとした味わいとは双璧をなしますね。イサキは、愛知県での漁獲量は少なく特産ではないですが、もし地元のイサキを見かけたら、レアものとして是非お試し下さい。



みなさん、さかな検定ってご存じでしょうか？この検定は愛称を「ととけん」と言い、社団法人日本さかな検定協会が、魚への関心や知識を深め、世界に誇る日本の魚食文化の魅力の再発見を意図して企画実施される検定です。第3回検定からついに名古屋会場が設けられることになり、受けてきましたよ2級を！愛知の水産を盛り上げるためには自己啓発が必要だと有志が募られ、我々愛知県の関係機関の水産職からもなんと30名が受験しました。地方・四季それぞれに特色のある魚介類、そしてそれにつわる文化や郷土料理。受験を通じて、あらためて水産の奥深さ・伝統・多様性を感じることができました。さて自己採点による結果は・・・、聞いた限りでは今年入った新人くんが、名だたるベテランを抑えトップだった、ということは内緒ということで・・・。

# 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の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年7月19日]

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や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、ヨシエビ、サルエビ、シャコ、ガザミ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、マアナゴ、ギマ、ガザミ、マダコ、アサリ

○渥美外海:シラス、カタクチイワシ、ハモ、マダイ、マルアジ、サバフグ、マダコ

現在、渥美外海の水深60～90ヒロの漁場は、ヤリイカの稚イカを保護するために、底びき網漁業者が自主禁漁区としています。



7月中旬の漁模様

## 市場レポート



東海地方も梅雨が明けましたね。伊勢湾も青空を映してすっかり夏色の海になりました。この風景は、南知多町豊浜地内の丘から伊勢湾湾口方向をのぞんだ写真です。津波の際には、この地域の住民はこのあたりまで逃げることになります。もちろん、ないに越したことはありませんが。災害と言えば、梅雨の終盤に九州地方で大雨があり甚大な被害が出ました。1日も早い復旧を願っています。その大雨に対し、気象庁は「これまでに経験したことのないような大雨」という表現で警戒を呼びかけたそうです。



つい先日(7月12日)には、南知多町では「これまでに経験したことのないようなマダコ *Octopus vulgaris* の水揚げ」がありました。いずれも内湾で操業する底曳き網による水揚げです。多い船では一隻で100万円を超える水揚げがあったそうです。市場担当者も文字通り「過去にこんな見たことがない」と言っていました。梅雨終盤の降雨と河川流入で海水の塩分が薄まり、その水を嫌ったマダコが海底を動いたところで網が入り、この大漁に繋がったようです。もちろん、マダコ自体も今年は結構多いようです。



どの船もマダコだらけで、市場はマダコで溢れていました。1日でこれだけの量が揚がると、値段が暴落しいわゆる「大漁貧乏」になるとよく言われますが、このマダコだけは例外です。需要が高まる中、頼みの海外からの供給量も少なくなっているようで、非常に「買い」気配の強い市場となっていました。在庫として冷凍してもさほど品質が変わらなく、かえってヌメリも取れるので扱いやすくなるというのも、人気の理由と思われる。非常に厳しい経営が続く内湾の底びき網漁業者にとっては、久しぶりのボーナスといったところでしょうか？



今年もいよいよ土用の丑(うし)が近づいてまいりました！！土用の丑と言えはなんと言ってもウナギ *Anguilla japonica* ですよ。今年の土用の丑は7月27日です。報道の通り、今年は春のシラスウナギが不漁で、養鰻業者の方々は非常に厳しい生産をしいられているようです。ご存じの通り愛知県は、ウナギ養殖生産量が日本で第2位の一大産地です。とは言っても、やっぱり高い・・・、巷では中国はじめアフリカやアメリカからも安い輸入物が来ていると某TV番組では紹介されていました。しかし、シラスウナギが少なかった分、今年は特に丁寧に生産されているはず。地元の産業を応援する意味でも、今年の土用の丑に限っては、あえて地元のウナギにこだわってみませんか？



ウナギはやっぱり手が出ないという方には、地元にはマアナゴ *Conger myriaster* もありますよ。マアナゴはもちろんほとんどが天然物ですので、脂質だけは養殖されたウナギより劣るものの、その他のビタミン類等の栄養素バランスではウナギと遜色ないと言われます。ヘルシーなうなぎと言ってもいいかもしれません。南知多町ではマアナゴの干物が名物となっています。干物屋さんは、脂がよく乗った今の時期を中心にマアナゴを仕入れ、手仕事で生産しています。このマアナゴの干物は本当に美味しいんです。お中元ギフトとしても好適ですね。日本海側を始め他地域産のアナゴでも取り扱いがありますが、美味しいのはやっぱり餌が豊富な湾内で育ったマアナゴです。



天下の奇祭、南多町豊浜の鯛祭りが近づいてきました。地元には、祭りを彩る鯛みこしの準備が着々と進められています。まだ赤色に着色されていない鯛みこしを発見しました。ちょっと前に「白たい焼き」なるものが流行っていましたが、これは「白たいみこし」といったところでしょうか。今年のお祭りは7月21日、22日の開催です。21日の晩には花火大会もあります。皆様、是非お誘い合わせの上お越しいただき、地元のおさかなをご堪能下さい。

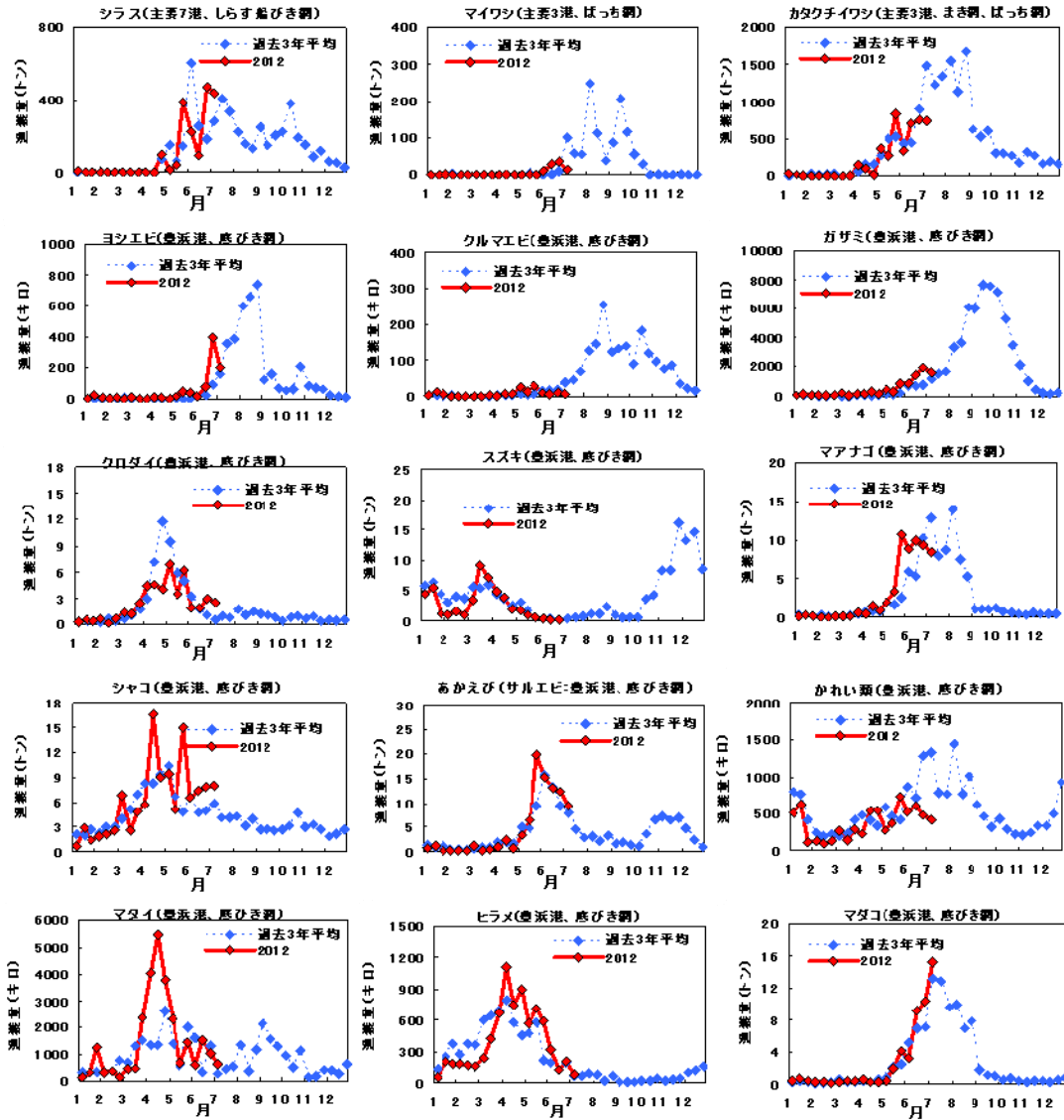


豊浜市場の夕市では、一般の見学者の方をしばしば見かけます。この日は、長野県の開田小学校の5年生の子供達に出会いました。ちょうどこの日は、冒頭の「タコ大漁」の日で、それは見応えがあったことと思います。特に内陸の長野県の子供達には、丸のままの姿の魚などは珍しいでしょうし、豊浜市場の多様な魚介類は、さぞかし興味深くその目に映ったことと思います。



昆虫採集と同じですね。生き物そのものを手に取って観察する。確かに彼女の手の上のシャコはもう死んでしまっていますが、図鑑で得られる知識とは比べものにならない情報を、実物からは得られるのだと思います。引率の先生やバスガイドさんに見せて回る彼女の目は、初めて手にする海の生物への興味でキラキラと輝いて見えました。

# 主要魚種の漁獲状況



7月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年8月6日]

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や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

### 漁況概要

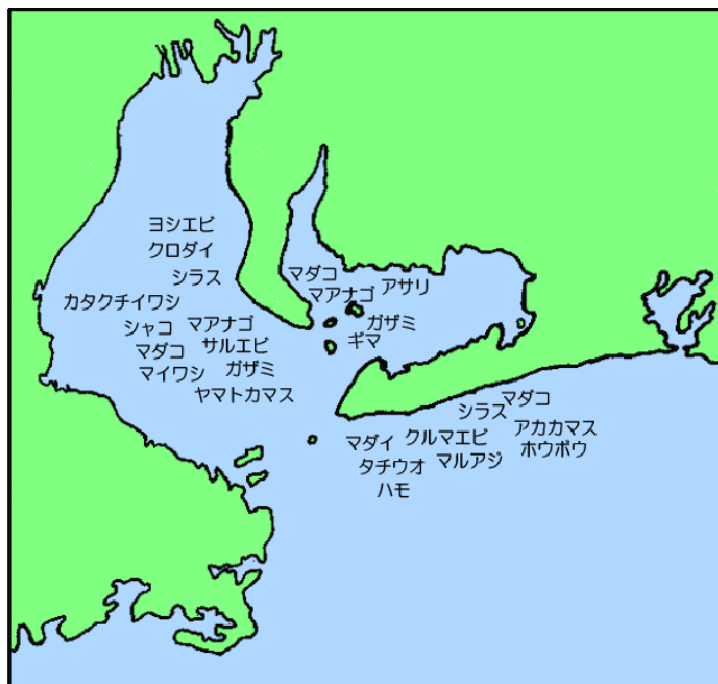
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、マアナゴ、クロダイ、ヤマトカマス、ヨシエビ、サルエビ、シャコ、ガザミ、マダコ

○三河湾:マアナゴ、ギマ、ガザミ、マダコ、アサリ

○渥美外海:シラス、ハモ、マダイ、マルアジ、アカカマス、タチウオ、ホウボウ、サバフグ、クルマエビ、マダコ

現在、渥美外海の水深60～90ヒロの漁場は、ヤリイカの稚イカを保護するために、底びき網漁業者が自主禁漁区としています。



7月下旬の漁模様

## 市場レポート



8月6日の豊浜市場夕市です。前報でお知らせした「これまでに経験したことのないような」という表現からは少し減りましたが、依然として内湾ではマダコ *Octopus vulgaris* の大漁が続いています。豊浜市場の速報による今年の7月の内湾におけるマダコの漁獲量は71トンであり、昨年の3.7倍となっています！生のマダコは粗塩で揉んでヌメリを良くとってから、大鍋に半海水程度の塩分のお湯で10分ほど茹でます。店によって違うかもしれませんが、小売店で売られている生ダコは、おそらくヌメリ取り等の下処理はされていると思います。小型のカニが豊富な内湾で育ったマダコは旨味が素晴らしく、噛むほどに最高の味わいが楽しめます。この機会に「これまでに経験したことのないようなタコの美味しさ」をお楽しみください。



ちよつとずつマアジ *Trachurus japonicus* の水揚げがみられるようになってきました。特にこの時期はいわゆる「豆あじ」とよばれる小型の当歳魚がおすすめです。例年、夏から秋にかけて内湾で漁獲されます。調理も簡単で、サイズが小さいので、小麦粉をまぶし丸のまま揚げてしまえば骨ごと楽しめます。一部は、タマネギや唐辛子とともに甘酢に漬けてしまえば、南蛮漬けとして日持ちもします。カルシウム満点ですので、成長期のお子さんがいるご家庭にもおすすめの魚ですね。



良型のイヌノシタ *Cynoglossus robustus* が水揚げされていました。アカシタビラメとよく混同されますが、鱗が粗く腹側に沿った側線がないことで識別されます。一般的には、「うしのした」や「舌平目」という呼び名でお馴染みです。本県で漁獲されるウシノシタ類では、本種が多く漁獲されるほか、クロウシノシタも多く漁獲されています。海外でもムニエルの食材として有名ですが、日本では煮付けの材料としても最高の魚です。



サルエビ *Trachysalambria curvirostris* もだいぶ少なくなってきましたが、まだ継続して水揚げされています。これまでも何度もここで紹介してきた、本県を代表する小型エビ類の一種です。「アカシャエビ」「あかえび」「ざるえび」などの呼称は小型エビ類の総称として、地元で使われているようですが、主に本種のことです。本種の寿命は約1年とされ、例年8月にもなるとほとんど漁獲されなくなり、新しく生まれた群が加入する晩秋まで少ないのですが、今年はまだ大きい個体が比較的残っているようです。

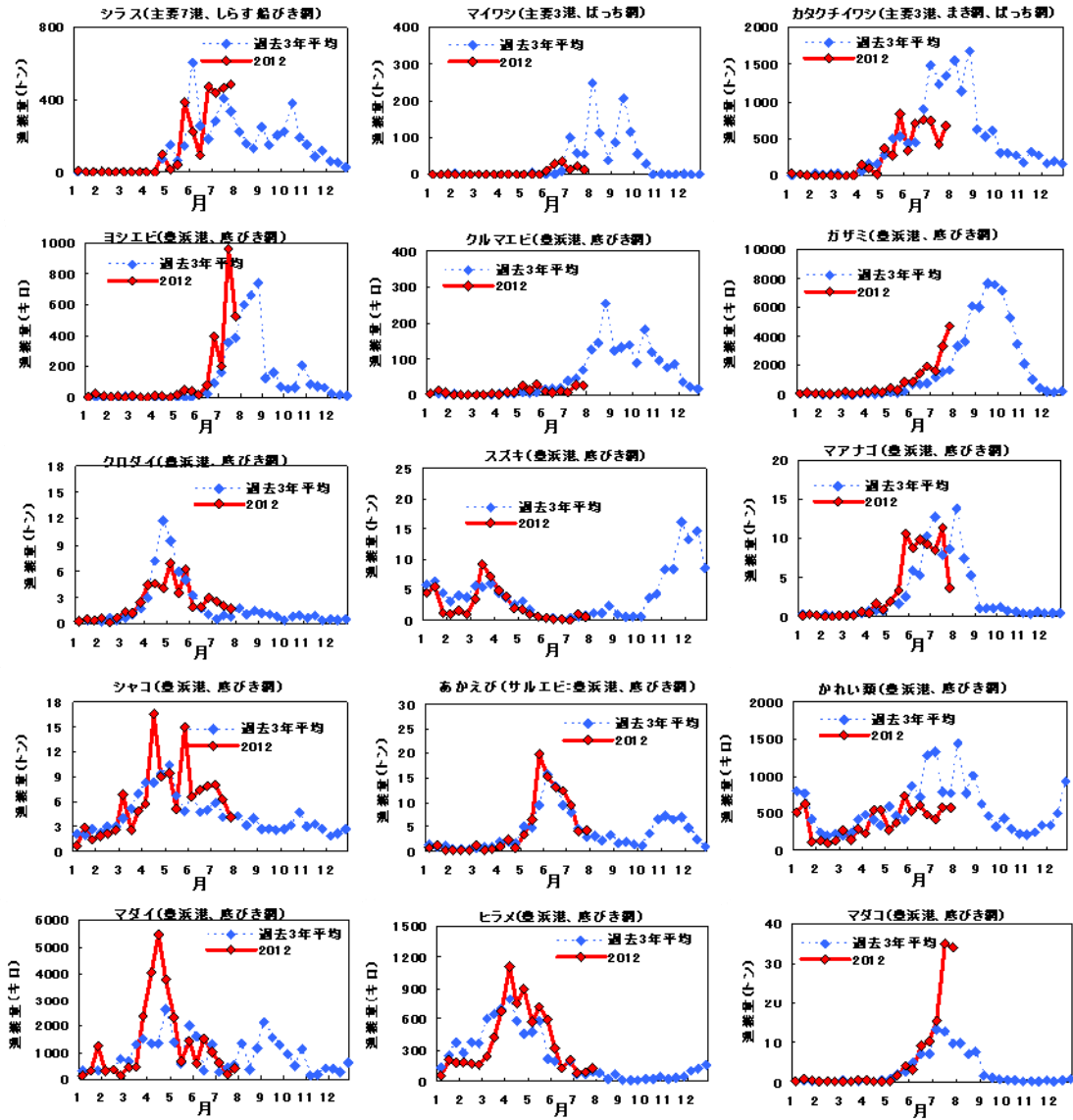


前の写真で、本県で漁獲される小型エビ類の多くは「サルエビ」と紹介しましたが、今後変わってくる可能性が出てきました。昨年の秋くらいから、伊勢・三河湾では写真のアカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* が目立つようになってきました。サルエビとの違いは一目瞭然で、頭部に小豆色の大きな斑があるのが特徴です。先日行った底びき網の調査では、地点によってはサルエビと同等の量が漁獲されていました。漁業者さんももちろんこの変化に気づいており、「最近このエビが多い」と認識されていました。味はサルエビと遜色なく、同じ調理法で美味しくいただけます。小売商品にもひょっとしたら混じっているかも知れません。今後要注目のエビです。



8月4日土曜日に水産試験場の公開デーが開催されました。毎年この時期に開催されています。当日は暑い中、多数の方にご来場いただき誠にありがとうございました。今年は、干潟の生き物のおいしい食べ方紹介、あいちの魚ジャンボカルタ大会など新企画が目白押しで、ご来場いただいた方にはお楽しみいただけただけではないでしょうか？写真は、新企画として登場した「チリメンモンスターを探せ」の様子です。老眼が進んでいる方にはちょっと厳しいようでしたが（失礼！）、お子さんやお母様がたは、ものすごい集中力で色々な混獲生物を探しだしていました。今後も水産試験場のイベントを通して、少しでも地元の海を知るきっかけになればと思います。

## 主要魚種の漁獲状況



7月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年8月22日]

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や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

### 漁況概要

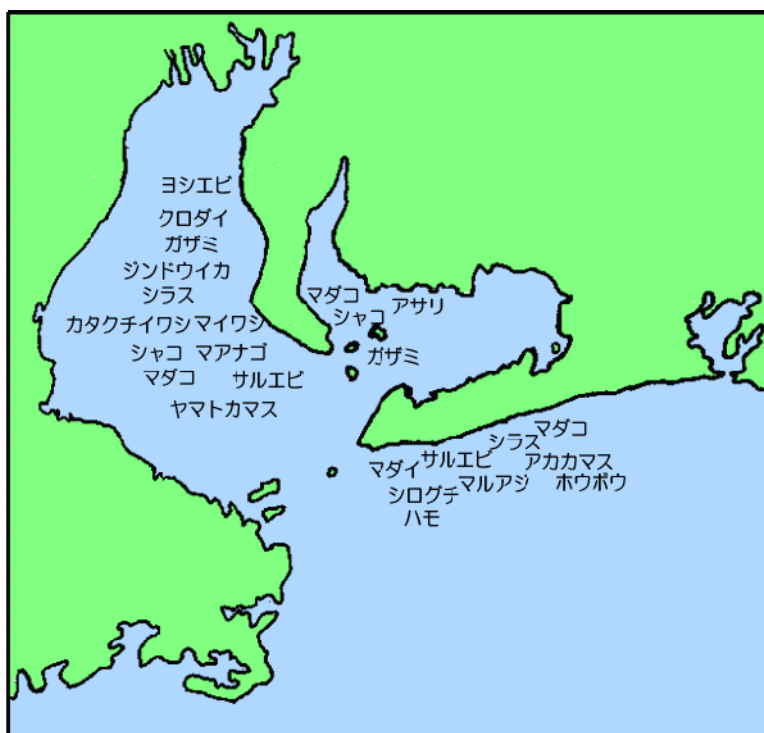
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、マアナゴ、クロダイ、ヤマトカマス、ヨシエビ、サルエビ、シャコ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ

○三河湾:シャコ、ガザミ、マダコ、アサリ

○渥美外海:シラス、ハモ、マダイ、マルアジ、アカカマス、シログチ、ホウボウ、サルエビ、マダコ

現在、渥美外海の水深 60～90 ヒロの漁場は、小型のヤリイカを保護するために、底びき網漁業者が自主禁漁区としています。今年のヤリイカ漁は 8 月 31 日解禁の予定です。



8月中旬の漁模様

## 市場レポート



1年ってあっという間ですね。今年もいよいよヤリイカ *Loligo bleekeri* の季節が始まります。8月17日に渥美外海を漁場としている底びき網漁業者と水産試験場で、ヤリイカの試験操業が行われました。この調査は、今年のヤリイカの資源量や現在のサイズ等を把握する目的で、毎年お盆過ぎのこの時期に行われています。



ヤリイカの寿命は約1年なので、毎年群れが更新されるのが特徴です。したがって、漁業者は毎年漁期前に今年の資源量を調査し、ある程度の営漁計画を立てています。さらに、漁業者は、まだ商品としては小さい稚イカをムダに漁獲しないために、それらが分布する海域は自主的に禁漁とするなど、資源の有効利用に努めています。特に、渥美外海で操業する漁業者には写真のような若いイケメン漁師が多いのも特徴です。



今年のヤリイカの資源量はどうかと揚げ網時にはワクワクです。今年も、写真のとおり、いましたヤリイカ！量的には、際だって多くも少なくもなく、昨年並みという結果でした。またサイズも例年並みに成長しているのが確認できました。これらの結果を受けて、今年のヤリイカ漁の解禁は8月31日となりました。この愛知県産のヤリイカ漁は、主に9月が主体の季節限定です。間もなく、お近くの小売店等には、愛知県産ヤリイカが並ぶはず。季節の逸品ヤリイカを是非ご賞味下さい！！



マイワシ *Sardinops melanostictus* がお盆前くらいから伊勢湾内で多く漁獲されるようになってきました。8月20日の船びき網のセリ場には、ごらんのように水槽にてんこ盛りにされたマイワシがいくつも並んでいました。本種は、体側に7つ黒点があるのが特徴で、関東などでは「七つ星」と呼ばれることもあるそうです。「胸に七つの傷を持つ男」は有名ですが、マイワシは「魚体に連なる七つの星」を持つ魚であり、まさに日本の魚食文化の正統伝承者に違いありません。スーパーなどでは他県産のマイワシをよく見かけますが、もし伊勢・三河湾産があつたら、迷わずお試しください。絶対美味しいです。

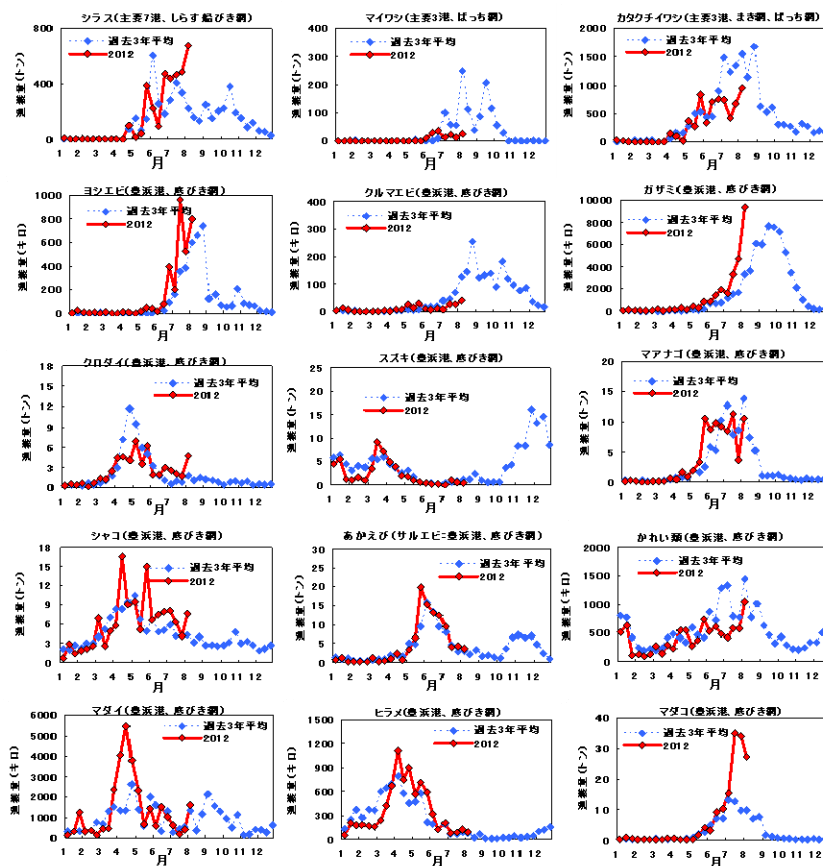


アカカマス *Sphyræna pinguis* (上)とヤマトカマス *Sphyræna japonica* (下)が市場に見られるようになってきました。例年夏から秋にかけて漁獲され、特に秋が美味しい季節と言われます。両種は良く似ていますが、背びれと腹びれの位置関係で識別できます。ヤマトカマスでは背びれと腹びれがほぼ同じ位置についているのに対し、アカカマスでは背びれが後ろに位置します。干物になるために生まれてきた魚は何種類かいますが、本種もその一つと言えます。軽く炙ったカマスの天日干しは本当に美味しいです。また、アカカマスの刺身は甘みがあり脂も乗っていてかなり美味しいです。



市場で見慣れない魚を見つけました。メイチダイ *Gymnocranius griseus* というフエフキダイの仲間です。体型はタイ型ですがやや吻部が尖っています。眼を横切る一筋の横帯が特徴で、これが「眼一(めいち)」の由来となっているそうです。本州中部以南に分布するどちらかといえば暖海性の魚で、漁業者に聞いても本県では「まれに獲れる」程度だそうです。本県では「イチミダイ」と呼ばれることが多いようです。このメイチダイは白身魚でも最高級と言われ、刺身などは非常に美味だそうです。したがってお高～い魚のようです。この日も1尾1万円弱で競り落とされていました。いつか食べてみたい魚です。

## 主要魚種の漁獲状況



8月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年9月6日]

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や、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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、マアナゴ、クロダイ、スズキ、マアジ、ヨシエビ、シャコ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ

○三河湾:シャコ、ガザミ、マダコ、コウイカ、アサリ

○渥美外海:シラス、ニギス、マダイ、マルアジ、ゴマサバ、ホウボウ、ヒラツメガニ、ヤリイカ

渥美外海におけるヤリイカ漁が8月31日に解禁しました！！



9月上旬の漁模様

## 市場レポート



8月31日午前5時、今年もヤリイカ *Loligo bleekeri* の狙いの操業が解禁となりました。渥美外海を漁場としている底びき網漁業者は、これから1, 2ヶ月間はヤリイカを狙って船を動かします。漁業者さんはヤリイカの鮮度を保つため、漁獲後船底に約10°Cまで冷やした水中に収容し、港に持ち帰った新鮮なヤリイカを入札の直前に並べます。1日中の船上作業でくたくたになった体を奮い立たせ、最後の気合いで一気に並べ、すぐさま入札が始まります。



片名市場の様子です。知多地区ではヤリイカが多く水揚げされる港の一つです。漁業者さんは限られた資源を有効に活用するために、1日1隻あたりの漁獲上限量を自主的に取り決めています。この片名市場では、箱に17杯までとなっています。地味な取組ではありますが、小型のイカまで手を付けてしまうことなく漁期を長くし、かつ適正な価格で提供することができます。解禁日は、ほぼ全船上限量に達する好調な出だしとなりました。



このヤリイカ、愛知県の隠れた特産品とも言えます。特に、漁期はこれからの2ヶ月間がメインですので、この季節限定の味なんです。水産資源を増やしたい、このモチベーションが高まる大きな理由は、「美味しい食材」という点ではないでしょうか？早速、今年のヤリイカを試食してみました。コリッとしたでも決して固い訳ではない食感の中に、ほのかな甘さと旨味がほどよく調和した、本当に美味しいイカだと思います。是非とも、この時期限定の愛知県産ヤリイカをご賞味ください。



イカと言えば、内湾で漁獲されるジンドウイカ *Loliolus japonica* も好調に漁獲されているようです。大きく見るとヤリイカの仲間ですが、胴長が 10cm にもみえない小型のイカです。地元では「ひいか」と呼ばれることも多いイカです。今年はこのイカが多いようなのですが、イカんせん小さいイカなので、波で揺れ動く船上で選別するのが大変なんです。味はさすがヤリイカの仲間だけのことはあり、大変美味です。醤油で煮て食べると甘みと旨味が際立ちます。値段が安いのも大きな魅力です。



今年も蟹が好調に漁獲されています。愛知県で蟹と言えば、毛ガニでもズワイガニでもありません。そうこれです。ガザミ *Portunus trituberculatus* です。一般的には「わたりがに」の名称の方が良く使われているでしょうか。これから秋、冬にかけて旬になっていきます。普段は結構値の張る蟹ですが、今の季節は漁獲量が多いので、安く食べるなら今がオススメです。脚の付け根のふっくらとして甘みある肉や、濃厚な旨味でやみつきになる蟹味噌などは、まさに絶品です。北海道や北陸まで行かなくても、美味しい蟹は実は地元にいるんです。しかも、本県は全国一の漁獲量です！！

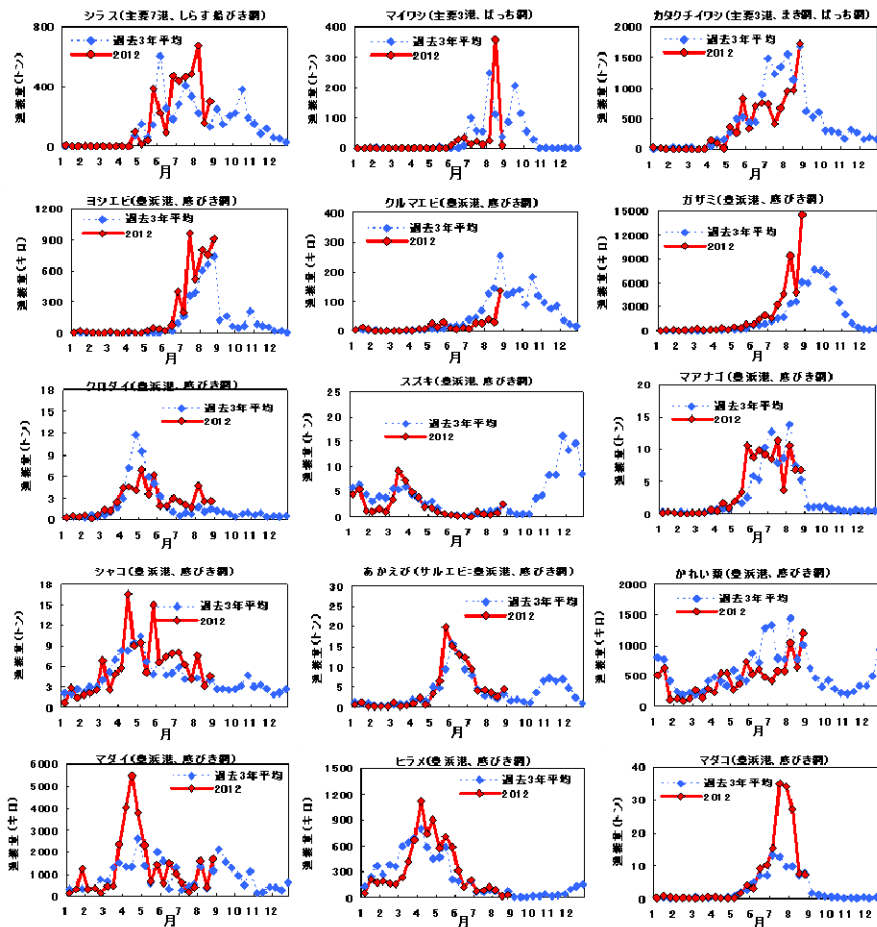


ヤリイカ狙いでやや深い漁場へ行くと、あわせて多く漁獲されるのがこのヒラツメガニ *Ovalipes punctatus* です。甲羅の表面に個性的な H のマークがあるのが、この蟹の特徴です。そのせいで、地元ではよく「えっちがに」と呼ばれます。他には「すけべがに」と呼ばれることもあるそうです。随分、濡れ衣を着せられた可愛そうな蟹ですね。しかし、味は非常に美味しく、みそ汁などにしても美味しいです。漁港周辺の直売所では見つけることができますので、是非ともお試しください「えっち」蟹です。



7月6日更新のおさかな旬報でもお伝えしましたが、この夏、水産試験場を含む県の水産関係職員有志約30名で、社団法人日本さかな検定協会が実施する「さかな検定」の2級を受検してまいりました。今年は問題が難しかった等の理由もあり、合格ラインが引き下げられましたが、合格率約50%の中ほぼ全員合格ということで日頃の水産・魚食普及への研鑽が成果として現れました。関係者トップは自己採点時のおと、今年から漁業生産研究所に入った新人くん、90点！全国4位！！(受験者約1400人)という輝かしい成績を収めました。新人に負けないように、日々の業務・研鑽に取り組んでいきたいと思っております。(写真は一部修正しています)

## 主要魚種の漁獲状況



8月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要3港：豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年10月5日]

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や、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。

### 漁況概要

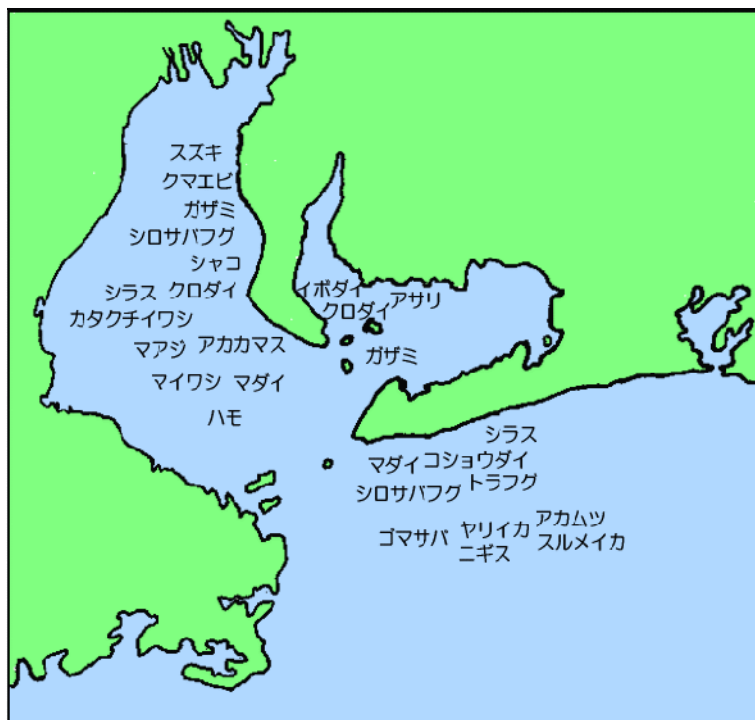
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：マイワシ、カタクチイワシ、シラス、ハモ、アカカマス、マダイ、クロダイ、スズキ、マアジ、シロサバフグ、クマエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾：クロダイ、イボダイ、ガザミ、アサリ

○渥美外海：シラス、ニギス、コショウダイ、アカムツ、マダイ、ゴマサバ、シロサバフグ、トラフグ、ヤリイカ、スルメイカ

渥美外海におけるトラフグのはえ縄漁が10月1日に解禁しました！！



10月上旬の漁模様

## 市場レポート



10月1日から今年もトラフグ *Takifugu rubripes* のはえ縄漁が解禁となりました。押しも押されぬ愛知県の秋から冬の味覚の王様です。10月3日に初漁が行われ、初日の漁獲量は3.0トンで昨年よりやや多く、単価はやや安めでした。夕方の師崎漁港片名地区では次々とはえ縄漁船が帰港し、生け簀に丁寧にトラフグを収容していきます。



片名市場では、仲買人が生け簀ごとにキロ単価で入札し、写真のように重量を量って落札額が決定します。市場の担当者は実に手際よくトラフグの入札を進めていきます。落札した仲買人も大きな活魚トラックに次々と魚を収容していきます。あまり知られていませんが、愛知県は天然トラフグの主要産地の一つなんです。



トラフグは愛知県の栽培漁業の対象種であり、稚魚を伊勢・三河湾に放流しています。放流した個体がどれくらい漁獲されるかを調査するために、毎年解禁日には水産試験場の職員が調査でウロウロしています。また、解禁日はメディアの注目度も高く、毎年取材関係者の姿も見受けられます。高価なイメージのあるトラフグですが、北陸にカニを食べに行くことを考えれば、そんなに出費は変わりませんよね(?)。今年は地元の天然フグにこだわって、この冬の味覚を堪能してみたいかがでしょうか？



カニと言えば、北陸のカニではなく、伊勢・三河湾のガザミ *Portunus trituberculatus* が3年連続の大漁となっています。9月末までの漁獲量は、昨年同時期の約1.5倍になっています。ご覧のように市場には、いたるところにガザミが並んでいます。現在、主な漁法は底びき網からカニ籠に変わってきました。マダコの大漁の報告の時に「マダコは値崩れしない」と書きましたが、このガザミは典型的な「大漁貧乏」型の水産物です。ただいま非常にお求めやすくなっております。非常にオススメです。



もちろんスタンダードに塩茹ででもいいですが、ガザミは味噌汁もお勧めです。荒々しく一刀両断にし、そのまま茹でて味噌を溶かす、以上！。艶やかな赤色は見るも豪華な味噌汁です。しかも味噌の塩味が、カニ身の甘さをひきたてます。そして、濃厚な蟹味噌が溶け出しただし汁は、そのまま美味しいのはもちろん、ご飯と溶き卵で蟹雑炊にしても極上の味わいです。これで今値段が安いと来れば、ガザミの旨さ試してみるしかありません。

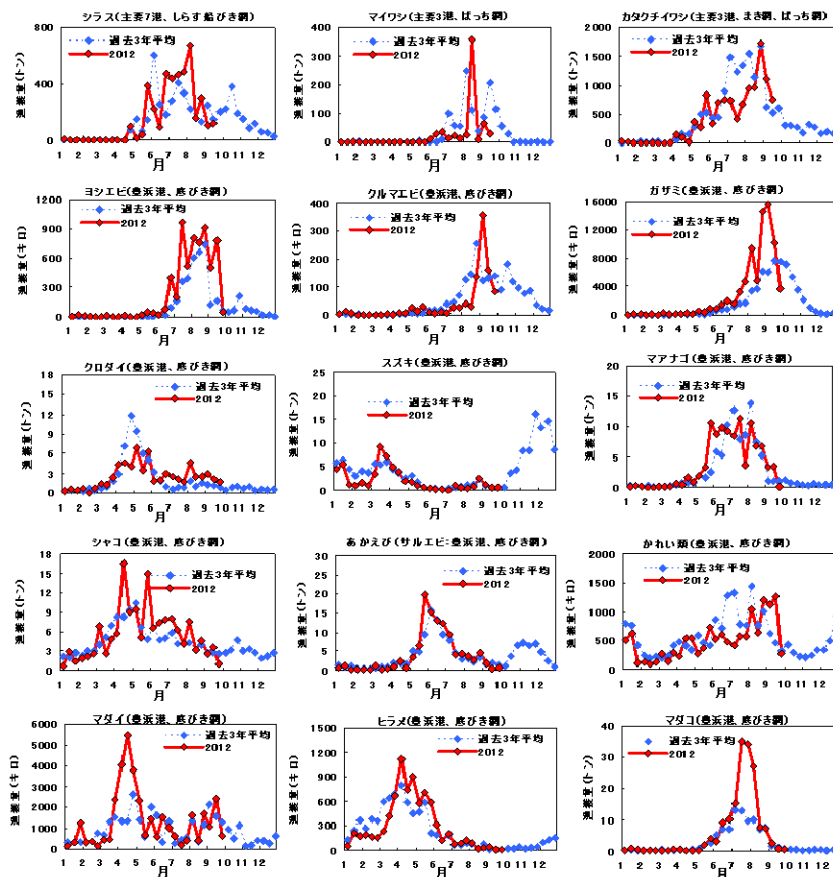


トラフグの解禁から遡ること約1ヶ月。前報でご紹介したように8月31日にヤリイカ *Loligo bleekeri* が解禁していましたよね。解禁当初は好調だったヤリイカ漁でしたが、9月中旬くらいからパタッと群れがなくなっていました。しかし、10月に入って戻ってきてくれました！。しかもサイズはかなりの良型です。ここまでの漁獲量は、試験操業の結果のとおり、今のところ昨年並みと思われる。さあヤリイカ漁も中盤を過ぎてきました。まだ、愛知県産ヤリイカを食べていない方、もうすぐ終わりですよ。急いで下さい。



この時期に行われるヤリイカ漁は、比較的深い水深帯を狙って操業します。そういう深い水深にしかいない高級魚がいます。その代表格がアカムツ *Doederleinia berycoides* です。一般の方には「のどぐろ」と呼んだほうが分かり易いかもしれません。基本的に深場にいる魚ですので脂ののりは申し分ありません。白身でありながら本当にコクがある美味しい刺身になります。「のどぐろ」というと山陰地方が有名ですが、愛知県でも漁獲されているんです。しかも仲買人さん曰く、この辺の「のどぐろ」のほうが脂ののりが良い、とのことでした。

## 主要魚種の漁獲状況



9月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜  
(浮魚類は9月中旬までの集計値)

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年10月16日]

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や、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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、アカカマス、マダイ、クロダイ、スズキ、シロサバフグ、シバエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾:クロダイ、シロサバフグ、ガザミ、アサリ

○渥美外海:シラス、アカカマス、コショウダイ、イボダイ、アカムツ、マダイ、ハマチ、シロサバフグ、トラフグ、コウイカ、スルメイカ

トラフグのはえ縄漁が10月1日に解禁しました！！



10月中旬の漁模様

## 市場レポート



10月1日に愛知県しらす・いかなご船びき網連合会が、本県で2例目のマリンエコラベル(MEL)認証を取得しました！！。認証対象は、シラスです。この認証は、審査機関である日本水産資源保護協会が、資源と生態系の保護に積極的に取り組む漁業を奨励する制度であり、本県漁業者が水産試験場の調査結果等を参考にし資源管理に取り組んでいることが認められました。写真右のロゴが表示されている愛知県産シラスを選んでいただくことにより、資源管理に取り組む漁業を応援していただけることとなります。スーパー等でシラスをご購入される際には、是非ともこのロゴを見つけて下さい！！

[愛知県のシラスに認証されたマリンエコラベルについての説明はこちら](#)



相変わらずガザミ *Portunus trituberculatus* の水揚げが好調です。底びき網による漁獲は下火になってきましたが、カニ籠による漁獲が続いています。このまま行けば漁獲量日本一3連覇！でしょうね。小売店では「わたりがに」と呼ばれることのほうが多いです。秋から冬にかけて旬を迎える本県を代表する水産物です。県が認定している「あいちの四季の魚」の秋の魚に選定されているのもこのガザミです。晩などめっきり涼しくなったこの季節、鍋のメインにも良いかもしれません。くだいようですが愛知でカニと言えば、ガザミです！！



内湾、外海ともにアカカマス *Sphyrna pinguis* が良く水揚げされています。例年、涼しくなってくると漁獲量が増えてくる魚種の一つです。地元では、尾びれが黄色いことから「きかます」と呼ばれることもあります。だんだん西日が早くなってきており、夕市の時刻には、文字通りカマスが黄金色に輝いていました。干物、塩焼きは定番として、鮮度の良い良型のもは刺身、小降りのものは中骨をとってフライなど、いずれも美味しい魚です。



秋になると多く水揚げされる魚はまだあります。このシロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* もその一つです。本県ではトラフグとともに、よく漁獲されるふぐ類です。庶民にお求めやすい値段で、煮付け、唐揚げ、そして一夜干しなど用途も多彩です。そして、これも鍋の具材としても最高ですね。ポン酢であっさり頂けば、ふぐ鍋を食べているというささやかな贅沢感？が得られます。シロサバフグは、無毒のフグ類ですが、下処理は一般の方ではできません。下処理後のものを小売店等でお求め下さい。

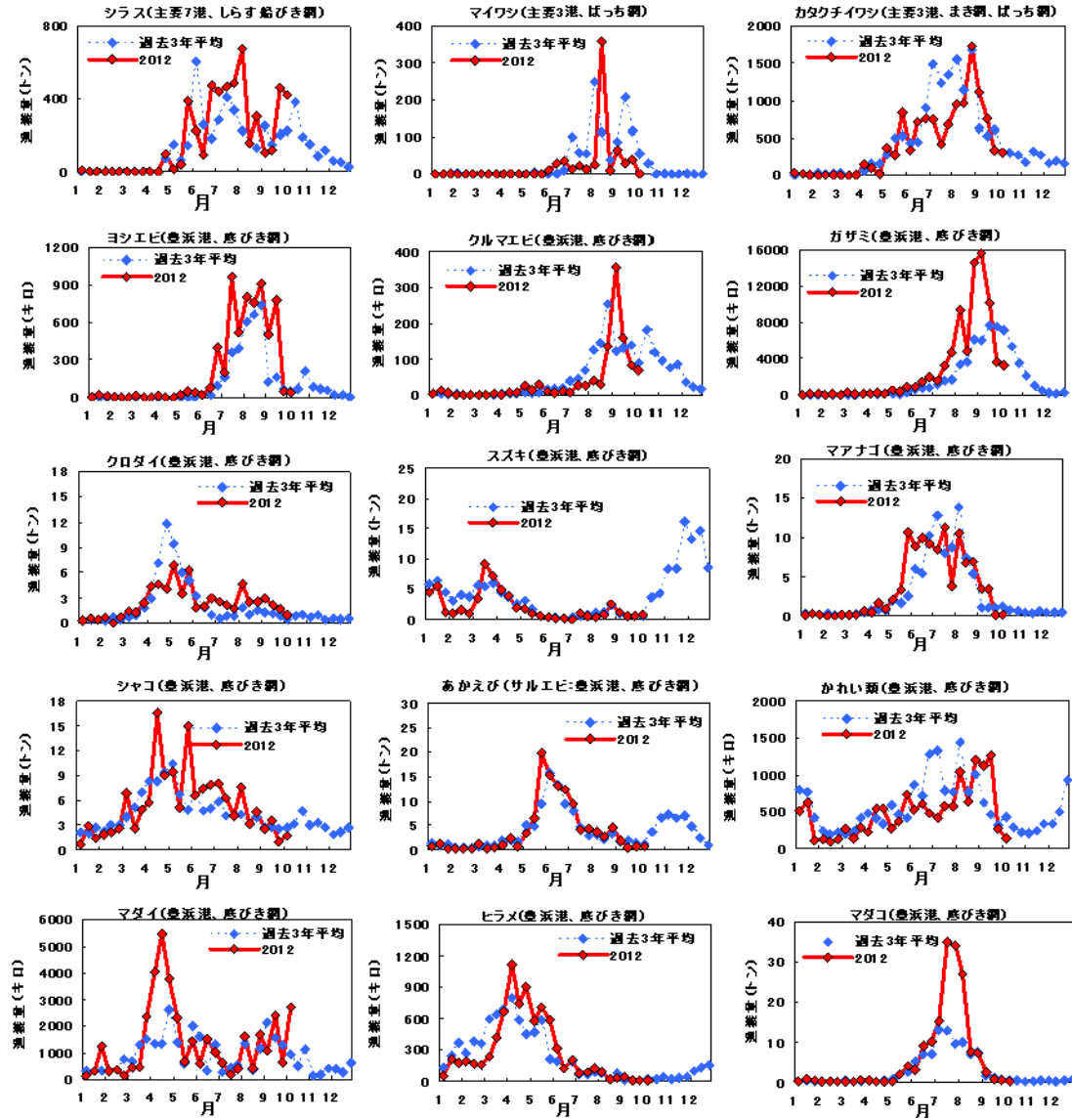


前報で紹介したアカムツのように、深場狙いの船が漁獲してくる魚です。ワキヤハタ *Malakichthys wakiyae* です。近縁種で良く似た魚にオオメハタという魚がありますが、写真の魚は臀びれが短く見えたので、ワキヤハタと同定しました。一般的には両種とも「白ムツ」として出回ることが多いようです。この魚も秋から冬が旬と言われ、天ぷらや刺身、寿司ネタとしても大変美味しい魚です。「赤ムツ」と「白ムツ」、両方セットで食べると「紅白」で縁起が良さそうですね。



巨大なエビを見つけました。軽く20cmを超えるウシエビ *Penaeus monodon* です。威圧感を感じさせるほどの大きさと、個性的な白黒の虎模様が特徴です。このエビも秋に良く見かけるエビです。馴染みないエビと思われるかも知れませんが、「ブラックタイガー」と言えば、「ああ、あのエビか」と納得される方も多いのではないかと思います。実は伊勢湾には、国産天然ブラックタイガーが生息するんです！しかし、英名では「タイガー」ですが、和名では「牛」なんですね。確かに両方ともイメージはできるのですが、皆さんはどちらが適当と思われますか？

## 主要魚種の漁獲状況



10月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年11月1日]

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や、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。

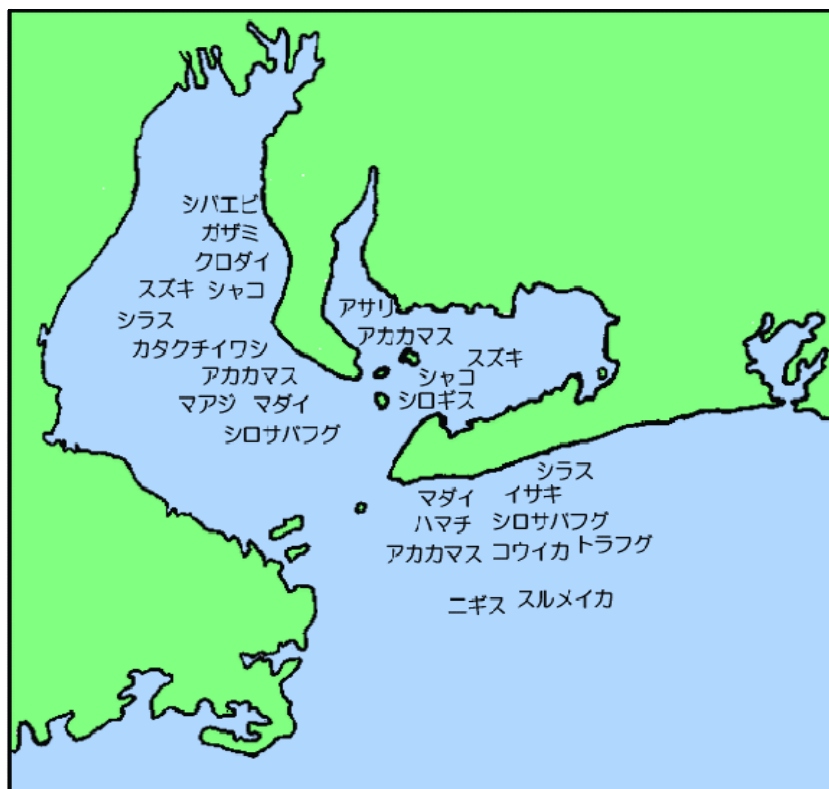
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、シラス、アカカマス、マアジ、マダイ、クロダイ、スズキ、シロサバフグ、シバエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾:スズキ、シロギス、アカカマス、シャコ、アサリ

○渥美外海:シラス、アカカマス、ニギス、イサキ、マダイ、ハマチ、シロサバフグ、トラフグ、コウイカ、スルメイカ



10月下旬の漁模様

## 市場レポート



豊浜市場の夕市の様子です。10月のひと月で一気に季節が進行しましたね。夕市が行われている午後4時くらいには、すっかり西日が差すようになりました。また魚種もアカカマス、シロサバフグ、スズキなど秋の魚に置き換わり、市場内と狭しと並べられていました。



「あいちの四季の魚」で秋の代表種になっているスズキ *Lateolabrax japonicus* の水揚げが見られるようになってきました。地元では「まだか」と呼ばれることが多いです。今年は水温が高かったせいか、底びき網が狙う深場へ落ちてくる時期が若干遅かったようです。底びき網の漁業者さんは「まだかはまだか？」と心待ちにしていたようです。秋のまだかはまだ脂ののりもよく、刺身でも美味しいですし、もちろんムニエルや塩焼きなどでも絶品です。近年、増えてきている水産資源です。この秋に地元の皆様に美味しく頂いて欲しい魚の一つです。



内湾の湾奥の漁場を中心にシバエビ *Metapenaeus joyneri* が多く漁獲されています。クルマエビの仲間で、白っぽい体色で体表に小黑点が散在します。ヒゲが赤く長いのも特徴的なエビです。地元では「白えび」と呼ばれます。天ぷらやかき揚げの具として美味しいエビです。仲買さんに聞くと、この辺に水揚げされたシバエビは東京へ送られ、日本料理で有名な献立「海老しんじょ」の原料(すり身)として使われるそうです。懐石料理で出てくる海老しんじょは、ひよっとすると伊勢・三河湾産のシバエビが原料かもしれませんね。



今年は青物と呼ばれる魚が多く漁獲されています。写真は小型のブリ *Seriola quinqueradiata* です。ブリは大きさによって名前が変わるいわゆる出世魚です。標準和名はブリです。今水揚げされているのは、関東ではイナダ、関西ではハマチと呼ばれるサイズで、40cm 位のものが主体です。ブリは養殖物が台頭していましたが、最近では全国的に天然魚の資源量が増えているようです。ブリと言うと寒ブリのように脂ギトギトも良いですが、このサイズの適度な脂とフレッシュな肉質も、さっぱりと食べるにはオススメです。



こちらにも上のブリに近縁の青物で、カンパチ *Seriola dumerili* という魚です。これもお寿司屋さんでは有名なネタですよ。生きている時には、目元に走る黒い帯が特徴的で、これを上から見ると漢字の「八」に見えることからこの名がつけられたと言われています。カンパチも地方によってはサイズごとに呼び名が変わります。写真のサイズは「シオ」と呼ばれることも多いかもしれません。このカンパチは小型でも味が良く、コリコリとした食感の中にしっかりとした旨味を感じます。地元産の天然カンパチ、回遊魚だけに楽しめるのは今だけかもしれませんね。



今年多いなあと感じる魚種の一つに、このカミナリイカ *Sepia lycidas* も挙げられます。コウイカ類の一種で、背中に白い斑紋があるのが特徴です。一般的には「紋甲いか」と呼ばれていることが多いかも知れません。漁業者さんに聞いても「これまであまり獲れたことはなかった」ということで、今年に特異的な現象なのかもしれません。コウイカより美味とされ、刺身のほか天ぷらのネタとしても非常に美味しいそうです。いつも同じ種類が出てくるのではなく、何かの条件で変わった種類も獲れる。これも自然からの恩恵である水産物の大きな魅力ではないでしょうか？

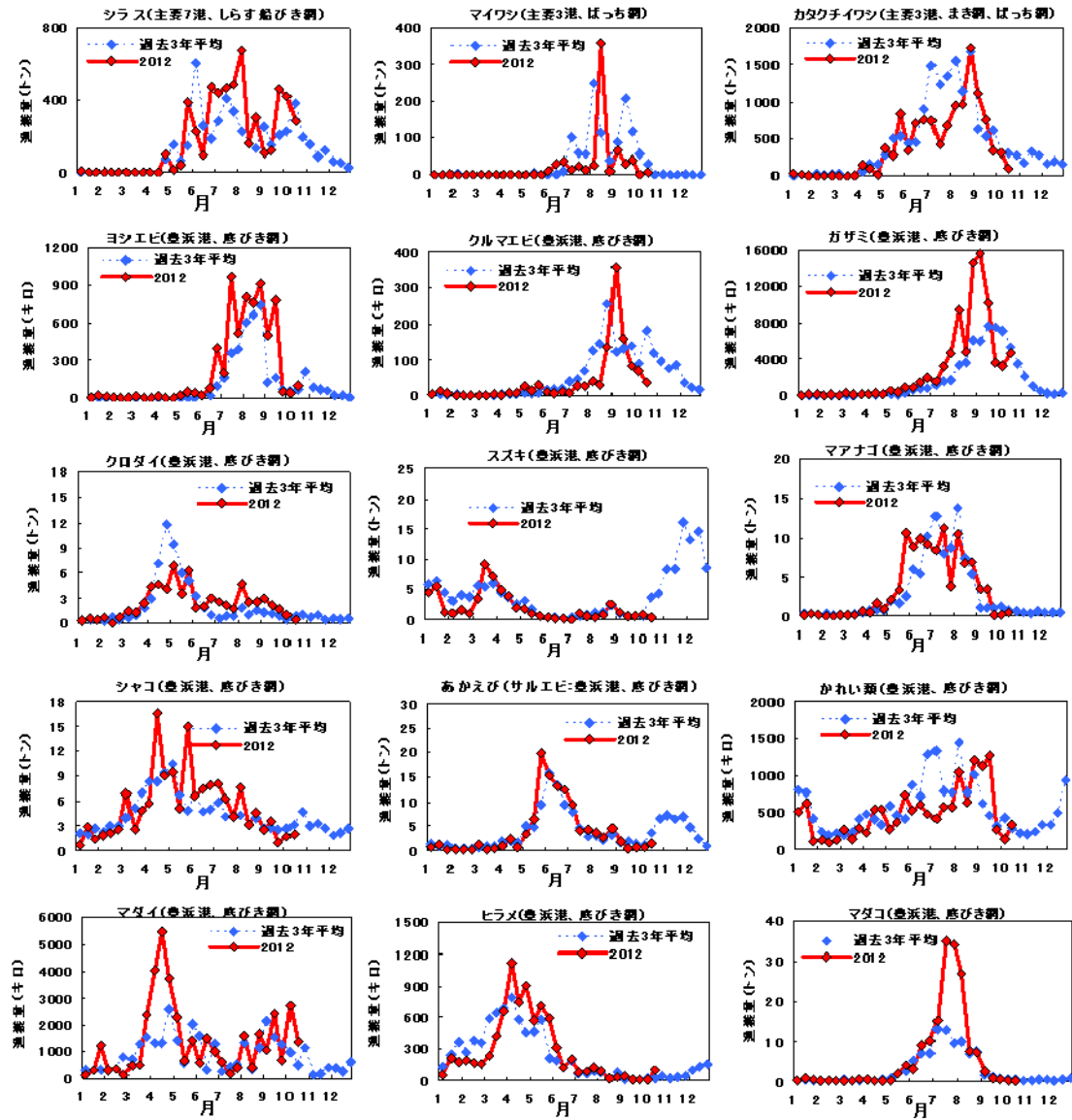


本日(11月1日)午後このページを更新した後、市場調査へ出かけたら、大エビフライで有名な豊浜の某食堂の仕入れ担当の方からご連絡を頂きました。水揚げされていたモンガラカワハギ *Balistoides conspicillum* をセリ落としたとのことでした。早速写真を撮らせて頂きましたので、急遽再更新することになりました。本種は相模湾以南に分布するとされますが、主分布域は熱帯の珊瑚礁域であり、明らかに南方系のカワハギ類と言えます。当然豊浜市場でもかなり珍しいようです。最近、メディア等では同じく南方系で内蔵に毒を含むソウシハギが紹介されています。今年は南国の魚が来遊しやすい条件があったのかも知れません。ちなみに、この個体は食用でなく、お店の展示用に使うそうです。



活魚輸送車は市場へ行くと、大小に係わらず必ず止まっています。文字通り、セリおとした魚を荷台の水槽で活かしたまま輸送するクルマなのですが。大体目にする光景は、水槽から海水がダラーと流れ、車体本体部分が海水でジャバジャバになっている姿です。もちろんそのためのクルマなので、海水に対する十二分な対応処置は施されているとは思いますが。この光景を見るたびに、荷台の金属部分やシャーシは大丈夫なの？と余計な心配をしてしまいます。

# 主要魚種の漁獲状況



10月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年11月20日]

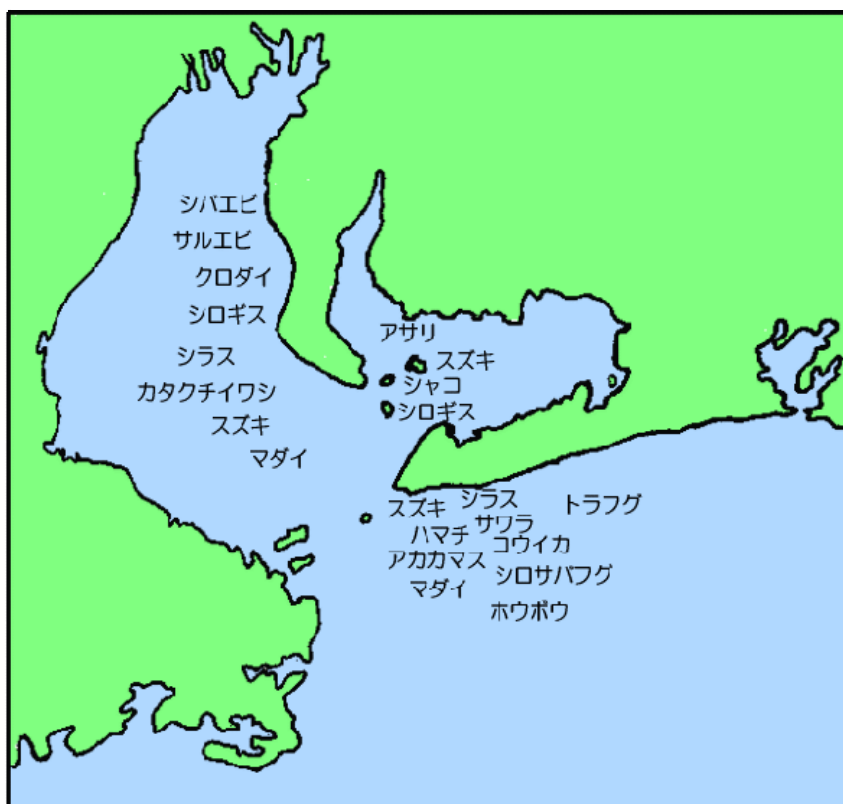
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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や、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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:カタクチイワシ、シラス、マダイ、クロダイ、スズキ、シロギス、シバエビ、サルエビ
- 三河湾:スズキ、シロギス、シャコ、アサリ
- 渥美外海:シラス、アカカマス、サワラ、マダイ、ハマチ、スズキ、ホウボウ、シロサバフグ、トラフグ、コウイカ



11月中旬の漁模様

## 市場レポート



豊浜市場の夕市の様子です。市場では、秋の名物スズキ *Lateolabrax japonicus* の絨毯(じゅうたん)状態です。地元ではスズキより「まだか」の名のほうに通っています。餌の豊富な内湾で漁獲される秋のスズキは、まだまだ脂が乗っており、刺身はもとより色々な料理に使える素晴らしい素材です。しかも量が獲れるので、非常にお求め安い価格になってきています。都市部のレストランのメニュー担当の皆様、「伊勢湾産天然スズキの〇〇」などとメニュー開発いかがでしょうか？地元の海で獲られた鮮度の良いスズキ。きっと、手頃な仕入れ価格で高級感溢れる商品になると思います。「あいちの四季の魚」の秋の魚です。



四季を彩る魚で秋と言えば、このサワラ *Scomberomorus niphonius* も外せないのではないのでしょうか？小型のものは「さごし」と呼ばれます。サバ科の魚で、ふ化して間もない仔魚の頃から、非常に強い魚食性を持ちます。いわゆる”肉食系”というやつです。これは説明するまでもなく、刺身・たたきから幽庵焼きまで、料理法を問わず素晴らしい素材です。しかも浜値を聞いていると意外に安い。秋から冬にかけて旬を迎えるので、これも良い買い物になりそうです。今年は、サワラも多そうで、堅調に水揚げされています。



内湾の漁場を中心にヨシエビ *Metapenaeus ensis* が多く漁獲されています。現在獲れているのは小型が主体であり、今年の早期にふ化した早期群と思われます。本種の長期的な資源変動を見ると、なんとなく最近増えている傾向がみられます。本種の初期発育に好適な水温は比較的高いと言われ、暑い夏の年は生き残りが良いと考えられるためです。そういえば、今年の夏も暑かったですよね。種によっては適度な温暖化ならば、良い方向に働く場合もあるのかもしれませんが。クルマエビのような濃厚さはないですが、ヨシエビは甘く上品な味わいです。



今年はブリの仲間が多いと前報でご紹介しましたが、やはりブリの仲間、このアイブリ *Seriolina nigrofasciata* も秋以降市場で良く見かけます。少し魚に詳しい方なら、ブリモドキと誤解されそうですが、体高も高く違う種です。頭が丸く、斜めに走る黒い帯模様が特徴的です。市場では基本的に雑魚扱いですが、この魚が非常に美味しいんです。サワラのトロのような、舌の上で甘みと旨味を残しながらとろけていく、そんな刺身の味わいです。馴染みのない魚でも実は非常に美味とは良くあることです。地元のスーパーや直売所でも見かけたら一度お試し下さい。



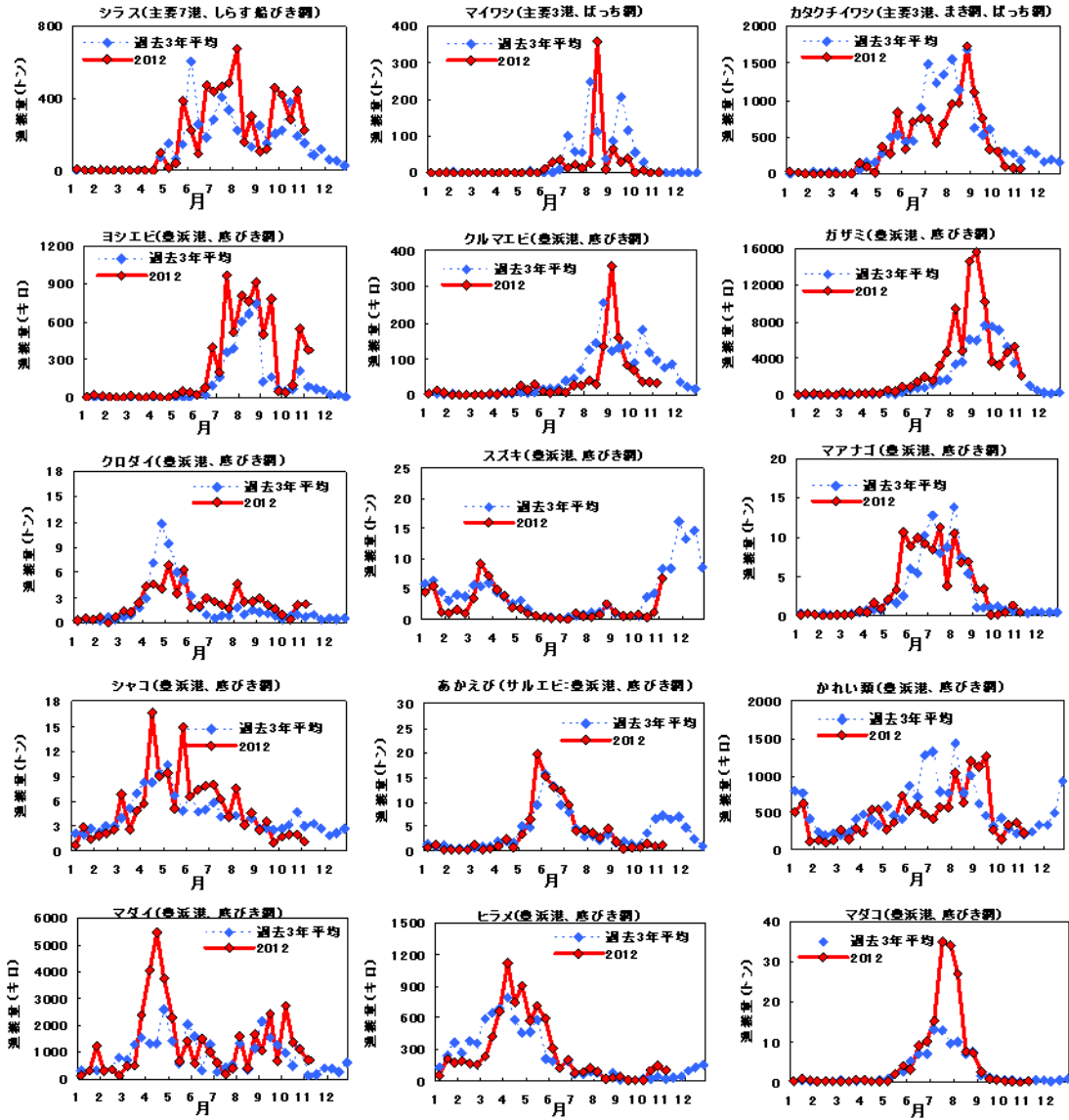
見慣れない魚を見つけました。体型はインダイに似ているが、体側の模様は縞と斑点が入り混じっている。これが噂のあれか・・・！？初めて見ました。もちろん天然です。キンダイ *Oplegnathus* sp.です。正確には、インダイとインガキダイの自然交雑個体です。近畿大学が人為的に交配したものをキンダイ(近大?近鯛?)と読んでいたのが、現在便宜的に使用されているようです。古くはグラバー図譜にも、この交雑個体の記載はあるようで、結構歴史のある?雑種と言えます。



11月8日に水産試験場の調査船「海幸丸」で伊勢湾の調査のために航行していたところ、湾口方面から怪しい船がやってきました。幽霊船か・・・、はたまたカリブの海賊か・・・!?いえいえ、我が国が誇る練習帆船「海王丸」でした。別名「海の貴婦人」とも言われる非常に船影の美しい帆船です。名古屋港で週末に公開展示があり、入湾してきたようです。行かれた方もおられるかもしれません。

航海の無線通信では、呼び出しが「海幸丸」なのか「海王丸」なのか一瞬迷いましたが、だいぶ違いましたね。ちなみに「海幸丸」は通常豊浜漁港に停泊していますのでお近くにお寄りの際には、ご覧下さい。

# 主要魚種の漁獲状況



11月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年12月5日]

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や、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。

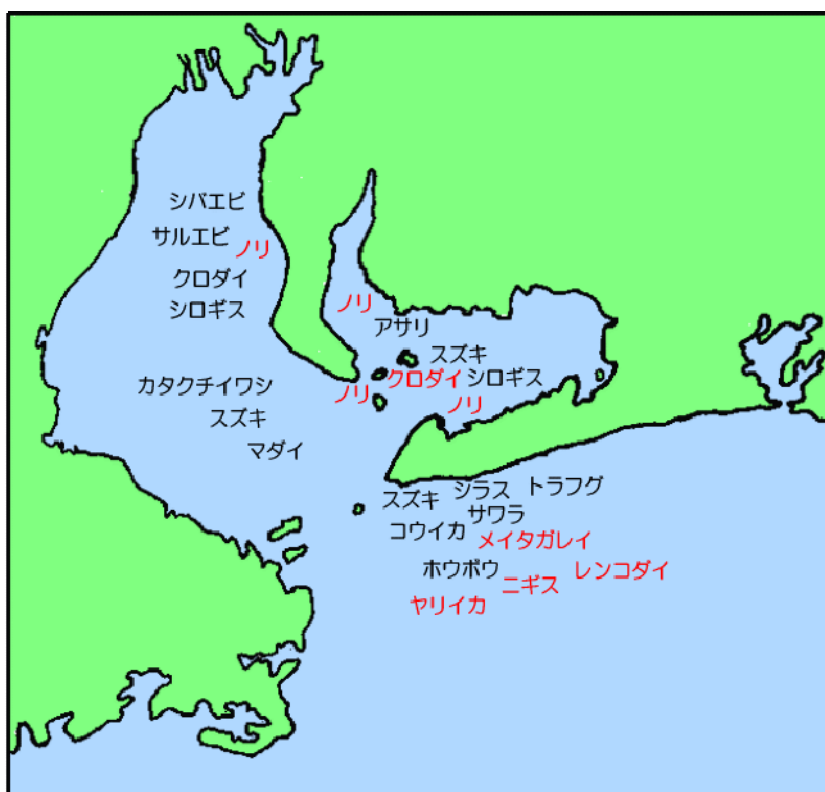
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、マダイ、クロダイ、スズキ、シロギス、シバエビ、サルエビ、ノリ

○三河湾:スズキ、クロダイ、シロギス、アサリ、ノリ

○渥美外海:シラス、ニギス、サワラ、レンコダイ、スズキ、ホウボウ、メイタガレイ、トラフグ、コウイカ、ヤリイカ



12月上旬の漁模様(今旬から新たに追加された魚種は赤字で示しています。)

## 市場レポート



豊浜市場の夕市の様子です。市場は、スズキ *Lateolabrax japonicus* で足の踏み場ありません。地元では「まだか」の名で通っています。今年は大漁です！！そして安い！！内湾で育まれた地元の天然スズキまだまだ美味しいです。白身で淡白な色々な料理に使える素晴らしい食材です。特にカマの部分などは、この時期でも脂が落ちていません。塩焼きにすると最高です。「あいちの四季の魚」の秋の魚ですが、12月になっても絶賛販売中です！



知多半島から三河湾沿岸部では、今ノリ養殖の最盛期を迎えています。10月中下旬に海苔の胞子を付けた海苔網を海に張り込みました。海苔は海水温が下がらないと養殖がうまくいかないのですが、今年は順調に水温も下がり好調な生産が続いています。網から垂れ下がった海苔をバリカンで刈るのように摘み取っていきます。特に最初の芽は柔らかく、製品にしても口溶けがよいといわれ、「初摘み」として高級品となります。



摘み取られた海苔の原藻は、陸上にある加工(乾燥)場へ輸送されます。チョッパーでみじん切りにされ、紙漉きの要領で板海苔にされ乾燥されていきます。昔は手作業でしたが、今は全自動の乾燥加工機があり、1時間で数千枚と生産されていきます。出てきた製品は、これも自動で10枚一組で100枚ごと写真のように束ねられていきます。



そしてこの「初摘み」も出荷された今年度漁期初のせり(共販)が、12月2日に半田市にある愛知県漁連海苔流通センターで行われました。共販では、入札前にまず写真のように見本市で、仲買人がその年の海苔の品質や数量を、出荷漁協ごとに見定めることができるようになっています。もちろん、海苔の品質で重要な「黒み」はもとより、炙って試食しその製品の味を確かめることもできます。実は、海苔はビタミンKや亜鉛など現代人に不足しがちな栄養素に富み、イカやタコよりタウリンの含有率が高いなど、高機能栄養食品なんです。

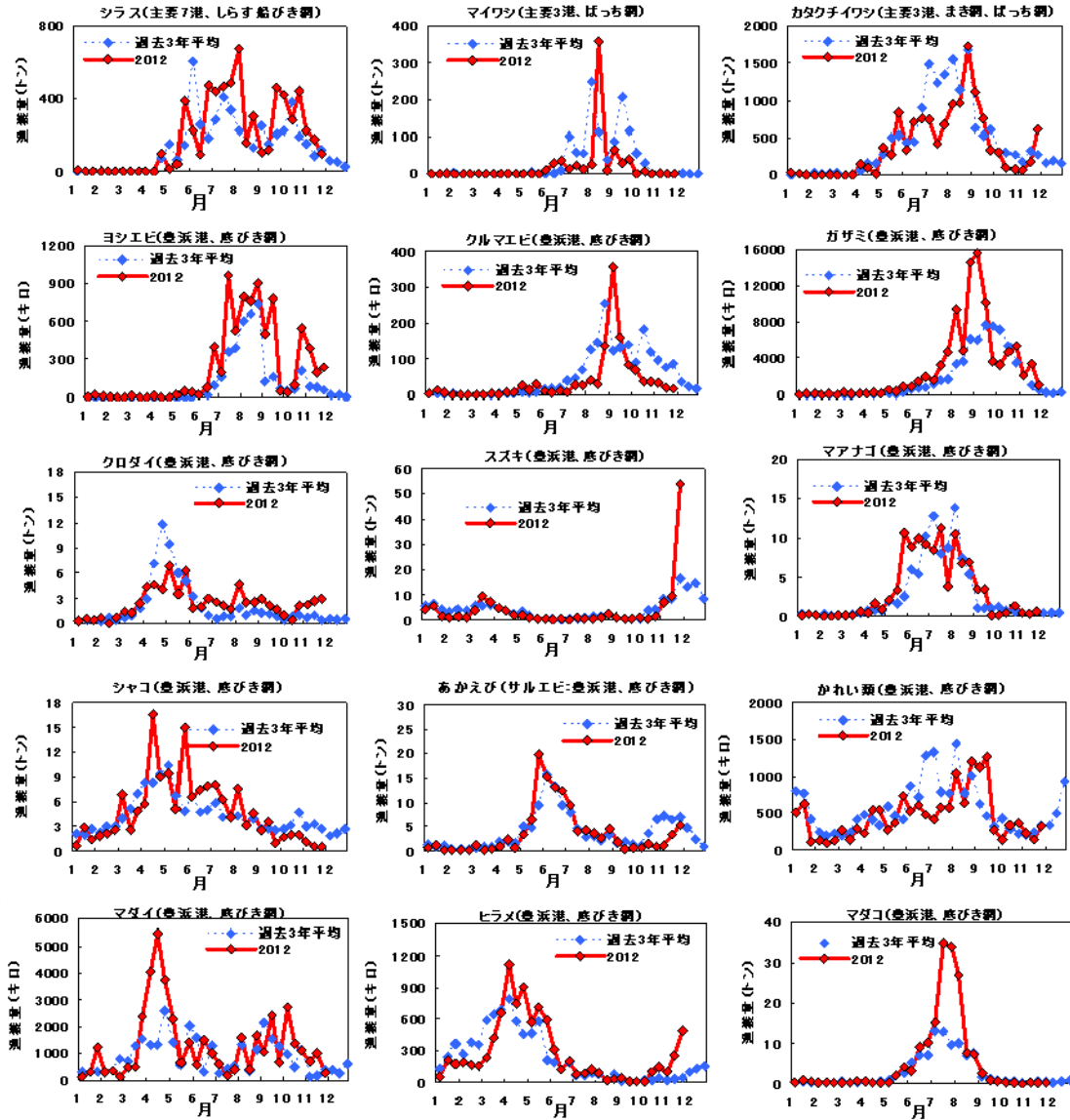


見本市の後に電子入札が行われます。各ロットごとの品質を見定めた仲買人は、それぞれに値段をつけ入札し、最も高い値段をつけた仲買人が落札者となります。こうして、海苔の値段が決まっていくわけです。海苔は一見どれも同じと思われるかもしれませんが、県内でも生産される海域や方法、時期などの違いが製品に影響し、実は千差万別の顔を持っているんです。最近では、昔のように高級海苔の消費は少なく、安い廉価海苔の引き合いが強いです。海苔は日本の食文化の代表格です。この冬は、海苔にこだわってみてはいかがでしょうか？



水産試験場には、しばしば小学生が校外学習として見学に来られます。愛知県の水産業や海が抱える問題などを紹介させていただき、短い時間ですが勉強していただいています。来訪する子供たちに「愛知県で獲れる魚は何？」といったアンケートをさせていただきますと、多い答えはサーモン、ホタテ、甘エビ、マグロ…。はい、残念ながらどれも愛知県では獲れません。でもこれが現状なんでしょう。「研究栄養で地元水産業亡ぶ」ではいけません。地元のみなさん、特に子供たちに美味しい地元の魚を知って食べていただくことが一番重要なんだと思います。

## 主要魚種の漁獲状況



11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根    主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年12月17日]

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や、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られるかもしれません。

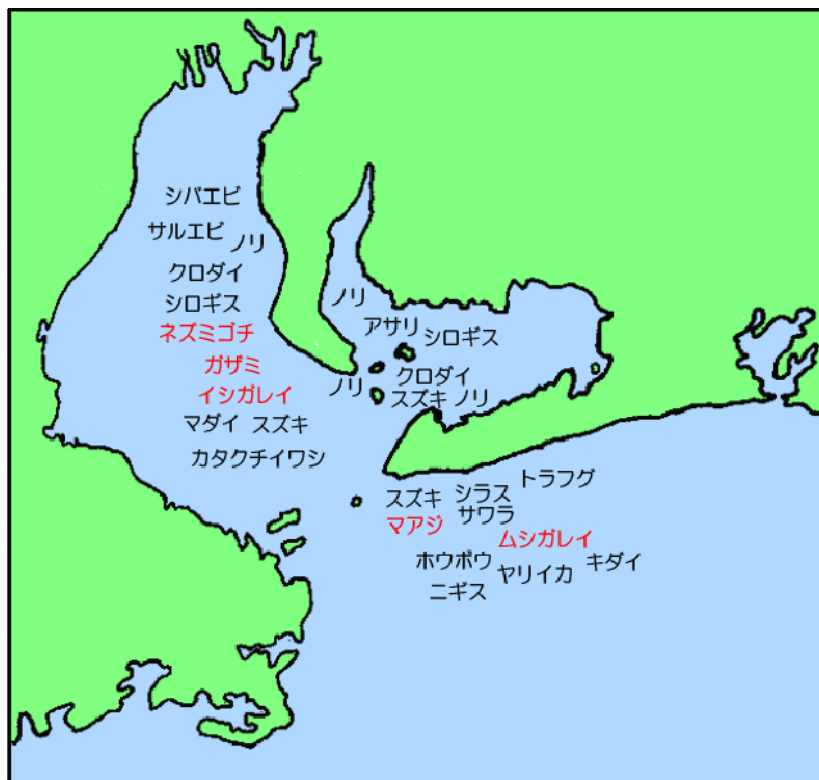
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、マダイ、クロダイ、スズキ、シロギス、イシガレイ、シバエビ、サルエビ、ネズミゴチ、ガザミ、ノリ

○三河湾:スズキ、クロダイ、シロギス、アサリ、ノリ

○渥美外海:シラス、ニギス、サワラ、キダイ(レンコダイ)、マアジ、スズキ、ホウボウ、ムシガレイ、トラフグ、ヤリイカ



12月中旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)

## 市場レポート



豊浜市場の夕市の様子です。まだまだスズキ *Lateolabrax japonicus* がメインで水揚げされています。基本的に活魚で水揚げされるので、あちらこちらで水しぶきが上がって、それが夕日に映えてとても綺麗な情景となっています。今年は大漁ですので、お求めやすい状態が続いています。この時期のスズキは次第に脂が落ちてきますが、オリーブオイルをたっぷり使ってガーリックソテーなどすると、皮も香ばしく大変美味しく頂くことができます。



知多半島から三河湾沿岸部では、現在ノリ養殖の年内生産の最盛期を迎えています。今年は順調に水温も下がり、このノリも豊作になっています！！海上に張られたノリ網から摘み取られたノリの葉は、写真のようにカゴに收容され、板海苔に加工する加工場へと送られていきます。陸揚げの現場へいくと、ノリの葉から漂うほのかな汐の芳香が冬の訪れを感じさせます。そうこのノリは、「あいちの四季のさかな」の”冬のさかな”に選ばれています。今年は大豊作になっている、地魚ならぬ「地海苔」を是非味わってみて下さい！



そして、あいちの冬の味覚といえば、このナマコ *Stichopus japonica* も外せません。ナマコには体色が異なる3タイプがあります。赤褐色のもの(あかなまこ)、暗青緑色(あおなまこ)そして黒色(くろまなこ)です。写真はあかなまこになります。この3タイプのうちあかなまこはやや外洋寄りの磯場に多いと言われており、肉厚で比較的柔らかく高値で取引されています。下処理はいたって簡単です。口と肛門をとって開いて堅いところは外す、そして塩を振って柔らかくする。ここまでは、お店に頼んでも良いかもしれませんが。そして薄く切ってポン酢に浸けるが基本です。寒い冬、炬燵に入って熱燗とともに頂くナマコ酢は最高です！



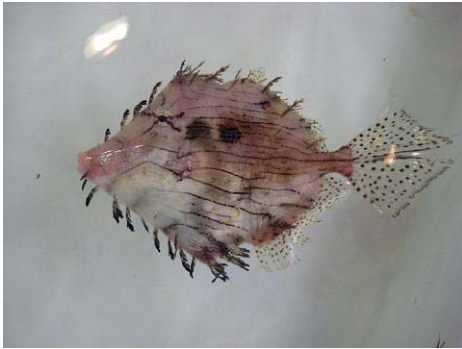
ヤリイカ *Loligo bleekeri* が再び水揚げされています。漁場となる渥美外海の底層水温は10~11月に最高になります。ヤリイカは高水温を嫌い、この時期には水温が低い深場や他所へ移動していると考えられています。12月に入って水温が低下してくると、再びこの海域にヤリイカが戻ってきてくれるのです。写真のヤリイカは外套長が40cmを超えるビッグサイズのオスでした。なぜ、見ただけでオスと分かるのか？実は、ヤリイカは雌雄で最大成長が異なり、このサイズの個体は必ずオスなんです。



良型のイシガレイ *Kareiurus bicoloratus* の水揚げが見られるようになってきました。本種も、冬場に漁獲量が多くなる種の一つです。体表の背側にゴツゴツした石状骨質板を持つことや、側線が一直線であるのが特徴です。稚魚は、干潟の波打ち際で成長します。最近デジカメが写真の主流になって、撮った画像等はパソコン上で左右反転が容易にできますが、このカレイ類は要注意です。画像で左に頭を持ってきたいからといって、画像を左右反転すると・・・あららヒラメになってしまいます。便利なツールほど使い方に注意が必要だと感じる今日この頃です。

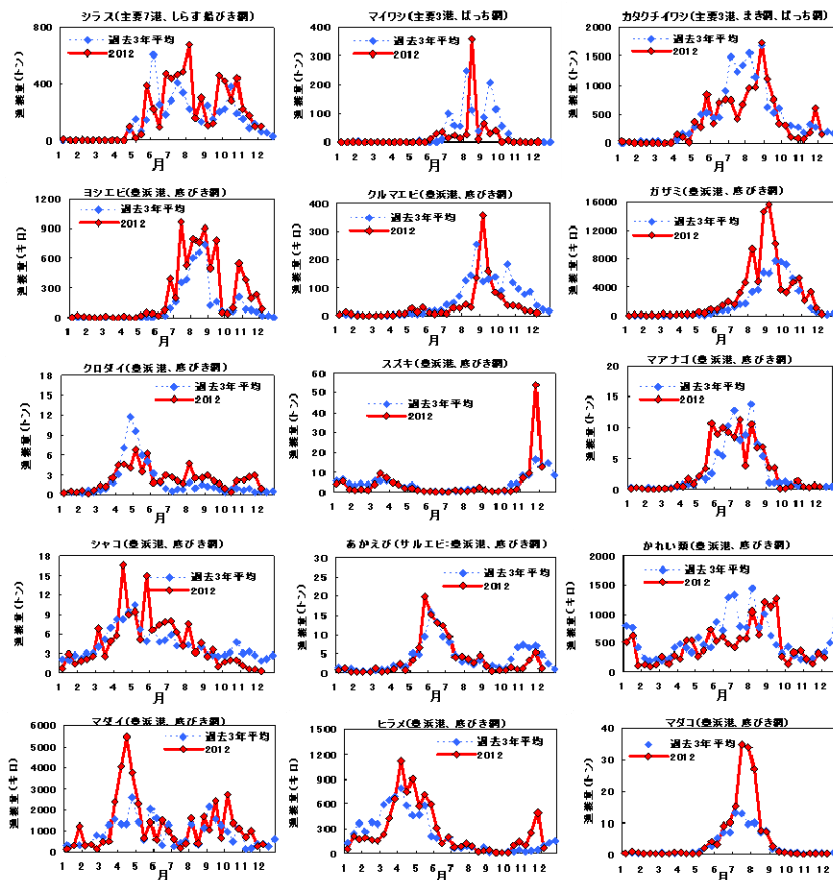


シャコ *Oratosquilla oratoria* の冬季水揚げ制限が、今年も12月から2月の期間で実施されています。伊勢湾で操業する底びき網漁業者は、この冬以降のシャコの資源量が去年より少ないという水産試験場からの予測結果を受けて、昨年よりさらに上限を引き下げ、3ヶ月間1隻1日あたり2カゴ上限と取り決めました。これで4年目の実施となっています。なかなか資源は劇的に回復しませんが、漁業の側からやれることをやるという強い熱意で、継続実施が実現しています。この獲り控えによって、春には美味しい旬のシャコが大漁になることを願っています。



市場調査のさなか、豊浜の内湾操業船の漁師さんから「これは何だ？」と声を掛けられました。全長 15cm 程度の初めて見る魚で、体じゅうからフサフサと毛が生えているなど非常に特徴的な形態で、カワハギの仲間だとはすぐに分かるのですが、その場では種名は出てきませんでした。試験場へ戻り図鑑で調べるとヒゲハギ *Chaetodermis penicilligera* であると分かりました。分布域は和歌山県以南とありますので、本種は南方系のカワハギの仲間であると考えられます。漁業者さんも仲買さんも初めて見たと話しており、また過去にも報告例もありませんので、おそらく伊勢湾内では初記録の珍魚だと思います。

## 主要魚種の漁獲状況



12月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根      主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2012年12月28日]

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や、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。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、マダイ、クロダイ、スズキ、シロギス、イシガレイ、シバエビ、サルエビ、ガザミ、コウイカ、ノリ

○三河湾:スズキ、シロギス、イシガレイ、アサリ、ノリ

○渥美外海:シラス、ニギス、サワラ、キダイ(レンコダイ)、マアジ、スズキ、ホウボウ、ムシガレイ、トラフグ、ヤリイカ



12月下旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)

## 市場レポート



ただいま午前 5 時です。今日はニギスの試料採取のために西浦までやってきました。西浦市場のすぐ裏にある西浦マーケットの様子です。早朝にもかかわらず、非常に大勢の人が鮮魚を買いに来ていました。いまだき大手スーパーでも、魚屋にこんなに人が集まっている光景ってなかなかいいですね。それだけモノが良い証拠なのでしょう。各店舗とも 5 分前に裏で競り落とした魚を並べています。まさに直売です。



アオメソ(めひかり)一山 400 ！。ニギス一山 500 円！！。ユメカサゴ(わが)一山 250 円！！！！。これは安いですね。言うまでもなく鮮度は申し分ありません。美味くない訳がない。早起きは三文の得ですね。この西浦マーケットは年末 31 日まで早朝営業しているそうです。南知多の豊浜魚ひろばや師崎朝市も大晦日まで絶賛営業中とのことです。この年末の買出しには地元の鮮魚直売所がかなりおススメです。そしてお正月には地魚の食べ初めをしましょう！



冬に美味しいホウボウ *Chelidonichthys spinosus* も多く水揚げされています。主に渥美外海の漁場で漁獲されています。白身の上品な魚で、刺身はもちろん煮付けや鍋など調理方法を選びません。鮮度の良いものは身が固いので、湿気を取ったキッチンタオルにくるんで 2 日くらい冷蔵庫にねかせてから食べると、また一段と美味しくなります。この魚は是非とも一匹丸で買っていただきたい魚のひとつです。艶やかな朱色の魚体に、吸い込まれるようなエメラルドグリーン胸びれを大きく広げる様子は、見る人の目を惹きつけます。



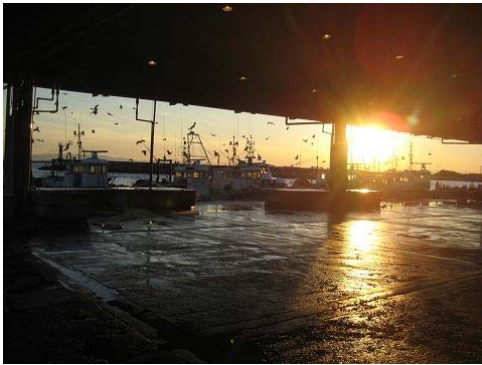
スズキ *Lateolabrax japonicus* もこの冬は多く漁獲されています。この時期になって若干水揚げ量は減りましたが、冬の底びき網のメインの漁獲物に変わりません。産卵期に入り身も痩せてきて市場の評価は低いのですが、イタリアンや洋食など油を使った調理をすれば美味しくいただくことができます。しかもお安い状態が続いていますので、かなりコストパフォーマンスに優れた食材だと思います。天然地元産の割安感のある食材は、実は結構あるんです。



アカエイ *Dasyatis kuhlii* も割安食材のひとつです。サメ類と同様に骨が軟骨で構成される軟骨魚類に属します。活け締めにして血抜きをしないと臭みが出るのですが、適正に処理されていれば、煮付け、から揚げ、ムニエル、韓国料理等に用途も広くすばらしく美味しい食材です。しかもこの大きいエイでも1尾500円もしないというから原価も安く仕入れられます。実はこのアカエイは伊勢・三河湾で最近増えてきて、重要資源であるシャコを荒食いしているようなんです。エイを悪者にするのではなく、水産資源としての活用を通じて生態系のバランスをとるのも、ひとつの手だと思います。そのためには皆様の消費力を是非ともお願いします！

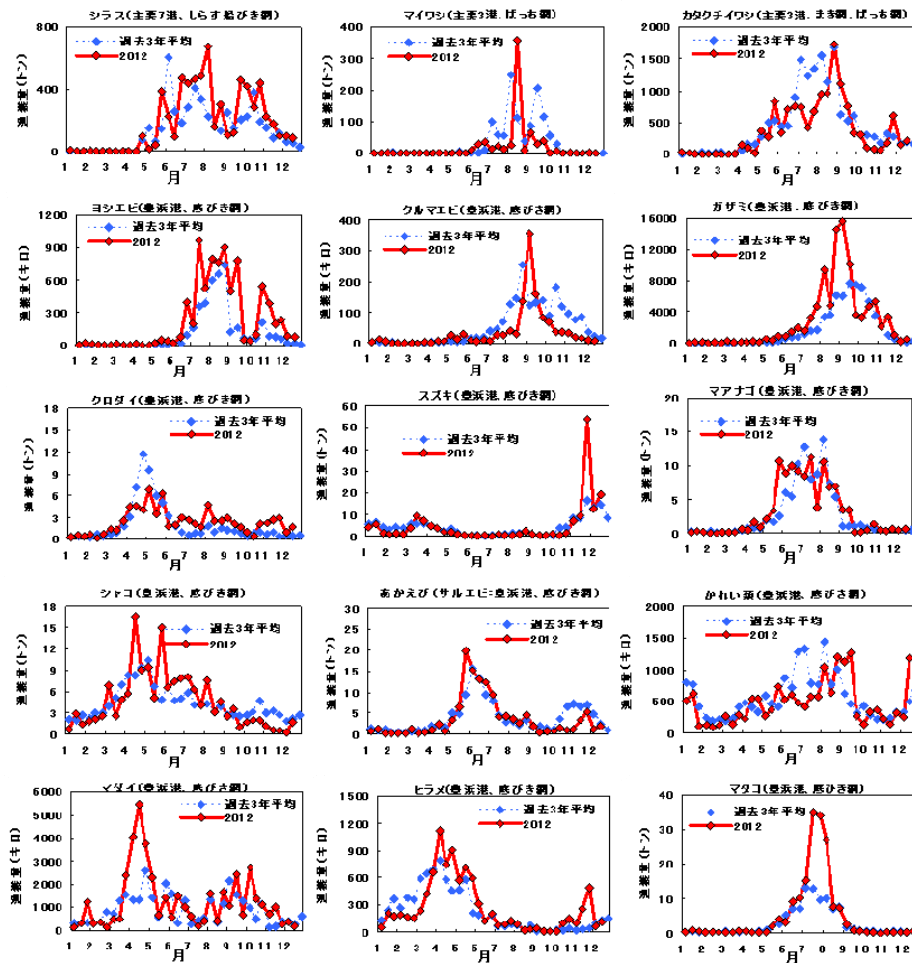


珍しい魚を一色市場で見つけました。キントキダイ科の魚でクルマダイ *Pristigenys nipponia* と言います。車製造業の盛んな愛知県にふさわしいタイですね。「県の魚」はクルマエビというのは皆さんご承知かと思いますが、「裏」県の魚というのがあれば、間違いなく私はこの「クルマダイ」を推したいと思います。大きくつぶらな瞳、そして桃色を基調として艶やかな朱色のストライプ。最先端を感じさせる素晴らしいフォルムとこれまでにない斬新なデザイン。まさに Drive Your Dreams !



豊市場の夕焼けです。今年も1年が終わりますね。今年も色々な魚をご紹介しますことができました。また、幾多の珍しい魚との出会いもありました。来たる年も変わらず、多様で魅力ある「あいちの魚」を皆様に発信していきたいと思ひます。皆様には良いお年をお迎えいただくとともに、あいちの地魚に変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

## 主要魚種の漁獲状況



12月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移  
 主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜