

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2013年1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。

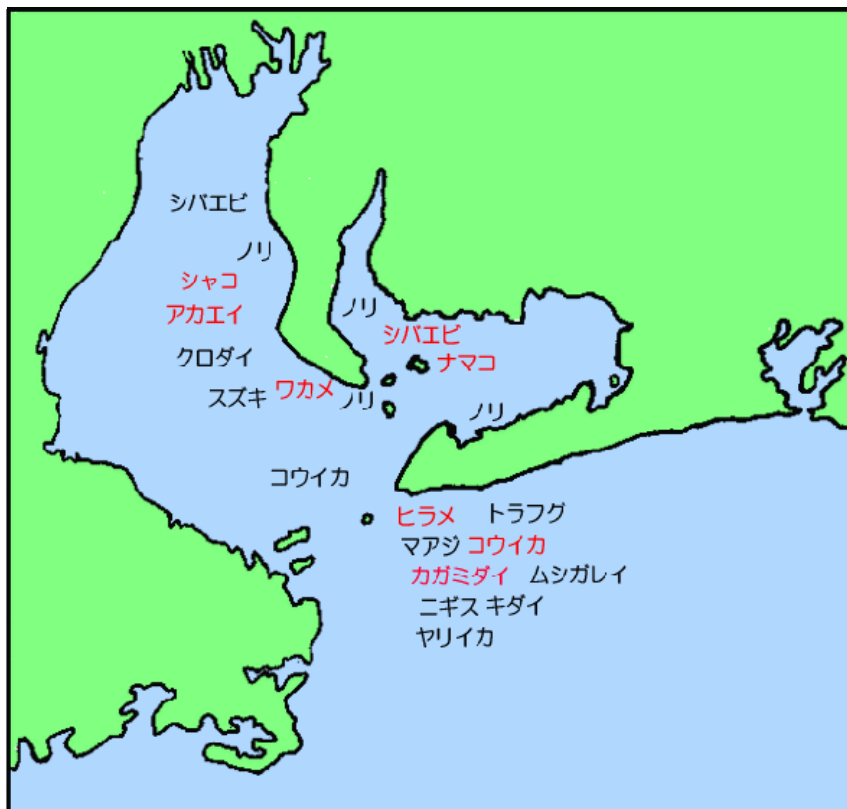
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:アカエイ、クロダイ、スズキ、シャコ、シバエビ、コウイカ、ノリ、ワカメ

○三河湾:シバエビ、ナマコ、ノリ（三河湾の板びき網は1、2月は休漁です）

○渥美外海:ニギス、キダイ(レンコダイ)、マアジ、カガミダイ、ヒラメ、ムシガレイ、トラフグ、コウイカ、ヤリイカ



1月上旬の漁模様(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



年が明けましたね。今年も愛知の水産物を宜しくお願い致します。正月三が日明けの1月4日の豊浜漁港では、船びき網の漁船に高々と大漁旗が掲げてありました。今年も良い漁模様になることに期待したいです。



水産試験場のある南知多町では冬場にワカメの養殖が盛んに行われています。船びき網や底曳き網の漁業者さんは、冬には漁獲物が少ないために、本業ではなく副業でワカメの養殖に従事しています。漁業も多角経営の時代です。比較的風浪の穏やかな内湾のワカメは柔らかいと言われており、地元では塩蔵品だけでなく、生ワカメも多く販売されています。愛知県産のワカメというと意外に思われるかも知れませんが、地元産のワカメが冬の味覚の一つとなっています。



コウイカ *Sepia esculenta* の水揚げが多く見られます。今年は特に多いように思います。背中に甲を持つお馴染みのイカです。地元では「すみ(墨)いか」と呼ばれています。その名のとおり、怒ると大量の墨を吐き、調査中などにも吐かれて衣服やカッパが真っ黒になることがよくあります。それほど大きくない身体に、想像つかないほど多量の墨が入っており、調理する時に墨を絞るといつまでも出続ける不思議なイカです。この寒い時期に甘みが増し刺身に持ってこいのイカになります。もちろんタウリンも豊富な身体に良い食材でもあります。



カガミダイ *Zenopsis nebulosa* もここ最近多く水揚げされています。似た種類にマトウダイがありますが、体側に明瞭な丸い黒斑が見られず、やや頭部が尖っているのが特徴です。本当に顔を映せるのではないかと感じるほどの美しい銀白色が目立ちます。マトウダイと比べると味は落ちると言われますが、大型のものは脂も乗っていて刺身や煮付けなどで美味しい魚です。地元では「銀まとう」と呼ばれています。



今年トラフグ漁が芳しくないのですが、代わりに内湾の底びき網では写真のヒガンフグ *Takifugu pardalis* を多く漁獲しています。肝臓と卵巣は猛毒、皮膚と腸は強毒、筋肉は無毒、精巣は弱毒とされます。当然調理にはふぐ調理士の資格が必要になります。このフグ、地元では「茶ふぐ」と呼ばれています。なんだか地味な色で美味しなさそうに見えるのですが、地元の仲買さんに聞くと、フグで一番美味しいのはこれ、という言葉をよく耳にします。トラフグに比べれば遙かに安価ですし、「茶ふぐ」と指名して食べてみたいフグですね。

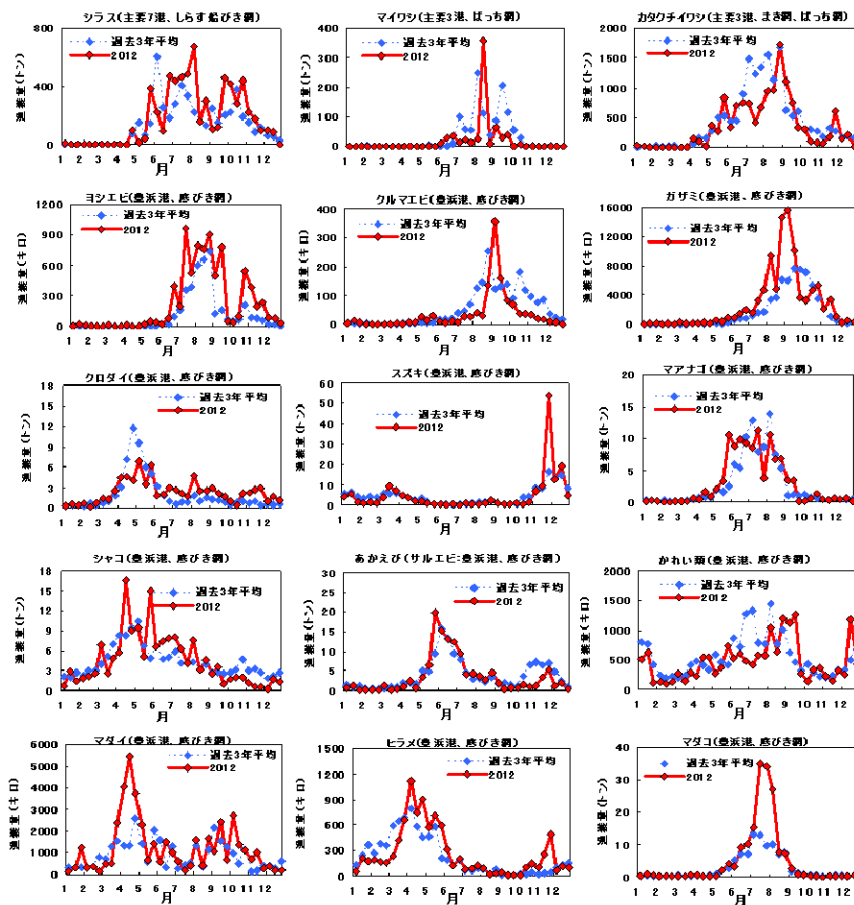


伊勢湾では、シャコ *Oratosquilla oratoria* の冬季の水揚げ制限が12月から継続して実施されています。春に親資源を残すための取り組みです。下の主要魚種の漁獲状況を見ていただくと分かるのですが、この秋から冬にかけて漁獲量が予想より少なく、いるはずの資源はどこへ行ってしまったのか、とやきもきしていました。年が明けて少しずつ漁獲されるようになってきました。今年は非常に寒い冬になっていますが、それと関係あるのかなと考えていますが、春にたくさんのシャコを見ないと安心はできませんね。



そのシャコの調査中、また新たなシャコを発見しました。写真の個体がそれで、ナンキシヤコ *Erugosquilla woodmasoni* と思われます。これまでに4種類紹介していますので、これで伊勢・三河湾に分布する第5のシャコになります。本種は、大阪湾や瀬戸内海ではすでに見つけられた例がありますが、本県海域では初記録と思われます。普通のシャコに似ていますが、体に小黑点が散在し、尾肢(尾っぽ)が鮮やかな紺色をし、尾のトゲがピンク色であるという点で異なります。日本には50種以上のシャコがいると言われます。まだまだ新たなシャコが出現するかもしれません

主要魚種の漁獲状況



昨年末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～

[2013年2月5日]

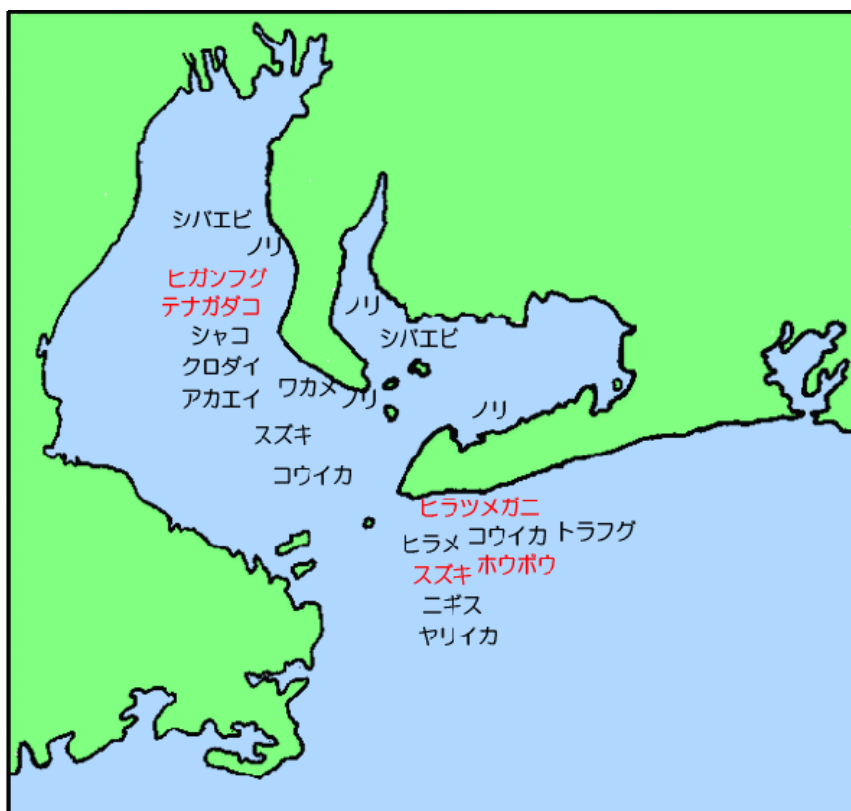
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:アカエイ、クロダイ、スズキ、ヒガンフグ、シャコ、シバエビ、コウイカ、テナガダコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾:シバエビ、ノリ（三河湾の板びき網は1、2月は休漁です）
- 渥美外海:ニギス、スズキ、ホウボウ、ヒラメ、トラフグ、ヒラツメガニ、コウイカ、ヤリイカ



2月上旬の漁模様(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



1月22日に底びき網の漁業者さんが、ヤリイカの産卵床を設置しました。ヤリイカの産卵量を増大させるため、産卵時期に毎年漁業者さんが自主的に取り組んでいます。水産試験場も水温計を取り付けるなどして産卵生態に関するデータ取得を試みています。ナイロン樹脂の網を丸めて上面に人工芝を貼った自作の低コスト産卵床です。幹縄からでた枝縄に約40個の産卵床を結びつけ、幹縄の両端をアンカーで固定し、海底面に設置することでヤリイカの産卵場となります。



これは一昨年の写真ですが、人工芝にヤリイカの卵塊(藤の実のようにぶら下がっている)が産み付けられていることが確認できます。渥美外海は平坦な海底が多くヤリイカの産卵に適した海底が限られるのですが、この産卵床を設置することで少しでも産卵の機会を増やそうというのが狙いです。産卵床は産卵期が終わる3月中旬まで設置予定です。この取組ですぐにヤリイカが増えるとは限りませんが、限られた資源を大切に利用するという気持ちが培われることは間違いありません。また今年の秋にも美味しいヤリイカが楽しめることを期待したいです。



豊浜市場では大型のヒラメ *Paralichthys olivaceus* が水揚げされています。大きいものでは全長80cmを超えています。ヒラメは特に今が美味しい時期です。白身の上品な身で、素晴らしい香りと甘みが楽しめます。ヒラメは高タンパク低脂肪でビタミンやミネラルも多い魚です。さらにヒラメはアミノ酸等の旨味成分をバランス良く豊富に含んでおり、しっかりした味のある白身魚と言えます。白身魚はあっさりしすぎと言われるかもしれませんが、それはトロに代表されるように「脂ののり」を重視しすぎだからかもしれません。旬のヒラメのように脂と旨味のバランス良いコンビネーション、これが魚の美味しさの真骨頂だと思います。



冬に美味しい魚はまだあります。ボラ *Mugil cephalus cephalus* はこの時期「寒ボラ」と称される美味しい魚です。ボラと言うとなんとなく汚い海のイメージがつきまとうかも知れません。それらは高度成長期のいわゆる公害が社会問題になった時についたイメージであり、今は決してそんなことはありません。大正時代の湾奥の漁場では、ウナギやハマグリに次ぐ主要な漁獲物で高級魚だったそうです。身はマダイに似た白身に鮮やかな血合いの赤が映え、美しく美味しいです。しかもボラは出世魚で、大まかには「ハクーイナーボラード」と大きさによって名前が変わります。かつての出世頭が人間の影響で勝手に悪いイメージにされ、今も出世できずにいる。我々はボラを食べながら反省し、海を見守らなければならないですね。



ワカメ *Undaria pinnatifida* の養殖が最盛期を迎えています。市場では葉の部分だけでなく、茎、メカブと部位ごとに分けて出荷されています。生のワカメを楽しめるのは、養殖期である今だけです。原藻を沸騰したお湯にさっとくぐらすと、茶褐色のワカメが見るも鮮やかな緑色に変わります。その色の変わり方といったらまさに一瞬！子供達の前でやると絶対にウケます。そのまま湯がいたものは、ポン酢等でいただくと、新春の息吹にも似た潮のほのかな香りが楽しめます。ワカメ原藻は都市部の大型小売店でも取り扱いがあると思います。こういう季節ごとの楽しみ方を是非とも体験してみてください！

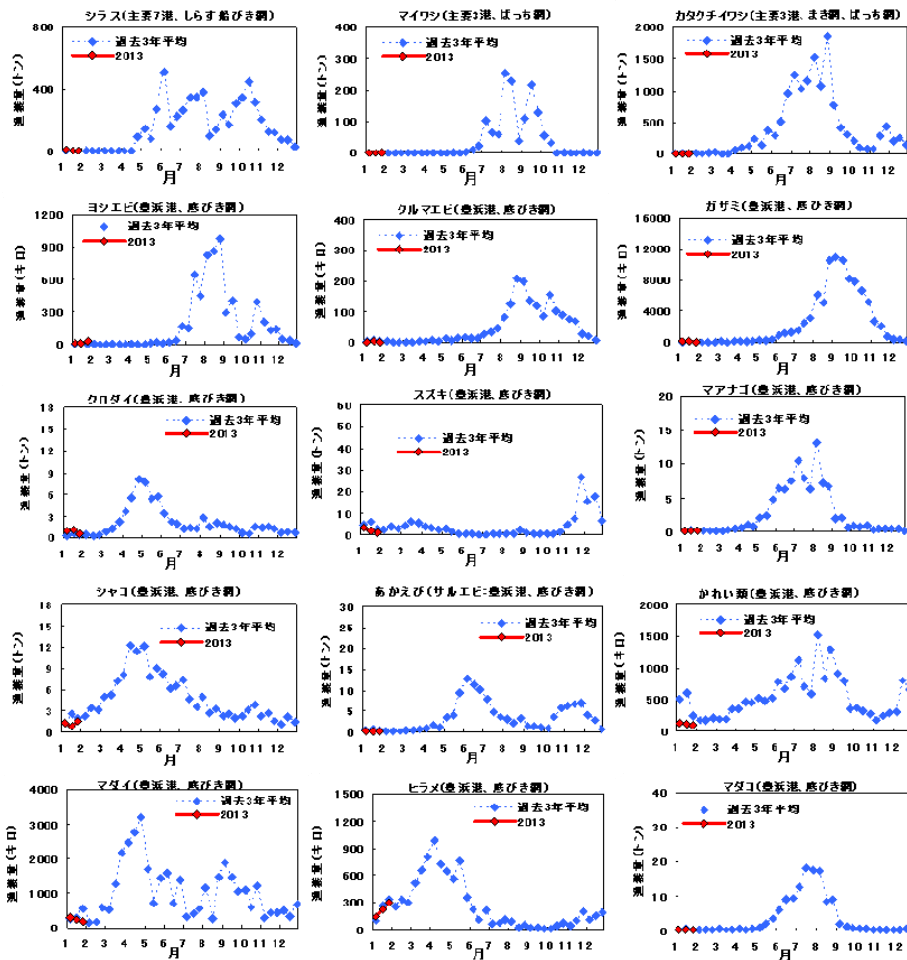


伊勢湾の底びき網では冬場には非常に漁獲物が少なくなります。そんな時の掘り出し物がこのコノシロ *Konosirus pumctatus* です。いやこのサイズなら「コハダ」と呼んだほうが適当かも知れません。コノシロは、漢字で魚へんに冬と書くように冬が美味しい季節です。さらに小型のものはシンコと称され、特に江戸前の寿司ネタとして最高級となります。浜値でもキロ 3000 円以上もするときもあります。高級魚はマダイやヒラメだけではありません。こんな小魚でも出るところへ出れば、押しも押されぬ高級魚なんです。



見づらい写真ですみません。今月の渥美外海の観測の折に、今年も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」の姿が確認できました。最も沖の調査地点からさらに10マイル沖の海域で、あたかも工業プラントのような様相はとも海上に浮かぶ船とは思えません。メディアによると、昨年掘削した試験井戸において、海面下1300メートル前後の地層内にある固体のメタンハイドレートを分解し、メタンガスを取り出す作業を約2週間続けるそうです。次世代資源として実用化できることを期待したいものです。

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～

[2013年2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:アカエイ、クロダイ、スズキ、ヒガンフグ、シバエビ、サルエビ、テナガダコ、ノリ、ワカメ

○三河湾:メイタガレイ、サルボウ、ノリ、アオノリ(三河湾の板びき網は1、2月は休漁です)

○渥美外海:ニギス、スズキ、キアンコウ、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



ワカメ *Undaria pinnatifida* の生産最盛期を迎えています。ワカメというと三陸や鳴門など名産地がありますが、この愛知県でも盛んに養殖されています。特に、今年の冬は風がよく吹き海が荒れる日が多く、漁船漁業の出漁日が大変少なくなっています。これはこれで水産資源にとっては悪いことではありません。ただ、漁業者さんも冬場の収入が必要であり、そんな時このワカメが助けてくれるのです。生産量が多くなるにつれて、浜値は大変安くなってきたようです。都市部の小売価格は変わらないかもしれませんが、こちら地元では大安売りですよ。これも期間限定なので、お出かけの際には是非お求めください。



ワカメは捨てる所がありませんね。ワカメの茎の部分を煮てみました。茎をスライスしあらかじめ下茹でして、醤油・塩・砂糖で薄めに味をつけて煮ます。圧力鍋で柔らかくしてもいいのですが、個人的には生のシャキシャキ感を楽しむために普通鍋を使っています。また、味付けは濃くせずワカメの風味を存分に生かしたいところです。これをレンジで掬って熱々の白飯に「これでもか」という具合にかければ、本当に季節感を感じさせる一品です。もちろん小鉢に入れて晩酌のつまみにしても最高です。



型の良いニギス *Glossanodon semifasciatus* が水揚げされていました。地元では「沖ぎす」と呼ばれていることがあり、そのとおり渥美外海でもかなり沖の深場で漁獲されます。このニギスも愛知県の隠れた名産品の一つで全国でも上位の漁獲量を誇っています。ニギスの名の由来は、沿岸にいるシロギスに似ているので「似ギス」とされたり、煮付けにすると美味しいキスということで「煮ギス」とされたり諸説あるようです。煮付け、塩焼き、フライ、つまみ等あらゆる料理で美味しい魚です。しかも安いので非常にコストパフォーマンスに優れた魚でもあります。



渥美外海で獲れたニギスを塩焼きにしてみました。ちょっと汚い食べ方ですみません。お腹(胃)の中からは、オキアミ類がわんさか出てきました。これらを餌として飽食しているという証拠です。餌であるオキアミ類の量は、当然脂ののりを左右するわけですが、この魚はそのとおりで非常に旨みのある脂に富んでおり、美味しくいただきました。この安さでこの満足感、素晴らしいあいちのニギスです！！



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* も冬場に美味しい魚です。これまでもこの旬報でも何回か紹介していますが、エメラルドグリーンの大きな胸びれが特徴的な魚です。稚魚は内湾の浅場に分布しますが、成魚は渥美外海で多く漁獲されています。透明感がありやや薄いピンク色の上品な白身であり、刺身にしても非常に見栄えのする、また美味しい魚です。捌く時は大胆にさせていただいて、骨がわかりやすい背や尾のほうは刺身、包丁で骨が取りにくいアバラ部分は煮付けてしまえば二度美味しいです。

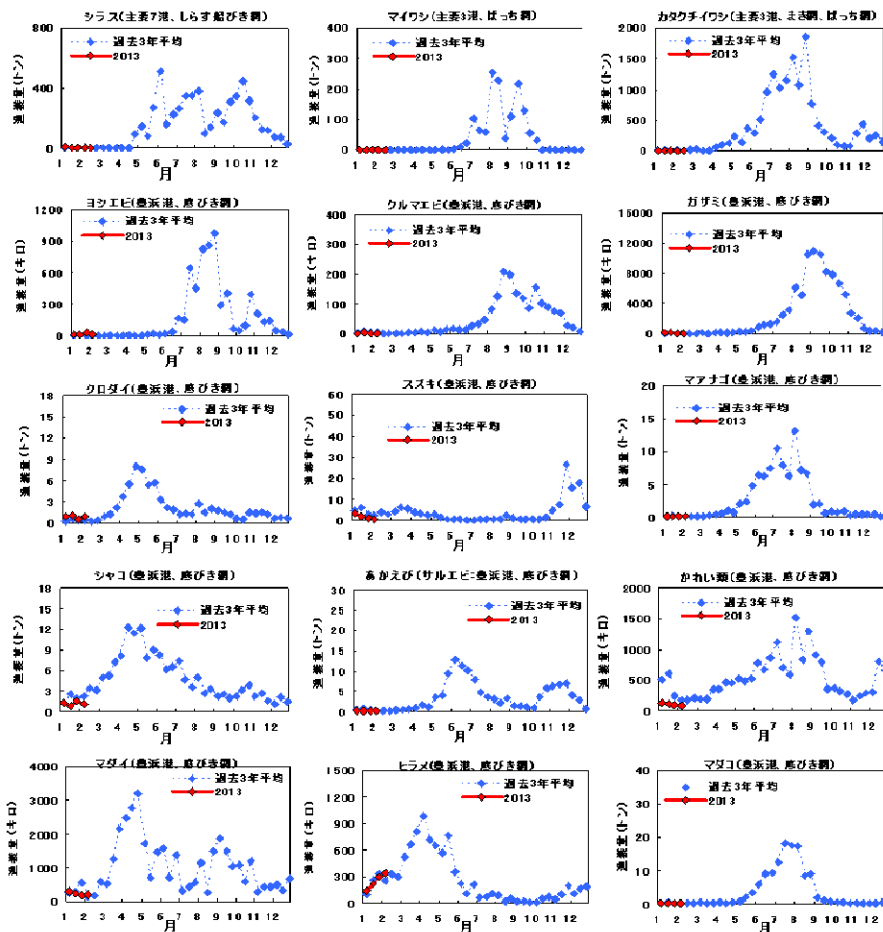


前報に引き続き、ヒラメ *Paralichthys olivaceus* も堅調に水揚げされています。2月18日の豊浜夕市では、特大のヒラメを見つけました。全長82cmのビッグワンです。釣り人はカレイの大物を座布団ガレイと称しますが、このヒラメはそれを超えて、「子供布団ヒラメ」に達しています。しかもこの時期旬の盛りですので、羽毛布団に勝るとも劣らない肉厚なヒラメでした。お子さんを連れて豊浜市場へ来られた時には、是非特大ヒラメを見つけて横に寝かせてやってください。



特大サイズといえば、アカヤガラ *Fistularia petimba* の特大サイズも水揚げされていました。この個性的な形は一度見たら忘れないでしょう。吻(ふん:目から口の先端までの部分)が異様に長く、その先端に口があるのが特徴です。一体どういう自然選択の結果でこういう形になったのでしょうか?この個体は、その吻(ふん)部だけで45cmもありました。体の1/3が吻だと言われますので、全長は1.5m位でしょうか。こんな奇妙な形の魚ですが、味は良く、刺身で大変美味しい魚なんです。

主要魚種の漁獲状況



2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～

[2013年3月4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

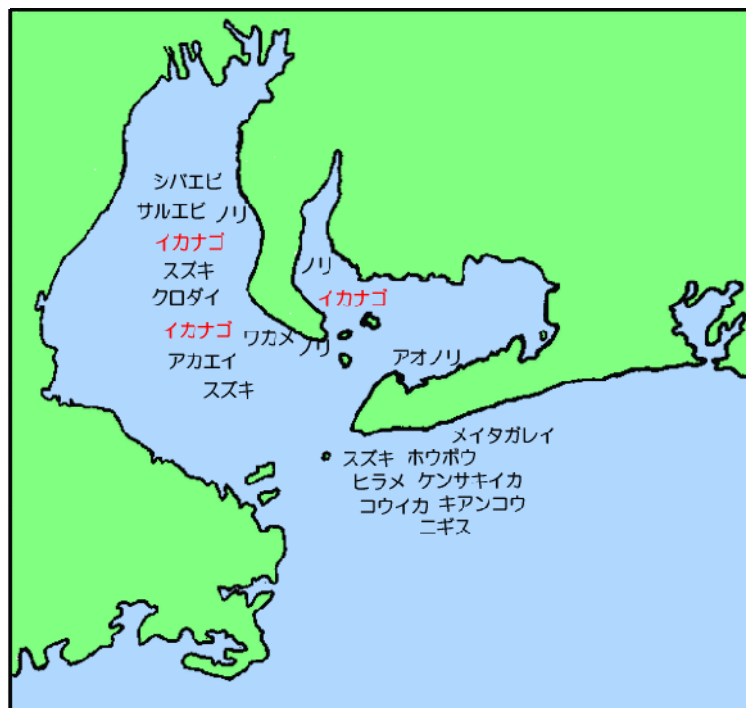
伊勢・三河湾のイカナゴ(こうなご)漁が2月28日に解禁となりました！！

○伊勢湾:アカエイ、クロダイ、スズキ、イカナゴ、シバエビ、サルエビ、ノリ、ワカメ

○三河湾:イカナゴ、ノリ、アオノリ

三河湾の貝桁網によるトリガイ漁は3月25日解禁の予定です！！

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



3月上旬の漁模様(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



今年も始まりました！伊勢・三河湾の春を告げるイカナゴ(こうなご)漁です。解禁日の2月28日には早朝から続々と運搬船が漁獲物を水揚げしていました。イカナゴ漁では、沖で網船2隻が網を曳き続け、運搬船が溜まった魚の回収と漁港への輸送を担当しています。漁港では、次々と魚を満載した運搬船がやってきます。ピーク時にはちょっとした渋滞状態で、水揚げをする浮き棧橋の順番待ちをしています。写真は師崎漁港の様子です。



豊浜漁港の様子です。漁港の浮き棧橋からベルトコンベヤーで市場へと運ばれてきます。ここで活躍しているのは、多くの女性です。息のあった作業で、荷物用パレットの上へイカナゴが満タンに入ったカゴをテンポ良く並べていきます。特に、イカナゴ漁の解禁当初は、お祭りのような雰囲気、女性達の黄色い声が飛び交っているのが特徴です。



伊勢・三河湾のイカナゴは、非常にきめ細やかな資源管理体制の元で操業が行われ、その管理は日本全国でも優良事例とされるほどです。解禁日は事前の調査から、イカナゴの体長が3.5cmになる日を予測して、漁業者によって決められています。イカナゴは、サイズの小さいものがちりめん加工用として重宝されますが、小さすぎると量を獲ることができませんし、量を獲るために大

きくしすぎてしまうと加工用に不向きになり値段が逆に安くなってしまいます。この矛盾をバランスよく解決するサイズが3.5cmということなんです。加工屋さんは、市場に並べられたイカナゴのサイズや品質を厳しい目でチェックします。



イカナゴ *Ammodytes personatus* です。目にする製品がカタクチイワシのしらすに似ているので、イカナゴをイワシの仲間だと思っている方もおられるかも知れません。しかし本種は実はスズキの仲間ですズキ目イカナゴ科に属します。その証拠にお尻の穴がイワシ類よりはるかに前に位置し、体の中央部にあります。夏の高水温が苦手なために、海底に潜って冬眠ならぬ「夏眠」をするなど面白い生態も持っています。いずれにしても旬は短くこれから約1ヶ月間が、地元の新物が出回る最盛期となります。春告魚とも称される地元のイカナゴ、是非ともご賞味忘れなきよう！！もちろん、あいちの四季の魚の「春の魚」です！！
より詳しいイカナゴ漁業情報については[こちら](#)をご覧ください。

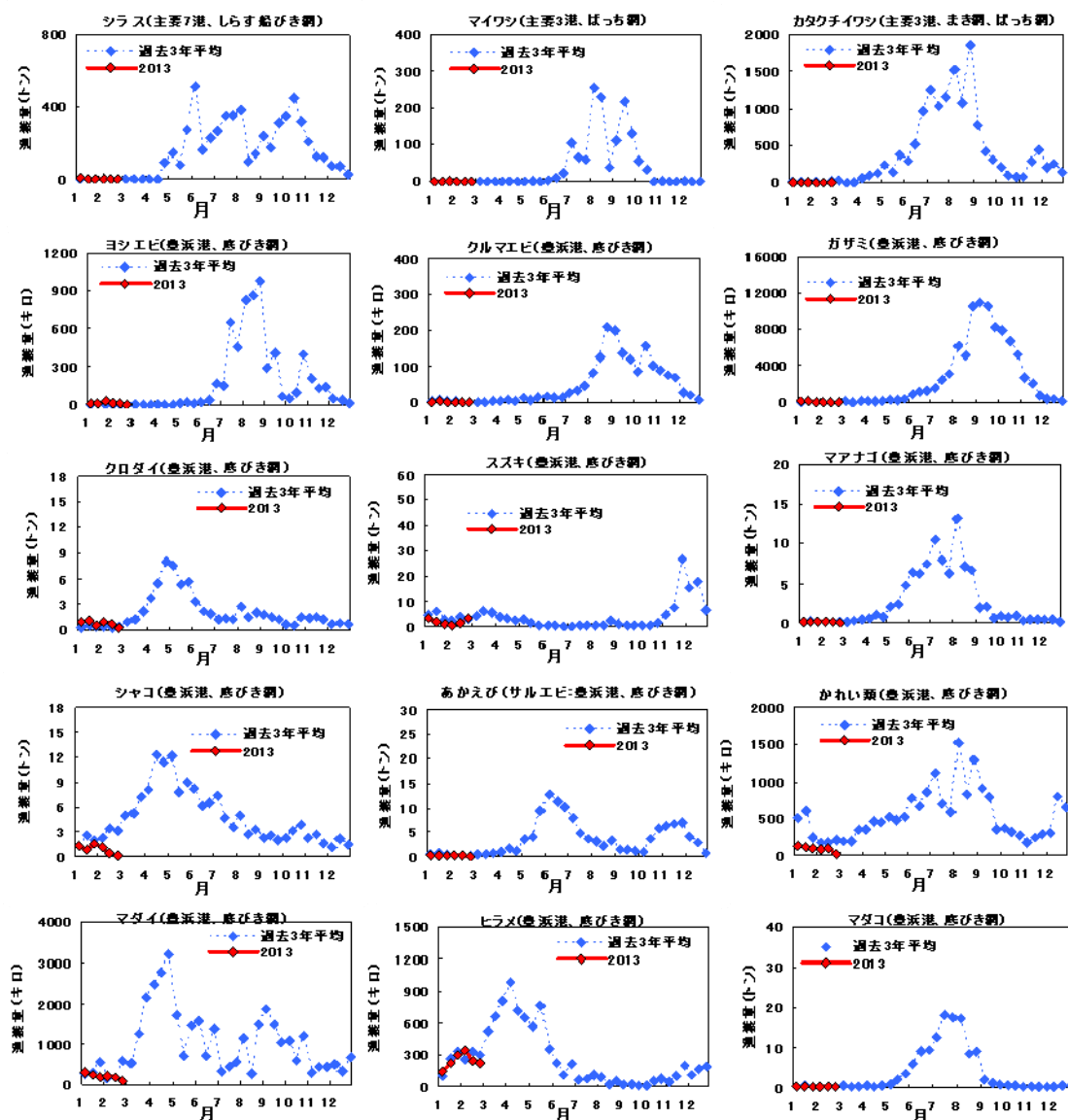


そして、伊勢・三河湾内に入ってきたイカナゴを追いかけてくるのがスズキ *Lateolabrax japonicus* です。冬の産卵で栄養を使い果たしたスズキは激やせ状態です。しかし、自然とは上手くできているものです。ちょうど時期を同じくして大量のイカナゴが出てきますので、スズキはこれをお腹いっぱい食べることで、自身のエネルギーを回復します。そう、今から湾内でイカナゴを飽食したスズキは脂が乗ってくるんです。豊浜市場でも、一時下火でしたが、またスズキの水揚げが見られています。しかも太ってきた良いスズキです。



あいちの冬の味覚といえば、トラフグが代表格とはこれまでも紹介してきました。またそれ以外にも、シロサバフグやヒガンフグなど数種類が多く水揚げが見られます。先日市場でこれらとは違う見慣れないフグを見つけました。ゴマフグ Takifugu stictonotus です。藍色の小点が体の背側を中心に散在し、胸びれと臀びれがやや黄色みを帯びるといった特徴があります。特に体の藍色は鮮やかな印象をうけます。精巢、筋肉は無毒で食用となり、味も美味しいそうです。ただし、フグ類の調理には免許が必要ですので、丸の鮮魚で見かけたときには、我々はその鮮やかな外見を楽しむことにしましょう。

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～

[2013年3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:アカエイ、クロダイ、スズキ、イカナゴ、シバエビ、サルエビ、ノリ、ワカメ

○三河湾:イカナゴ、アサリ、タイラギ、トリガイ、ノリ、アオノリ

三河湾の貝桁網によるトリガイ漁が3月25日に解禁しました！！

○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



2月28日の解禁来、伊勢・三河湾ではイカナゴ *Ammodytes personatus* (こうなご) 漁が続いています。3cm 台で解禁したイカナゴは、1ヶ月の間に 5cm 台に成長しました。ちりめん加工用のイカナゴ漁はいよいよ終盤に近づいてきました。豊浜市場の横では、天気にもよりますが、出漁日の午後からは写真のような一面イカナゴ畑が見られています。釜ゆでして干しているところです。干してあるイカナゴが並ぶのは今だけです。



師崎の荷揚げの様子です。運搬船に満載に積まれたイカナゴの籠が次々とコンベヤーに載せられ、市場へと出荷されていきます。お祭りのようなイカナゴの水揚げも残すところあとわずかかと予想されます。伊勢・三河湾では 20 億尾以上のイカナゴを残して漁は終了となります。水の中に残っている魚の数をどうやって推定しているのか？それは日々の獲れ具合の減少率から推定できるのです。こうした資源管理のもと来年のためのイカナゴ親魚量を保護しているのです。より詳しいイカナゴ漁業情報については[こちら](#)をご覧ください。



一方、冬の間出漁日数が少なく、水揚げ量も下火であった底びき網の市場でも、ようやく魚の量が増えてきました。夕市のセリでは、マダイ、クロダイ、スズキなど活魚を求めて活気あるセリが行われています。



特にここ数日はクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* の水揚げ量が多くなってきています。知多の漁業者さんが「たい」と呼ぶ魚は、基本的にはこの「クロダイ」を指すことが多いようです。ちなみにマダイは「あかだい」と言われます。底びき網では、これから5月くらいにかけて水揚げ量が多くなっていきます。春から夏の産卵期に入ると味が落ちると言われますが、この時期ならまだ脂もほどよくあり、マダイに勝とも劣らぬ大変美味しい魚です。刺身はもちろん美味ですし、淡泊な白身ですのでムニエル等の洋食料理にも重宝する食材です。そして、マダイに比べれば非常に安いのも魅力ですね。

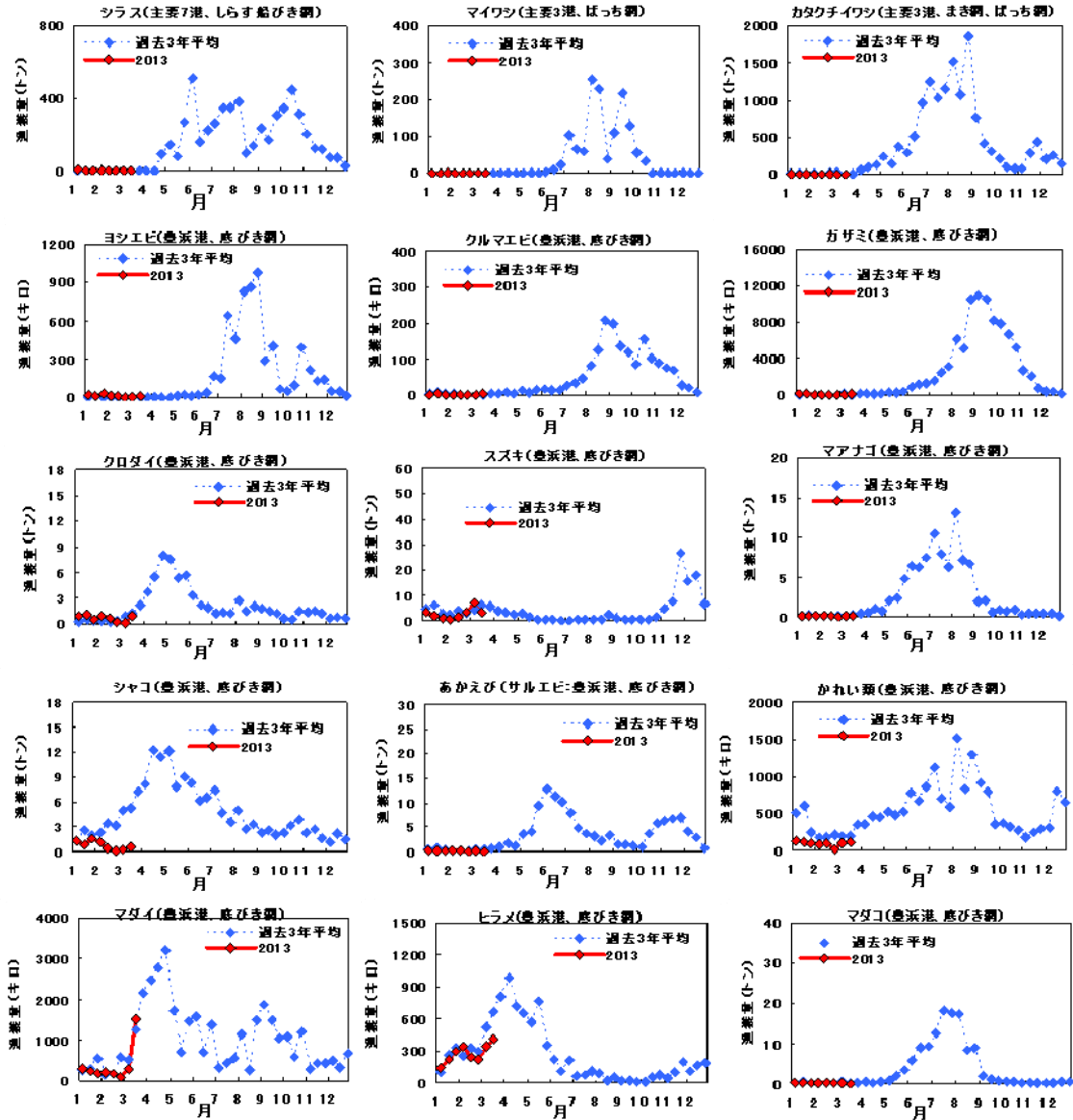


一方、片名市場では連日の大貝類祭りとなっています。この日はタイラギ *Atrina pectinata* が所狭しと並べられていました。他県水試のお客様からも「こんなにタイラギが水揚げされている風景はちょっとよそではない」と、その多さにお墨付きをいただきました。春は貝類の美味しい季節です。最近では都市部のスーパーなどでも愛知県産タイラギを見かけるようになりました。貝柱の独特な食感と旨味は、ホタテとは違った趣きがあります。また、3月25日からはトリガイ漁も解禁となりました。愛知県産の美味しい貝類はこれからが旬です！見かけたら是非お試し下さい！



愛知の春の貝といえばこの貝は絶対に外せませんね。アサリ *Ruditapes philippinarum* です。愛知県のアサリの漁獲量は全国一で、あいちの四季の魚の「春の魚」となっています。確かに、この季節の三河湾のアサリは身がパンパンに詰まり、殻が閉じれないほどで、旨味も抜群です。アサリほど旬とそれ以外の時期でこれほど味が変わる水産物もないでしょう。是非この季節にこだわって楽しみたいですね。酒蒸し、ワイン蒸し、みそ汁等色々な簡単料理で楽しめます。これからの季節は、家族みんなで潮干狩りでも楽しめそうです。愛知県内の潮干狩り場に関する情報は[こちら](#)です。

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～

[2013年4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。

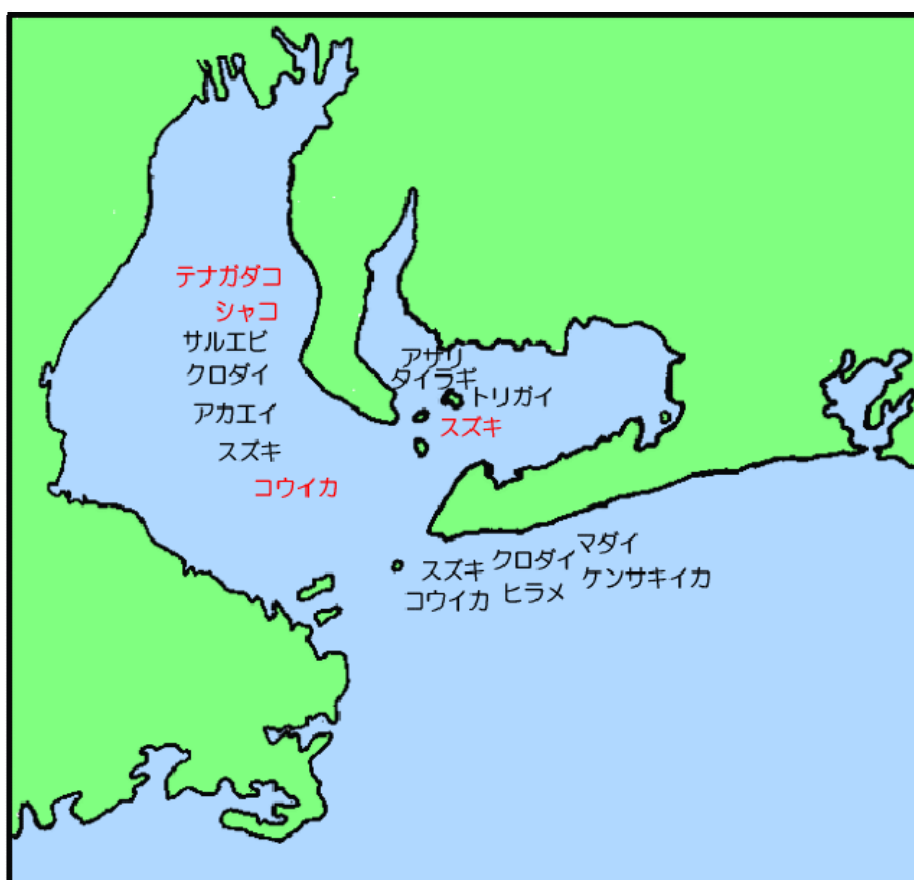
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:アカエイ、クロダイ、スズキ、サルエビ、シャコ、コウイカ、テナガダコ

○三河湾:スズキ、アサリ、タイラギ、トリガイ

○渥美外海:スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、コウイカ、ケンサキイカ



4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



4月12日の片名市場夕市では、渥美外海や伊勢・三河湾で操業している底びき網漁船が、タイ類やスズキを多く水揚げしていました。セリ人の威勢の良い声に、活発なセリが行われていました。



マダイ *Pagrus major* の水揚げも多くなってきました。市場では、写真のように生かしたままでの活魚出荷がメインですが、この時期には鮮魚による出荷も多く見られます。今の時期は、伊勢湾口のすぐ外の海域などで多く漁獲されているようです。マダイは、低気圧が接近し海にうねりが出ると、底びき網で多く漁獲されるそうです。もちろん危険な海況での操業はしませんが、さすがに漁業者さんは獲れるタイミングを良く知っています。お味のほうは、言うまでもありません。餌の多い沿岸で育っている愛知の天然マダイは、それは美味しい魚です。



片名市場では底びき網のセリの前に潜水漁業による漁獲物のセリが行われます。ここ連日は、写真のように大型の二枚貝類であるタイラギ *Atrina pectinata* の豊漁が続いています。各湾、湾口部の島回りを中心に漁獲されているようです。漁業者さんに面白い話を聞きました。タイラギは海底に二つ寄り添って分布していることが多いそうです。二枚貝の種の中には雌雄同体(1個体が雌雄両性の性質をもつ)の種もありますが、本種は雌雄異体です。ひょっとすると、この寄り添った貝は夫婦かもしれませんね。



片名市場ではタイラギのほかにも、ウチムラサキ *Saxidomus purpurata* も大漁です。「大アサリ」と呼んだ方が、一般の方には馴染みがありますね。貝殻の内側が紫色なので、標準和名はウチムラサキという名です。南知多の名物の一つです。主に潜水漁業によって漁獲されています。この時期のウチムラサキは身がポンポンに詰まっています。貝殻の間からナイフを慎重に入れ貝柱を切り、開いて少し醤油と酒を垂らしそのまま焼く。開きながら焼き、熱々を頂く、これが美味しいです。気候の良い季節です。屋外のバーベキューの焼き物としても絶対外さないで下さいね。

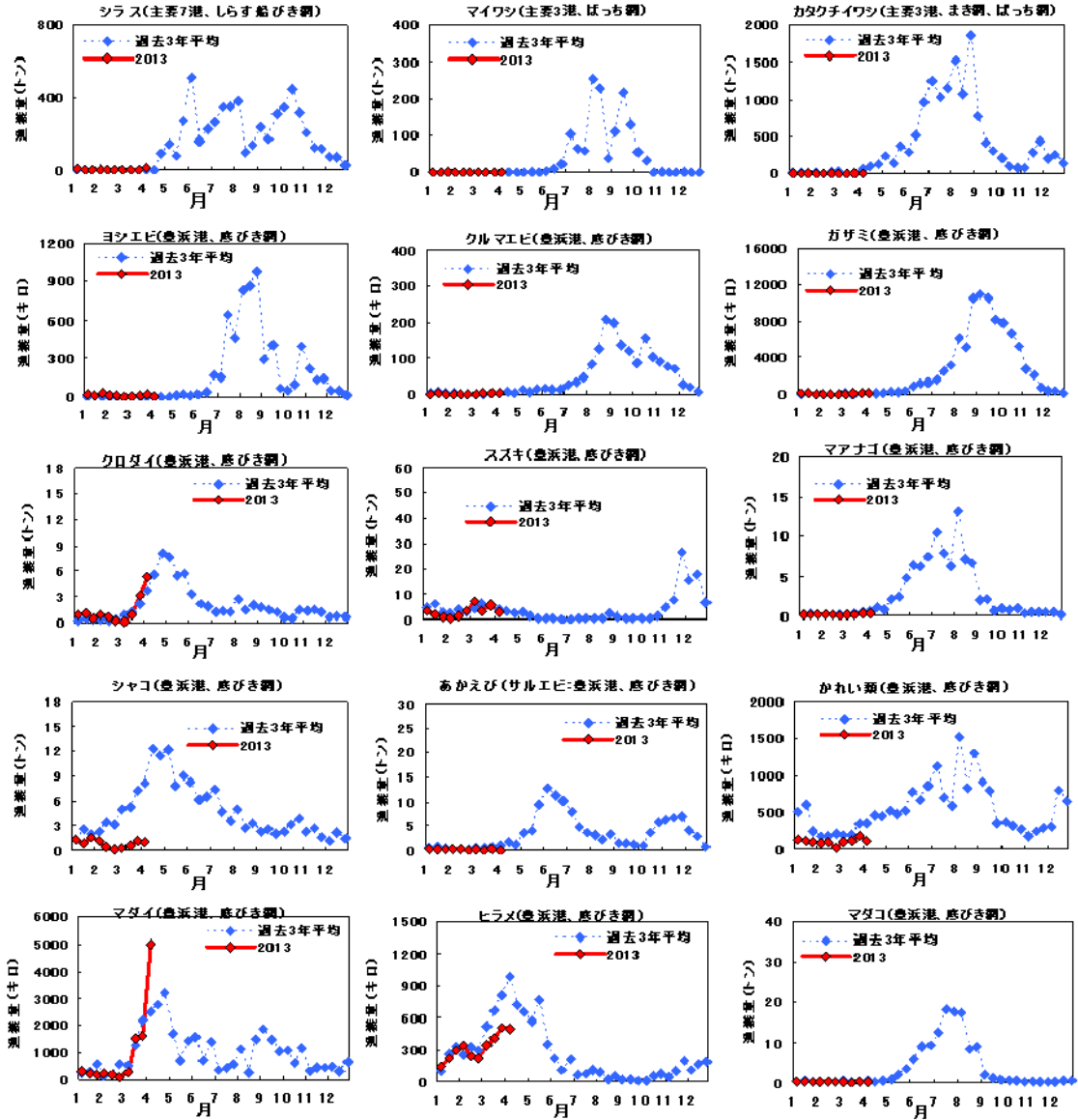


内湾で操業する底びき網は、テナガダコ *Octopus minor* を多く水揚げしています。地元では「あしながだこ」や「あなだこ」などと呼ばれています。写真のように、マダコより手(足?)が、非常に長いことですぐに見分けがつかます。また、マダコよりも泥質の海底を好むようです。たまに切れてしまった手が、ウニウニ動いていたりして驚きます。このテナガダコは調理に向きます。ごま油を使ったりキムチやコチュジャンなどで韓国風に炒めものにしたたり、マダコよりあっさりしているので調理の幅が広いタコです。



この時期に市場では、たまに写真の魚を見かけます。サツキマス(アマゴ) *Oncorhynchus masou ishikawae* です。アマゴの降海型個体(川から海に下った個体)がこのサツキマスです。5月のサツキの花が咲く頃に、川に戻ってくることから、この名がついたようです。川では小さかったアマゴが「ここでは餌が少なく大きくなれないと」一念発起し海を目指し、餌の豊富な海でビッグに育ったものがサツキマスとなります。この時期、新しい生活環境や新たな仕事を始めた方も多い季節です。サツキマスのように新しい環境を経験することでビッグになっていきたいものですね。

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～

[2013年4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。

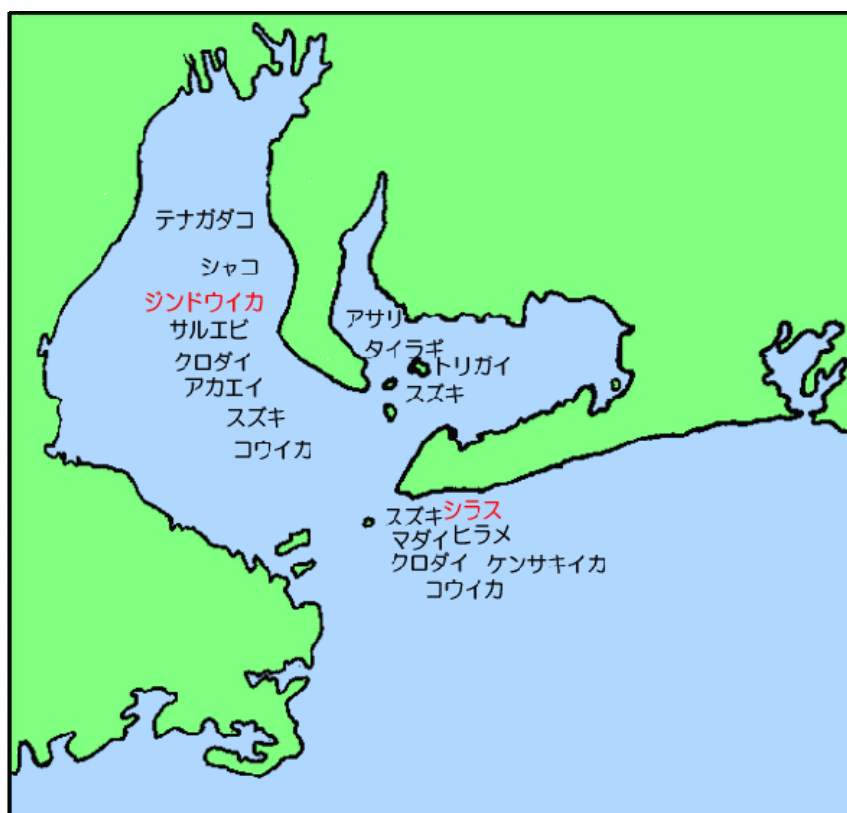
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:アカエイ、クロダイ、スズキ、サルエビ、シャコ、コウイカ、ジンドウイカ、テナガダコ

○三河湾:スズキ、アサリ、タイラギ、トリガイ

○渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、コウイカ、ケンサキイカ



4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



4月25日の豊浜市場の夕市では、タイ類やスズキが多く水揚げされていました。大型連休前ということで相場は高く、セリ人の威勢の良い声に、活発なセリが行われていました。



写真奥からスズキ *Lateolabrax japonicus*、マダイ *Pagrus major*、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* です。セリが始まる直前までは、弱らないように大きな水槽で泳がせており、セリ順が近づくと写真のように海水を張ったトロ箱に手際よく並べられます。さらに、ホースで水を掛け流して活力を保っています。魚体も銀、赤、黒と色彩鮮やかで、セリの活気に加え、見た目も賑やかになっています。



本来なら、冬の水揚げ制限を経て、この時期の旬のシャコ *Oratosquilla oratoria* をお求めやすい値段で存分に楽しめる予定でした。しかし、昨年の秋以来、極めて不漁になり、現在非常に高値で推移しています。なぜ、急にシャコがいなくなったのか？要因については現在検討中ですが、データを見ると過去にも秋以降に急に減少した年があるようです。実は、シャコが激減してしまった東京湾でも、2005年の秋にシャコが急にいなくなりシャコ禁漁を余儀なくされた例があります。今はその二の舞にならないことを願うばかりです。



シャコの減少と相反して、東京湾では近年、小型のサメやエイ類が増えたとの情報があります。実は、伊勢・三河湾でも昨年からアカエイ *Dasyatis akajei* が非常に多いという声をよく聞きます。また、アカエイはシャコを大量に食べていることも分かってきました。「水揚げしても売れない」「扱いが危険」との理由で、漁業者さんはアカエイを再放流していたようです。シャコ激減の事態を受け「少しでもやれることを」ということで、現在積極的に水揚げしてくれています。実は、食べれば美味しい魚なんです。生態系のバランスを保つためには、特定の魚種に偏らず、本来はバランス良く利用されるべきなんじゃないでしょうか。

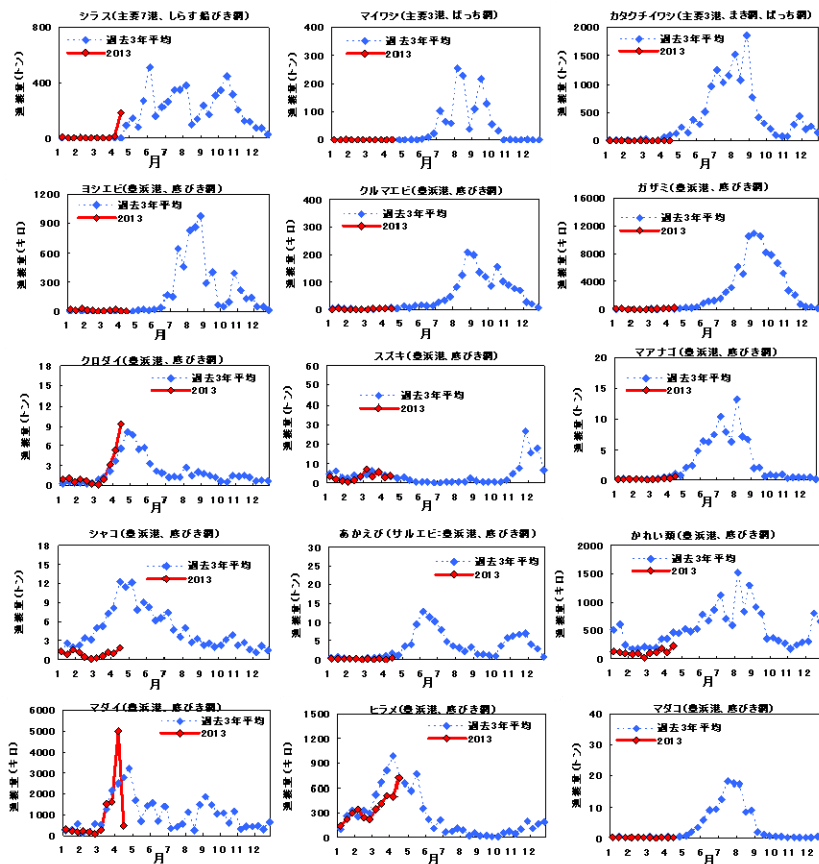


渥美外海では春のしらすの漁が始まりました。3月末でイカナゴ漁を終えていた船びき網の漁業者さんにとっては、心待ちにしていた感じでしょうか。現在は、カタクチイワシ *Engraulis japonica* の仔魚(しぎよ: 稚魚より若い魚の呼称)を主体として、マイワシ *Sardinops melanostictus* とウルメイワシ *Etrumeus teres* の仔魚も数%程度混じっているそうです。これらを総称して「しらす」と呼んでいます。春のしらすは、ふっくらとして柔らかく、大変美味しいです。これから新物が多く出回ると思います。愛知のしらすはマリンエコラベルの認定も受けています。



渥美外海でしらす漁場が形成される要因の一つとして、暖水波及が考えられます。黒潮からの暖かい水が渥美外海に流れ込んで来る状況です。今月に入ってから、暖水が湾口周辺まで顕著に波及しています。この写真は、調査船海幸丸による4月16日の観測時に、三重県大王埼沖を航行中に撮影した写真です。手前と奥で海の性状が異なることを見ることができます。この潮境をこえた途端に、水温が一気に2度ほど高くなりました。まさに黒潮から送られてきた水です。一見、同じように広がっているように思える海でも、性質の異なる水の存在を感じることができた瞬間でした。

主要魚種の漁獲状況



4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～

[2013年5月13日]

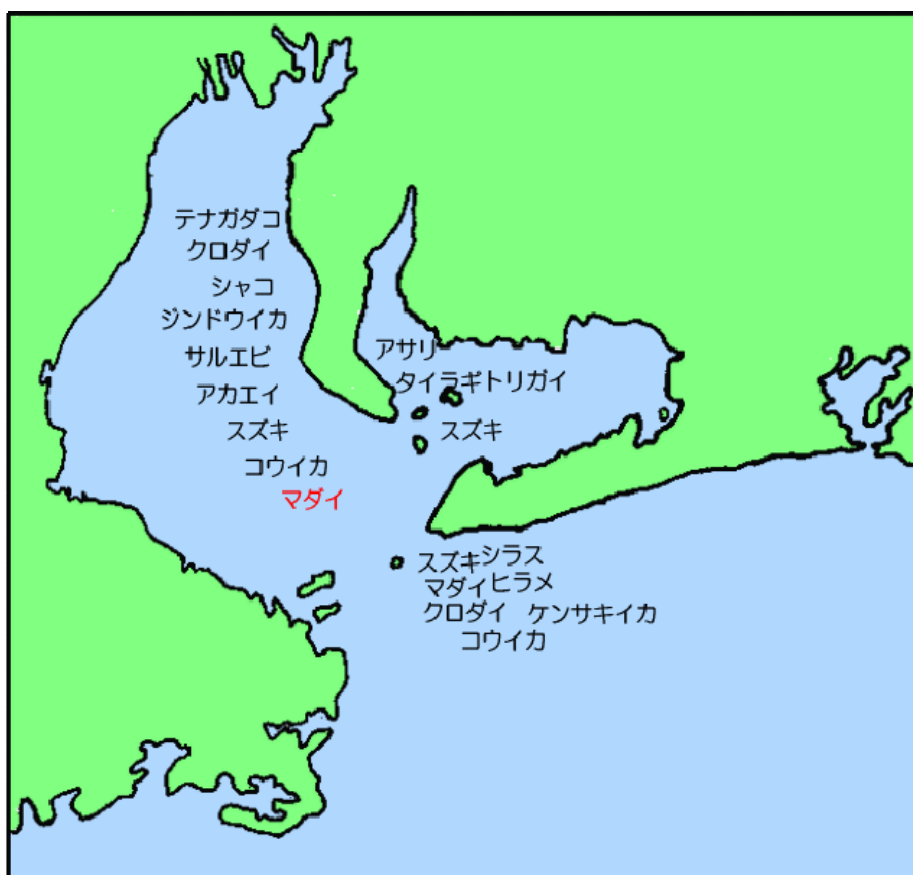
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:アカエイ、マダイ、クロダイ、スズキ、サルエビ、シャコ、コウイカ、ジンドウイカ、テナガダコ
- 三河湾:スズキ、アサリ、タイラギ、トリガイ
- 渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、コウイカ、ケンサキイカ



5月上旬の漁模様(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



三河湾で操業している貝桁網の様子を見てきました。3月25日の解禁以来、トリガイ *Fulvia mutica* 狙いの操業が行われています。現在、朝の2時間と時間を制限しての操業が行われています。この操業時間制限は、資源を持続的かつ有効に利用するための管理と言えます。ヒトデや貝殻の山から、手作業でトリガイを選別していきます。



トリガイの水揚げ風景です。貝の大きさによってある程度木箱に分けています。今年の漁模様は、まずまず堅調のようです。



トリガイを知っていても、殻付きのものを見たことがある方はそんなにいないかも知れません。上の写真がトリガイの貝全体です。ベージュにややピンクがかかった丸い貝です。大型ですと直径10cm程度にもなります。成長はとても早く、秋に海底に着底した稚貝は、翌春には漁獲サイズに達します。そのためか、殻は非常に薄く割れやすいです。



一般の方にはこちらのほうがなじみ深い姿ですね。トリガイの足の部分を裂いて開いてある状態になります。

このトリガイは愛知を代表する春の味覚の一つと言えます。この春の時期のトリガイは身が厚く、甘みと旨味が素晴らしいです。トリガイを食べるときには絶対に旬(春)を外してはいけません。旬のピークは過ぎつつあります。ご賞味は是非お急ぎ下さい！！



市場で大型のメナダ *Liza haematocheila* が水揚げされていました。よく似た魚にボラという魚がいます。形が非常によく似ているので、見分けるのが結構難しいのですが、漁業者さんは「あかめぼら」と明瞭に区別しています。その呼び名の通り、眼のふちが朱色に縁取られているのが特徴です。ボラは冬が旬といわれますが、このメナダは春から夏が旬だそうです。一度寿司ネタとして食べたことがあります。非常に美味しかったのを記憶しています。どうもこの手の魚は人気がないらしく安値で取引されますが、味からすればコストパフォーマンスの高い魚といえるかも知れませんね。

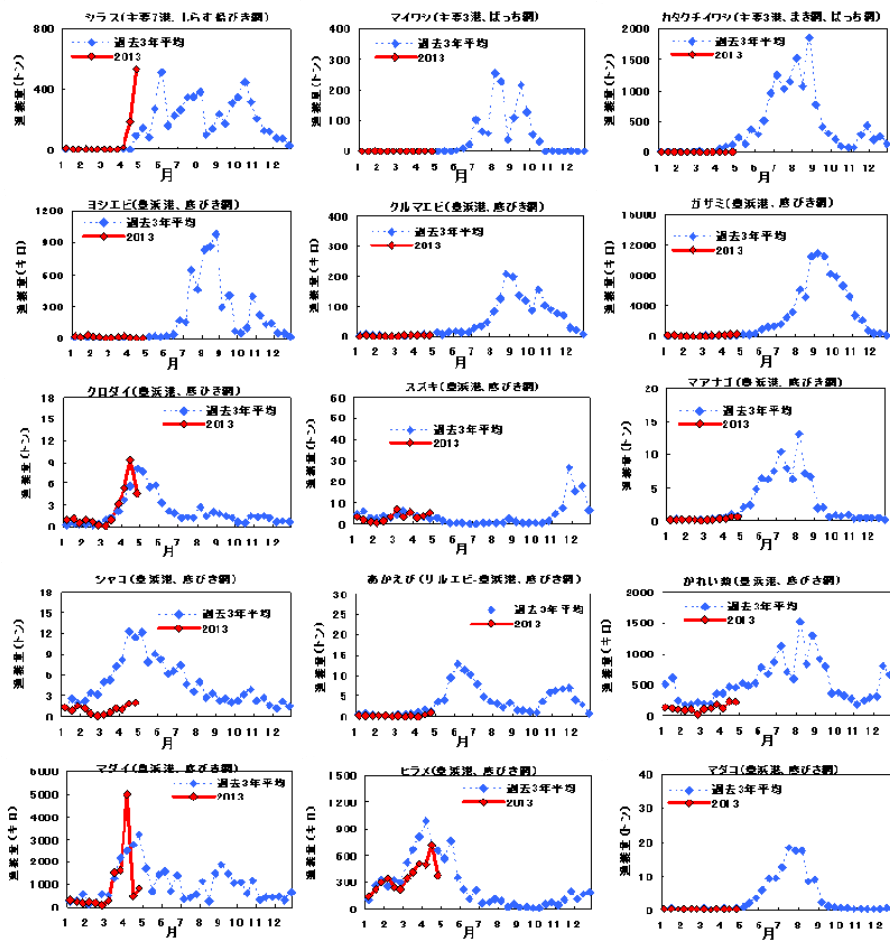


もう一種、大型の魚が水揚げされていました。オオニベ *Argirosomus japonicus* という魚です。遠目で見ると、スズキが並んでいるのかなと思えるのですが、近寄ってみると伊勢湾で良く見かけるシログチ(いしもち)によく似た体型ですぐに分かります。写真中央の個体は全長 1m でしたが、もっと大きくなるようです。このオオニベは、本県では渥美外海で漁獲され、毎年春の時期に水揚げが見られます。味は非常に美味しく、上品な白身で刺身やムニエルなど用途は広いようです。ただ、これもこの地域ではあまり評価が高くないようです。今後、ブレイクしそうなオススメの一魚です。



春のコウナゴ漁ではしばしば写真のようなマアナゴ *Conger myriaster* の仔魚が混獲されます。お店では「のれそれ」と称して見かけることもあります。伊勢・三河湾では「のれそれ」の狙い獲りは自主規制しています。この混獲試料について測定をしていたところ、変わった「のれそれ」を見つけました。写真中央の個体です。尾っぽの部分が他の個体に比べて丸いことがお分かりでしょうか？体の表面の黒い色素の分布はマアナゴなんです。体型がおかしい。どうやら1回切れて再生したようです。脆弱そうな仔魚ですが、なかなかしぶといものなんだと感心しました。

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～

[2013年5月31日]

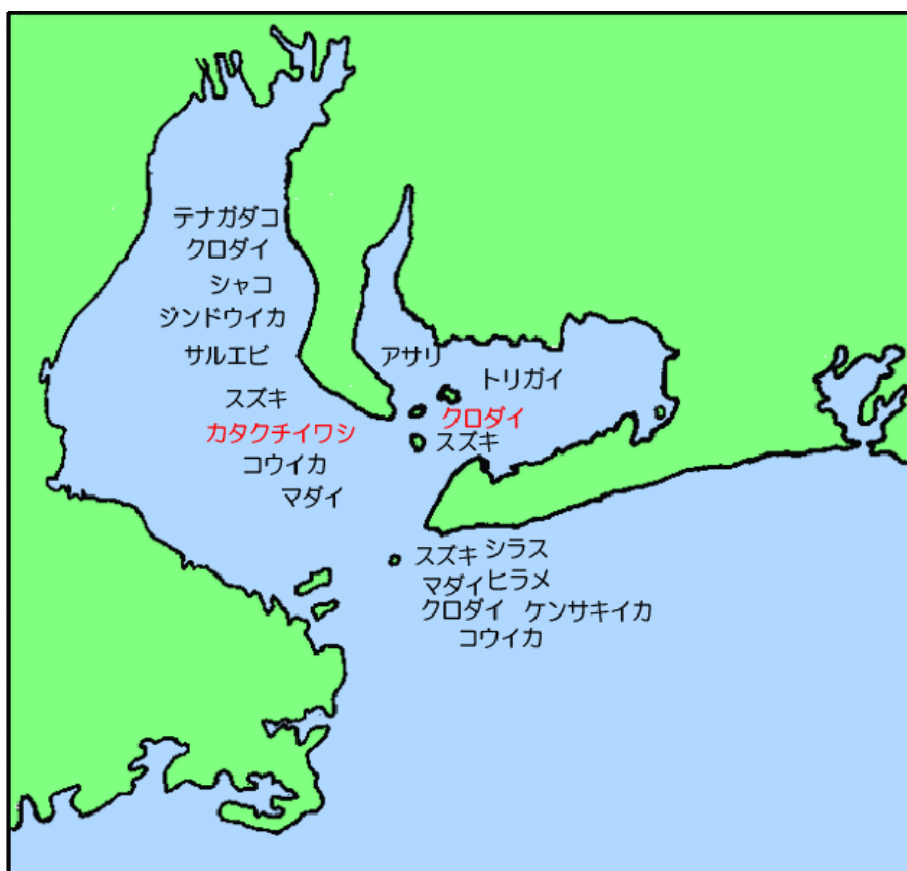
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、サルエビ、シャコ、コウイカ、ジンドウイカ、テナガダコ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、アサリ、トリガイ
- 渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、コウイカ、ケンサキイカ



5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



5月30日の豊浜市場夕市の様子です。仲買人さんも大勢集まって、活気のあるセリが行われています。暑くなるにつれて、魚種が多くなってきました。愛知県の小型底びき網漁業は、伊勢湾、三河湾、渥美外海と3海域で分かれて行われていますが、この豊浜市場には、伊勢湾と渥美外海で操業している底びき網漁船が水揚げしています。湾奥から湾外まで様々な環境がありますので、水揚げされる魚種も多様です。



マダイ *Pagrus major* とクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* が水揚げされています。水産試験場では市場でマダイの体長を測定をしているのですが、測定中に不意に背後のクロダイから水をかけられることがあります。暑い中だと歓迎するのですが、まだちょっと濡れると肌寒いですね。両種ともに、今が盛漁期になりますが、脂は少ない時期です。こういう時期は下手に生き造りよりも、皮付きの切り身で水気をとって、キッチンペーパー等でくるんで冷蔵庫で丸1日寝かせれば、旨味が出てきます。鮮度の良い魚を手早く下処理して、旨味が出るまで待つんですね。



陽気が良くなって、サルエビ *Trachysalambria curvirostris* の漁獲量が増えてきました。伊勢・三河湾を代表する小型のクルマエビ科のエビです。地元では「あかしゃえび」や「ざるえび」などと呼ばれています。体の甲の表面にある細かい産毛を猿に見立てて、サルエビという名前がついたそうです。このエビは本当に美味しい。日本全国津々浦々に特産のエビは数多ありますが、美味さで言うならこのサルエビは筆頭ではないでしょうか？塩茹でてサラダにいれたり、揚げ物など、色々な料理にその実力を十分発揮してくれるはずですよ。



ハモ *Muraenesox cinereus* の漁獲量も少しずつ増えてきました。東海地方も梅雨入りしました。ハモは梅雨の水を飲んで美味しくと言われるように、これからが旬の盛りになります。ハモを含めてウナギ目魚類は、仔魚の時に透明な柳の葉のような体型で海中を漂って生活しており、この期間を浮遊期と言います。このハモはその浮遊期の期間が1年以上あると言われます。また、ウナギやアナゴと異なり、成熟したハモの親は近海でも見つかるので産卵場は沿岸域だと考えられています。「鱧おとし」など夏祭りではよく聞くハモの名ですが、生態は謎が多い魚です。

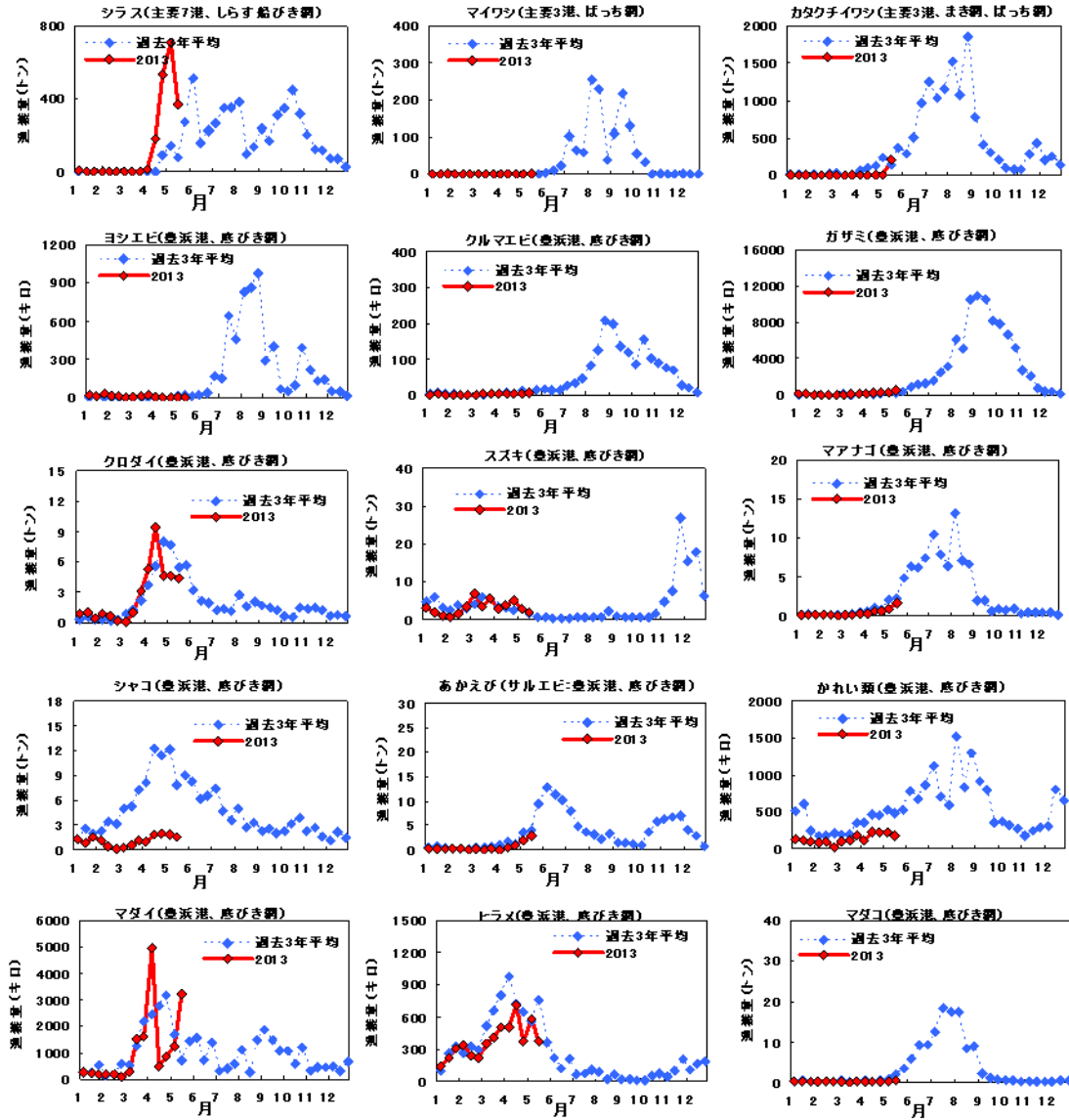


昨年からコウイカ類の水揚げが好調です。上の写真では、2種のコウイカを写しています。左のやや茶色っぽいのが「コウイカ *Sepia esculenta*」で、右の紫っぽいのが「シリヤケイカ *Sepia japonika*」です。体色の違いでも分かりますし、お尻の先(正確には外套の後端)に骨質のトゲが突き出ていることで判別できます。市場では「本物」と「偽物」で識別されています。どちらも本物なのですが…。呼び名からも想像できるように、コウイカに比べるとシリヤケイカは非常に安いです。若干身が硬いとのことですが、味はコウイカと同様に美味しく、硬さも天ぷらにすれば、サクッとした食感で素晴らしいイカと思います。



小型のマアジ *Trachurus japonicus* が水揚げされていました。全長10cm程度のいわゆる「まめあじ」と呼ばれているサイズです。このサイズは、油で揚げるのがオススメです。小型ほど骨が柔らかくなるので、このサイズが好適です。塩コショウやカレー風味などバリエーションを加えると、飽きませんし、これからのビールの季節にも最高の逸品です。揚げた後、そのまま南蛮漬けにしてもうのも手ですね。骨ごと食べられるので、リンやカルシウムが豊富な美味しい天然サプリメントと言えますね。

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～

[2013年5月31日]

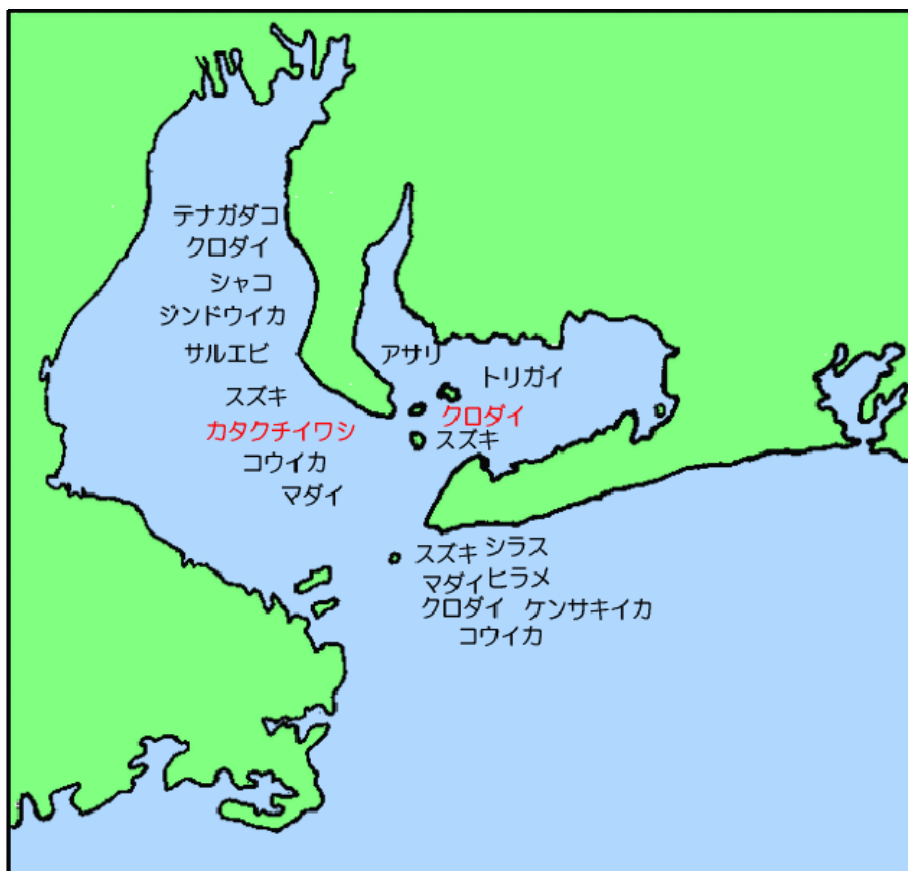
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、サルエビ、シャコ、コウイカ、ジンドウイカ、テナガダコ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、アサリ、トリガイ
- 渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、コウイカ、ケンサキイカ



5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



5月30日の豊浜市場夕市の様子です。仲買人さんも大勢集まって、活気のあるセリが行われています。暑くなるにつれて、魚種が多くなってきました。愛知県の小型底びき網漁業は、伊勢湾、三河湾、渥美外海と3海域で分かれて行われていますが、この豊浜市場には、伊勢湾と渥美外海で操業している底びき網漁船が水揚げしています。湾奥から湾外まで様々な環境がありますので、水揚げされる魚種も多様です。



マダイ *Pagrus major* とクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* が水揚げされています。水産試験場では市場でマダイの体長を測定をしているのですが、測定中に不意に背後のクロダイから水をかけられることがあります。暑い中だと歓迎するのですが、まだちょっと濡れると肌寒いですね。両種ともに、今が盛漁期になりますが、脂は少ない時期です。こういう時期は下手に生き造りよりも、皮付きの切り身で水気をとって、キッチンペーパー等でくるんで冷蔵庫で丸1日寝かせれば、旨味が出てきます。鮮度の良い魚を手早く下処理して、旨味が出るまで待つんですね。



陽気が良くなって、サルエビ *Trachysalambria curvirostris* の漁獲量が増えてきました。伊勢・三河湾を代表する小型のクルマエビ科のエビです。地元では「あかしゃえび」や「ざるえび」などと呼ばれています。体の甲の表面にある細かい産毛を猿に見立てて、サルエビという名前がついたそうです。このエビは本当に美味しい。日本全国津々浦々に特産のエビは数多ありますが、美味さで言うならこのサルエビは筆頭ではないでしょうか？塩茹でてサラダにいれたり、揚げ物など、色々な料理にその実力を十分発揮してくれるはずですよ。



ハモ *Muraenesox cinereus* の漁獲量も少しずつ増えてきました。東海地方も梅雨入りしました。ハモは梅雨の水を飲んで美味しくと言われるように、これからが旬の盛りになります。ハモを含めてウナギ目魚類は、仔魚の時に透明な柳の葉のような体型で海中を漂って生活しており、この期間を浮遊期と言います。このハモはその浮遊期の期間が1年以上あると言われます。また、ウナギやアナゴと異なり、成熟したハモの親は近海でも見つかるので産卵場は沿岸域だと考えられています。「鱧おとし」など夏祭りではよく聞くハモの名ですが、生態は謎が多い魚です。

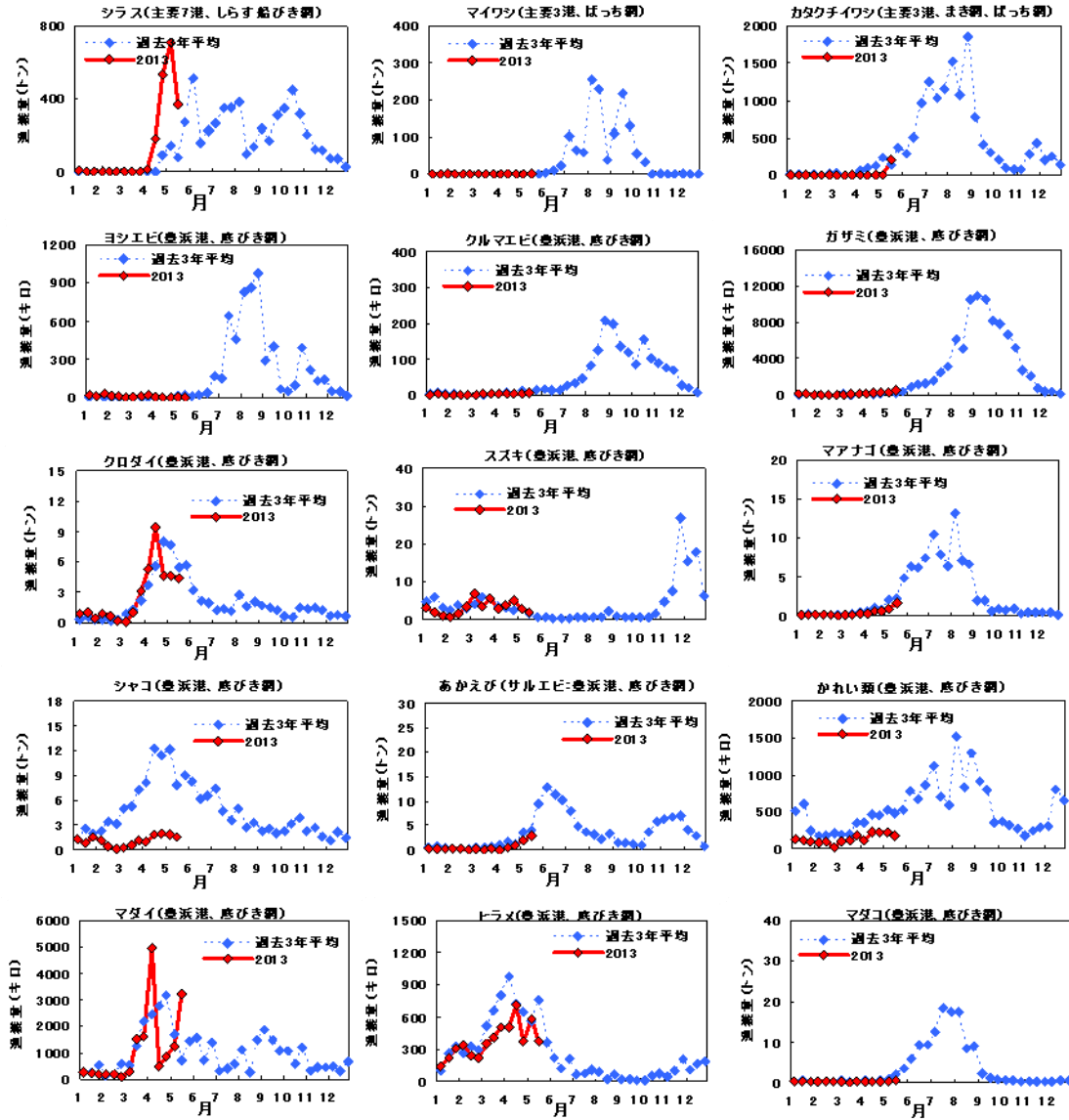


昨年からのウイカ類の水揚げが好調です。上の写真では、2種のウイカを写しています。左のやや茶色っぽいのが「コウイカ *Sepia esculenta*」で、右の紫っぽいのが「シリヤケイカ *Sepia japonika*」です。体色の違いでも分かりますし、お尻の先(正確には外套の後端)に骨質のトゲが突き出ていることで判別できます。市場では「本物」と「偽物」で識別されています。どちらも本物なのですが…。呼び名からも想像できるように、コウイカに比べるとシリヤケイカは非常に安いです。若干身が硬いとのことですが、味はコウイカと同様に美味しく、硬さも天ぷらにすれば、サクッとした食感で素晴らしいイカと思います。



小型のマアジ *Trachurus japonicus* が水揚げされていました。全長10cm程度のいわゆる「まめあじ」と呼ばれているサイズです。このサイズは、油で揚げるのがオススメです。小型ほど骨が柔らかくなるので、このサイズが好適です。塩コショウやカレー風味などバリエーションを加えると、飽きませんし、これからのビールの季節にも最高の逸品です。揚げた後、そのまま南蛮漬けにしてもうのも手ですね。骨ごと食べられるので、リンやカルシウムが豊富な美味しい天然サプリメントと言えますね。

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～

[2013年6月12日]

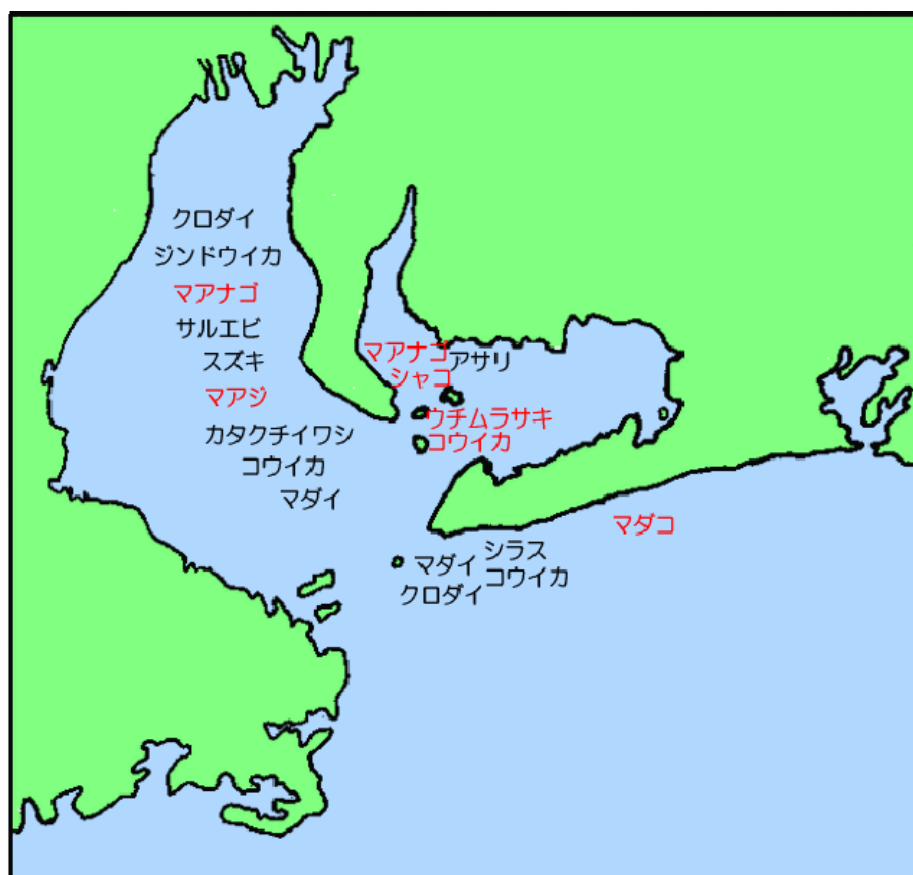
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、マアナゴ、マアジ、マダイ、クロダイ、スズキ、サルエビ、コウイカ、ジンドウイカ
- 三河湾:マアナゴ、シャコ、コウイカ、アサリ、ウチムラサキ
- 渥美外海:シラス、マダイ、クロダイ、コウイカ、マダコ



6月上旬の漁模様(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



毎年この時期の定番のショットになってきましたね。豊浜魚ひろば裏の作業場では、奇祭「豊浜鯛祭り」の名物「鯛みこし」の骨格ができあがりつつあります。今年の開催日は、7月27日(土)と28日(日)だそうです。これから、日に日に完成に近づいていきます。進捗は一般の方でも見られますので、内部骨格をみるのは今がチャンスです。非常に精巧かつ頑丈に作られているのが分かります。是非とも地魚購入とともに、鯛みこし見学に南知多へどうぞ！



豊浜市場ではマアナゴ *Conger myriaster* の漁獲がみられるようになってきました。地元では「めじろ」と呼ばれています。今年是不漁を予測していたのですが、今のところ堅調であり、このまま嬉しい誤算が続くことを望んでいます。この時期のマアナゴは、活発に餌を食べており、体も太く肥満度も高くなります。まさに初夏の旬の時期で、脂も良く乗っています。特に、この地方の名物の「めじろの干物」は絶品ですので、未経験の方は是非一度ご賞味いただきたいと思います。



伊勢・三河湾のマアナゴは、小型底びき網とともにあなご籠という漁法でも漁獲されます。写真がそのあなご籠です。餌のカタクチイワシを入れた籠を幹縄にいくつも取り付け、夕方に海底に沈めてマアナゴが入るのを待つという漁法です。籠は、普段は折りたたまれて右下のように収納されているのですが、ベビーカーの屋根のように片側から上側の網を被せ、フックで固定して籠の形になります。



船上で、幹縄を繰り出しながら、餌を入れて、フックで止めて籠にして、海へ放り込む。実にテンポの良い無駄の無い作業で、職人の仕事を彷彿とさせます。幹縄が全部でると末端に浮き(目印)をつけ、海上でマアナゴが入るのを2時間ほど待ちます。漁業者さんは「この時間が暇でなあ」とぼやいていたので、「何か資格の勉強でも」と冗談で言ったら、「船酔いするからなあ」と漁師らしからぬ迷言を寄せられました。

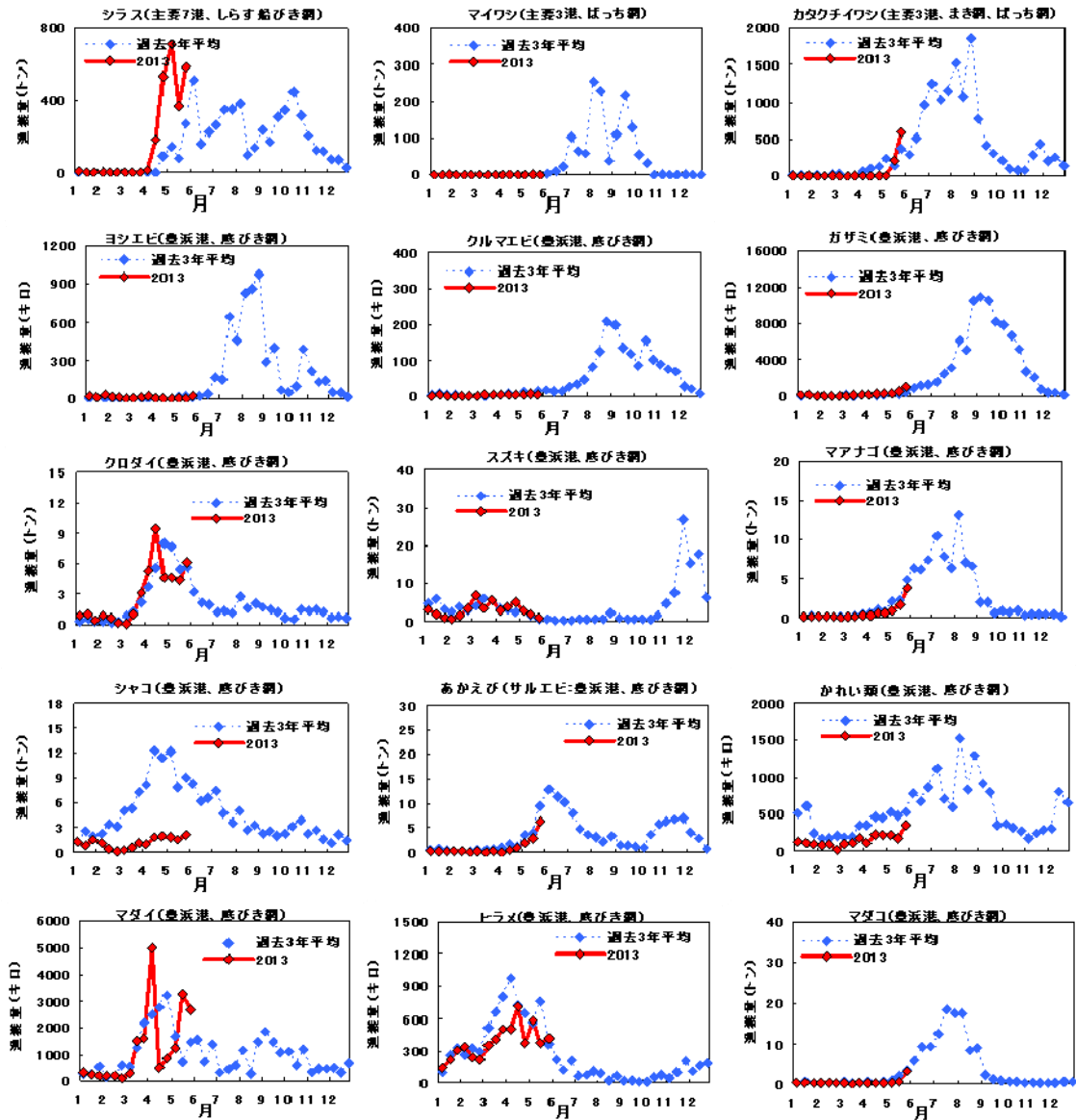


じっと待つこと2時間。すっかり日も落ちた暗がりの中、巻き上げ機を使い、幹縄を引き揚げながら、一個ずつ籠の中身を取り出していきます。この日は、1籠あたり2尾程度しか入らず、「これでは商売にならん」と仰っていました。籠によって漁獲されるマアナゴは、活かして出荷され、天ぷらや寿司などに使われているようです。こんな風に獲られているんだと思いを馳せていただきながら、旬の地元のマアナゴを是非ともお試しください！



昨年に続き、マダコ *Octopus vulgaris* が豊漁の予感です。現在、渥美外海での漁獲が主ですが、内湾でも”気配”があるとのこと。漁業者さんも、このマダコの資源としての重要性は感じており、少しずつ資源管理の意識が高まりつつあります。トップダウン的に「獲るな」とするのではなく、自主的に「持続的に利用する」意識が醸成される形が理想的ですね。食する方にとっても、このマダコの美味さはたまりません。今後も好調に漁獲されると思います。是非、この夏もあいちのマダコをお楽しみ下さい！

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～

[2013年7月5日]

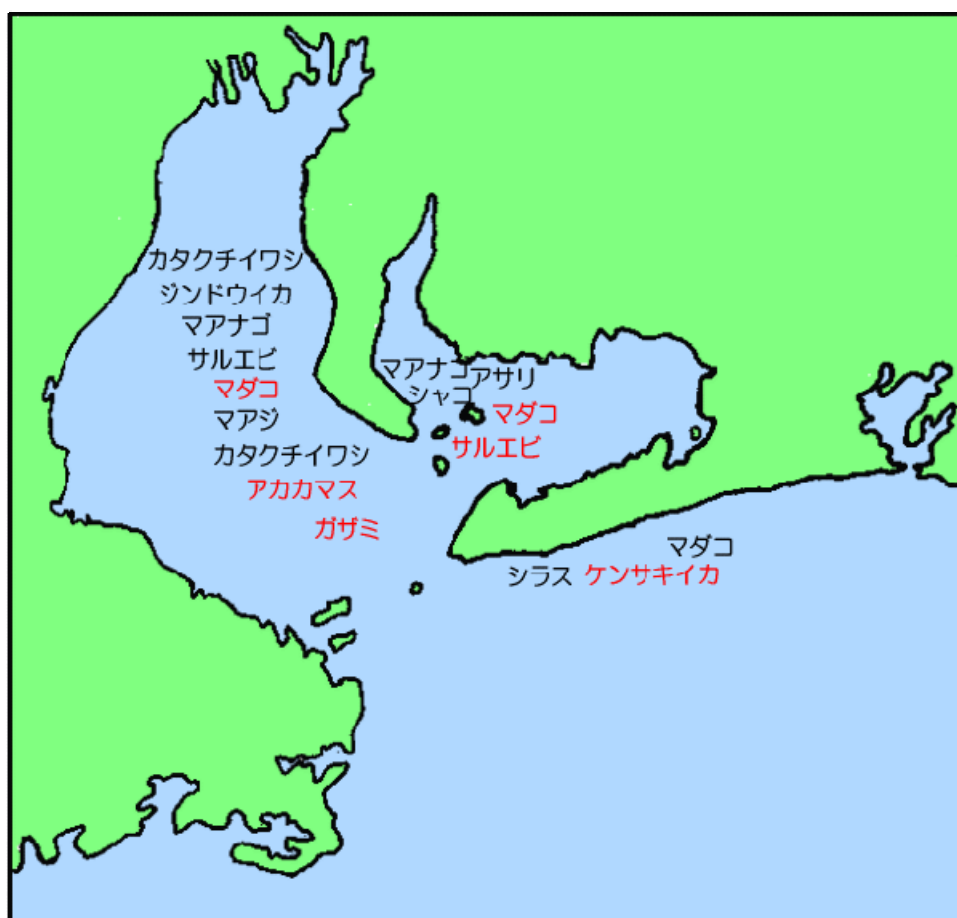
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、マアナゴ、アカカマス、マアジ、サルエビ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ
- 三河湾:マアナゴ、シャコ、サルエビ、アサリ、マダコ
- 渥美外海:シラス、ケンサキイカ、マダコ



7月上旬の漁模様(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



片名市場でも豊浜市場でも、マダコ *Octopus vulgaris* の水揚げが好調です。例年、シーズン始めは渥美外海での漁獲が多く、現在でも渥美外海での漁獲が主体ですが、次第に内湾漁場でも漁獲量も多くなってきています。今年もマダコは好調のようです。減る資源もあれば、増える資源もある。限られた海の生産力ですので、当然といえば当然ですよ。



市場では、並べられると同時にあちらこちらでタコの脱走が始まっています。タウリンが豊富な食材ですので、疲労回復、高血圧改善、肝機能改善に良いと言われます。まさにお疲れ気味の方にはぴったりじゃないでしょうか？夏が旬ですので、是非とも「愛知県産」をご確認いただき、味わって頂きたい地ダコです。



カニを餌とするタコが多いと、カニが少なくなるんじゃないの？今のところこの関係は明らかではありません。マダコ同様、ガザミ *Portunus trituberculatus* も好調の気配が出てきました。繰り返になりますが、あいちでカニと言ったら、この「ガザミ」です。決して、ズワイガニや毛ガニなどをお買い求めなさらぬようご注意ください。甘みのある身と濃厚なカニミソはたまりません。まだシーズンの始まりですので、今後夏から秋にかけて漁獲量が多くなってくると考えられます。



船びき網の市場では、カタクチイワシ *Engraulis japonicus* の漁獲量が増えてきています。地元では「しこ」とか「ししこ」などとも呼ばれています。主に養殖魚の餌用として利用されるようですが、内湾に入ってきたカタクチイワシは脂も乗り、大変美味しいです。新鮮なモノなら、手開きで刺身で食べたりオリーブオイルにつけたり、実に美味しいです。また、身が柔らかくなっても骨ごとフードプロセッサでミンチにして、塩と大葉やショウガで風味を整え団子にして、汁物につみれとして入れたり、揚げてジャコ天のようにしても素晴らしい味わいです。見かけたら是非ともお試し頂きたいです。



季節外れにアカカマス *Sphyrna pinguis* の漁獲量が多くなっています。例年ですと秋口から多くなってくるのですが、今年はすでに獲れています。昨年の秋の調査でも、小型のカマスが良く確認されたので、今年は多い可能性もあります。伊勢・三河湾では比較的漁獲量も多く隠れた特産品と言えると思うのですが、都市部のスーパーではあまり愛知県産カマスを見かけることがありません。大変残念なことです。地元では安価で美味しい魚の代表格です。

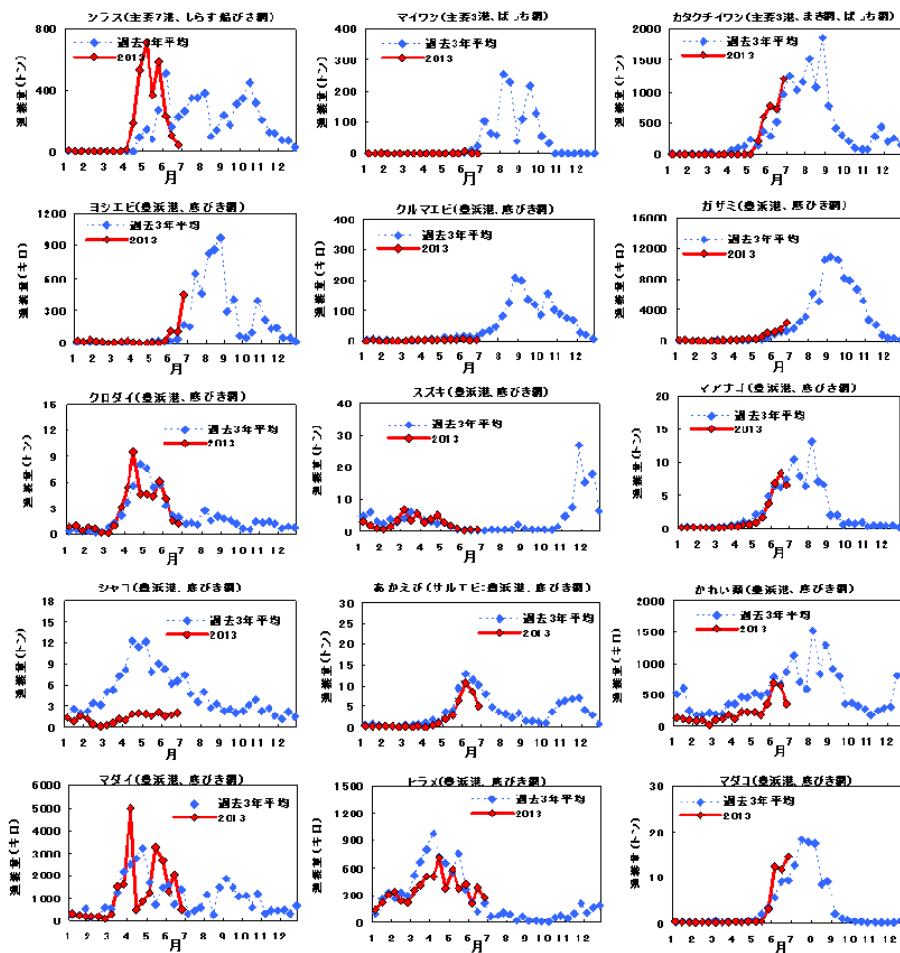


サルエビ *Trachysalambria curvirostris* も堅調に漁獲されています。しかし、よく見ると結構な割合でアカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* も混じって水揚げされています。昨年の8月にも紹介しましたが、頭部と尾に小豆色の大きな斑があるのが特徴です。それまであまり見かけなかったのですが、一昨年の秋頃から増えてきた感じがあります。生物相も一定ではありませんので、少しずつ変わってきているのかもしれませんが、小売店でもひょっとしたら混じって売られているかも知れませんが、味は遜色ありませんし、それは地元産の確かな証拠と言えますね。



研究員が西浦の市場へ調査へ行った時にふと気付きました。沖合底びき網の水揚げ物だと思っ
 のですが、ニギスやメヒカリの箱に必ず赤い魚や赤いヒトデなどが2尾ずつ入れられていました。
 何か意味があるのか？どうやら獲れた場所やサイズなどを区分する目印にしているようでした。
 魚市場らしい目印で面白いですね。

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～

[2013年7月24日]

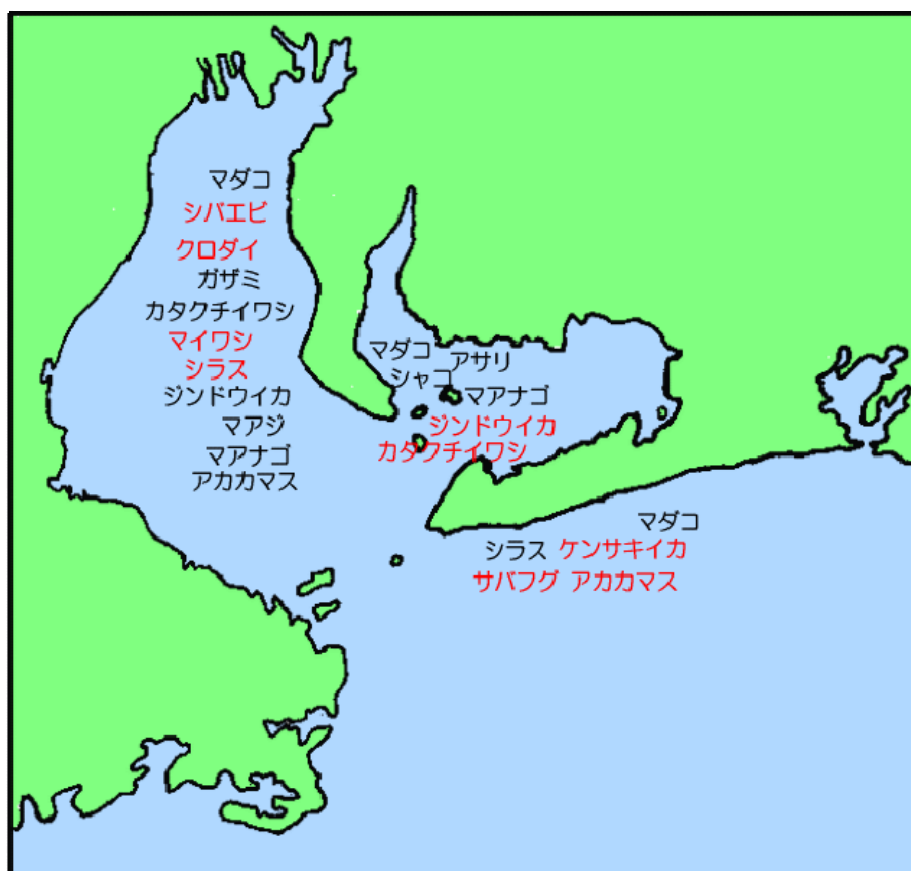
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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: シラス、マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、アカカマス、クロダイ、マアジ、シバエビ、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、ジンドウイカ、マダコ、アサリ
- 渥美外海: シラス、アカカマス、サバフグ、ケンサキイカ、マダコ



7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



豊浜市場の夕市前には、写真のように操業を終えた小型底びき網漁船がずらりと並びます。これだけの数の底びき網漁船が一同に水揚げに並ぶこの風景は、日本でも有数だと思えます。何を隠そう、愛知県の小型底びき網による漁獲量は、北海道について全国第2位であり、工業・製造業だけでなく水産業も盛んな県なのです！



そして市場から目を陸のほうへ移すと、いよいよ今週末に行われる天下の奇祭「鯛祭り」の主役、「鯛みこし」が見えます。以前に紹介した時にはまだ骨組みだけでしたが、立派にその姿ができあがりました。今週末には、その勇壮なお祭りが楽しめそうです。土曜日に祭事が行われ、日曜日には海を練り歩く様が見られるようです。しかし今週土曜日は水産試験場の公開デーですので、こちらもお忘れなく！



マダコ *Octopus vulgaris* の水揚げが好調に続いています。調子の良かった過去3年平均をさらに上回る好調ぶりです。また、現在漁場は渥美外海から湾内へと変わってきています。特に湾内のマダコは味が良くオススメです。漁業者さんによると、特に今年は、マダコの餌となる小型カニ類が豊富であり、一層好条件が揃っているようです。値段は、昨年と比べると若干相場が安いようですが、相変わらず下値が安定しており、漁業者さんにとってこの時期の重要な資源となっています。



マアナゴ *Conger myriaster* も堅調な水揚げが続いています。漁業者さんによるとマアナゴと前出のマダコは、漁場が異なるようで、マアナゴ狙いの人はマダコは水揚げが少ないし、マダコ狙いの人はマアナゴが少なくなるようです。マアナゴもウナギと同様に、遙か南方の沖ノ鳥島よりさらに南の太平洋で産卵し、黒潮に乗ってこの海域へ来遊すると考えられています。最近話題のシラスウナギ不漁と同じように、やはりマアナゴの稚魚(のれそれ)の来遊量も近年少ない状態です。似たような生活史を持つマアナゴとウナギを比較することで、何か共通した要因が解明できるかもしれませんね。



渥美外海では、マダコとともに写真のケンサキイカ *Loligo edulis* が好調に漁獲されています。今年は資源量が多いようです。秋に獲れるヤリイカより甘みや旨味に富んでおり、非常に美味しいイカです。ケンサキイカは触腕(2本の長い腕)の吸盤が大きいのに加え、水揚げ時には写真のように赤くなるのが特徴で、地元では「あかいか」と呼ばれています。一方、ヤリイカは地元では「けんさきいか」と呼ばれることがあり混乱します。スーパーなどでもケンサキイカを「やりにか」と誤記されている例もありますが、ぱっと見て赤ければ「ケンサキイカ」の場合が多いと思われます。ややこしいですね。

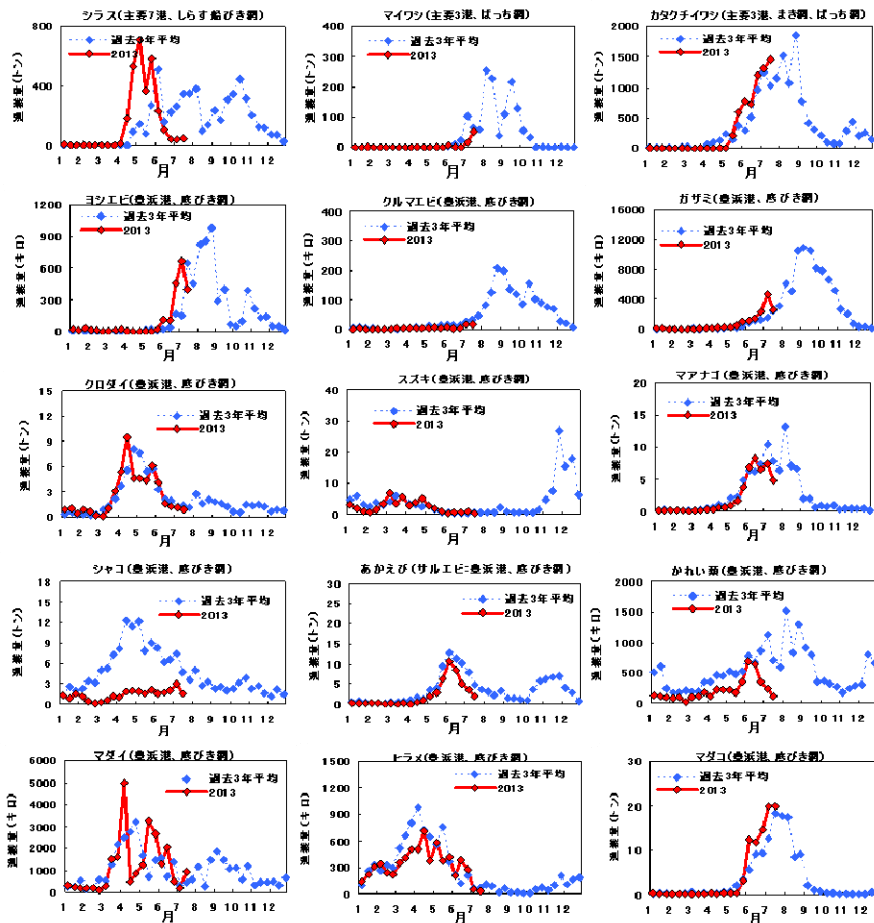


ガザミ *Portunus trituberculatus* も漁獲量が多くなってきました。夏のガザミは脱皮をするので、身の詰まりが良くないという指摘もありますが、この美味しいカニをお手頃な値段で楽しむなら今がチャンスです。取り扱い時にハサミで挟まれると強烈に痛いので、水揚げされる時にはハサミの下側を切って出荷します。誤って上側のハサミを切ると、腕全体が胴体から外れてしまって商品価値が下がるそうです。



潜水漁業の水揚げをみると、ウチムラサキ *Saxidomus purpurata* の水揚げも堅調に続いています。三河湾は本当に二枚貝の豊富な海だと思えます。しかも、餌となる植物プランクトンも赤潮になるくらい豊富ですので、よく太っています。この季節、バーベキューの具材としては最高の水産物です。貝類は水槽でストックできるのですが、やはり日が経つとやせ細ってしまいます。獲りたてや日が経っていないものを選ぶには、愛知県産の表示を確認して頂ければ、その可能性は高くなるかと思えます。焦げた醤油の香ばしさと、貝からにじみでる旨味のコラボレーションがたまりません。

主要魚種の漁獲状況



7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～

[2013年8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。

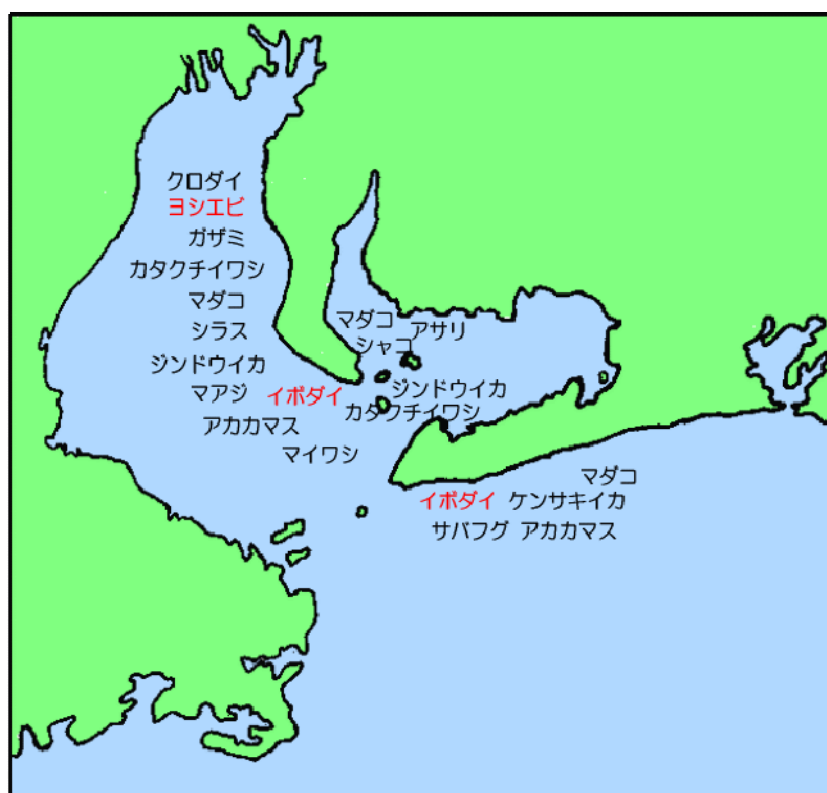
この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾: シラス、マイワシ、カタクチイワシ、アカカマス、クロダイ、マアジ、イボダイ、ヨシエビ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ
- 三河湾: カタクチイワシ、シャコ、ジンドウイカ、マダコ、アサリ
- 渥美外海: アカカマス、イボダイ、サバフグ、ケンサキイカ、マダコ

ヤリイカ稚イカの保護のため、7月31日から渥美外海の水深55～80ヒロの漁場は自主禁漁区となっています。



8月上旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。;中旬はお盆休みに休漁状態です。)

市場レポート



水産試験場では水揚げされた漁獲物を測定したり、一部をサンプリングして水産資源の情報を蓄積しています。写真はクルマエビを測定しているところです。足の一部を切らしていただき、DNA解析のためのサンプル採取も行っています。作業をしていると、仲買人さんや漁業者さんから「何やとるだ?」とよく聞かれます。担当者が説明すると、興味深そうにしげしげと様子を眺めていかれます。



市場では、イボダイ *Psenopsis anomala* の姿を良く見かけるようになりました。通常秋口から獲れ出すのですが、今年は若干早いようです。丸みを帯びた顔と銀白色の体色が特徴です。地元では「まめだい」や「しず」などと呼ばれるほうが多い魚です。干物の材料として非常に評価が高い魚ですが、鮮魚を塩焼きや煮付けにするのもまた絶品です。これから秋が盛漁期になっていきます。安価で美味しい魚ですので、見かけたら即買いをおすすめします。



ヨシエビ *Metapenaeus ensis* も好調な漁獲が続いています。シバエビと間違えやすいですが、やや赤みのある体に、シバエビより小さな黒点が散在しているのが特徴です。愛知県では稚エビの放流を行って資源の増大を図っています。えび類は近年減少している種類が多い中、このヨシエビは比較的安定して毎年獲れているようです。クルマエビが前浜の干潟を稚エビ期の成育場にす

るのに対し、本種は河口のまさにヨシがはえているような汽水域を成育場にするのが特徴です。生態を反映した名前が付けられている訳ですね。



マダコ *Octopus vulgaris* も好調が続いています。8月に入り、特に味が良いとされる湾内での漁獲が続いています。昨年のような大豊漁とはいきませんが、漁業者さんにとって夏の重要な漁獲対象となってきています。マダコも9月に入ると、パッと漁獲量が少なくなりますので、シーズンも終盤戦と言ったところですね。特にマダコは冷凍が効きますので、今のうちに大量に仕入れておいて、長〜く地ダコの美味さを味わうのも良いと思います。

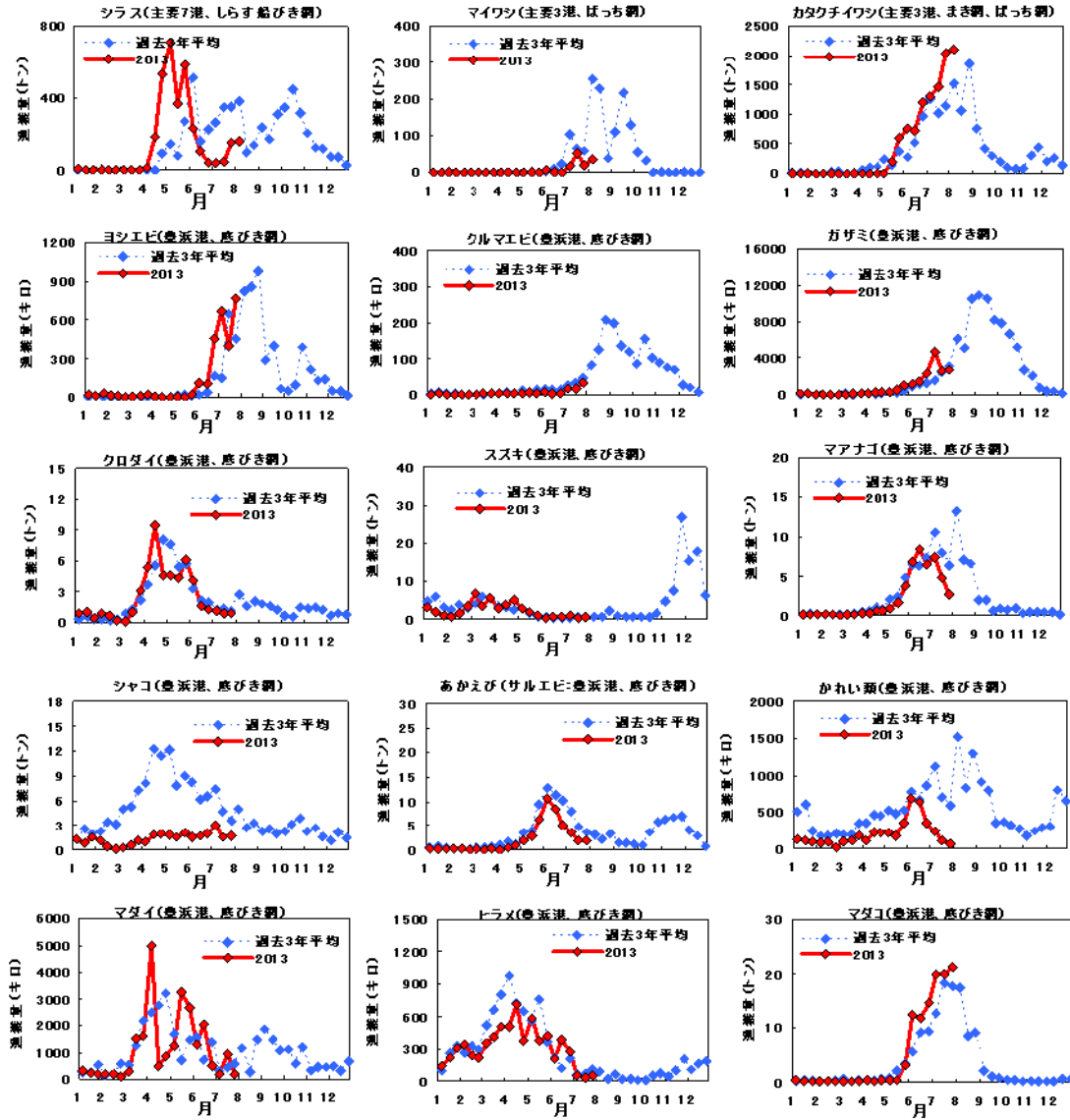


大量に旬のマダコを仕入れた場合、写真のように、ビニルを被せた足で塩もみ洗いをしてしまうのがオススメです。でも、ヌメリを取らずにそのまま冷凍してもOKです。解凍時にヌメリが取れやすいという話もあります。



朱色が華やかな細長い魚を見つけました。イッテンアカタチ *Acanthocephala krusensternii* です。タチと言うだけあってタチウオを連想しますが、アカタチ科というタチウオ科とは別のグループに属します。本県海域のアカタチ科では、アカタチ、スミツキアカタチ、そしてこのイッテンアカタチを確認しています。イッテンアカタチの特徴は背ビレを広げてみると、ヒレ膜に写真のように黒い斑があることです。これがイッテンな訳ですね。煮付けにしたら非常に淡泊な味でした。唐揚げなどにもできるようです。

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(ただし、浮魚類は8月上旬までの速報値を掲載)
 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～

[2013年8月29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。

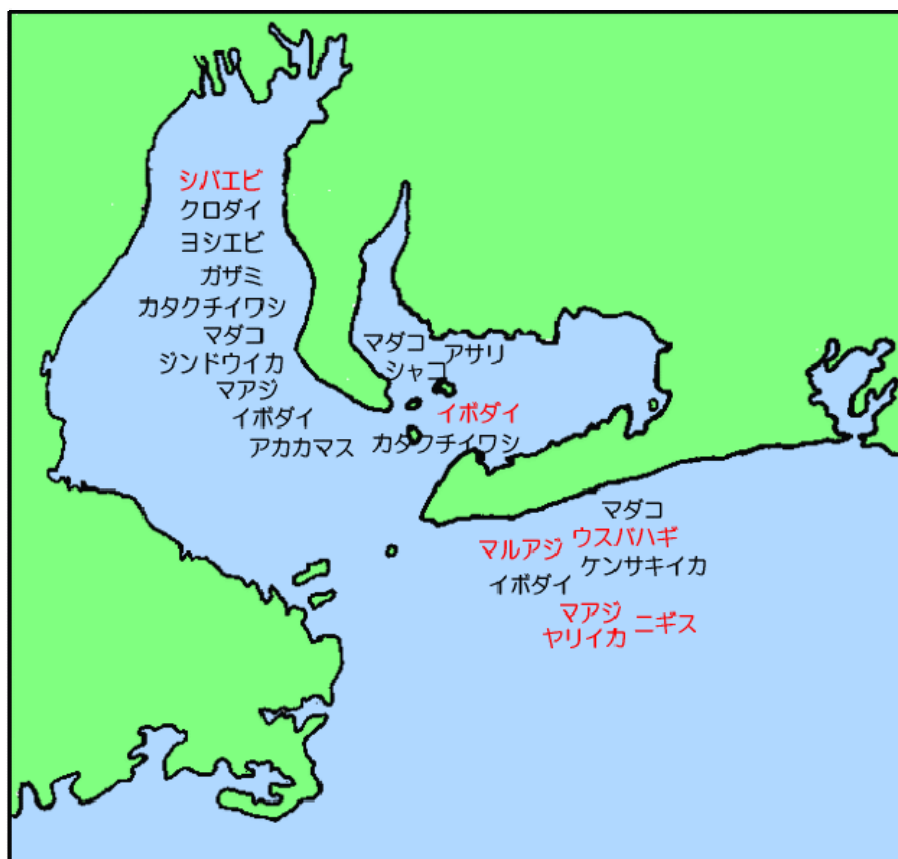
この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:カタクチイワシ、アカカマス、クロダイ、マアジ、イボダイ、ヨシエビ、シバエビ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ
- 三河湾:カタクチイワシ、イボダイ、シャコ、マダコ、アサリ
- 渥美外海:ニギス、マアジ、マルアジ、イボダイ、ウスバハギ、ヤリイカ、ケンサキイカ、マダコ

渥美外海のヤリイカ漁が本日(8月29日)から解禁となりました！！



8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



今年も始まりました。底びき網によるヤリイカ *Loligo bleekeri* 漁が始まりました。漁業者は、稚イカを獲らないようにするため、7月末から自主的な禁漁区を設けていました。そして、今日8月29日から解禁となりました。ついこの間、ヤリイカ解禁のお知らせをしたと思ったら、1年は早いですね。豊浜市場では、仲買人も待ってましたとばかりに、次々に競り落としていました。



今年の解禁初日は、漁場により明暗が分かれました。深場を攻めた船は、写真のように自主的に取り決めていた漁獲上限量まで達していました。ヤリイカ漁では、1日1隻500kgを漁獲量の上限量と取り決めてます。薄利多売・大漁貧乏を避け、限られた資源を有効利用するための取り組みです。



一方で、やや浅い漁場を攻めた船は、苦勞したようです。ヤリイカ漁は朝の1回目で明暗を分けることが多く、漁場の選定が難しいようです。それでも、やはり解禁は解禁、良い値段で次々と競り落とされていました。多分、これらの船も明日は深場へ行くことでしょう。なお、資源の有効利用のため、ヤリイカ狙いの操業は、曜日も限定して行われています。



本日水揚げされたヤリイカです。サイズは昨年よりやや小さめが主体でした。お刺身サイズですね。新物は、柔らかく小気味良い食感と素晴らしい甘みを楽しむことができます。明日以降、都市部の小売店でも出回ると思われます。盛漁期は10月くらいまでのこの時期限定のイカです。是非とも、地元の旬のヤリイカをご賞味下さい！！



ウスバハギ *Aluterus monoceros* も比較的最近良く見かけます。薄っぺらくグレーの体色が特徴のカワハギの仲間です。カワハギに比べると随分大型で、全長50cmくらいになります。一時期話題になった毒魚ソウシハギにちょっと似ていますが、本種は無毒で美味しい魚です。渥美外海で漁獲されます。地元では「うちわぎま」とか「うちわはぎ」と呼ばれます。やはりカワハギの仲間ですので、刺身はさっぱりとしてコリコリとして、ポン酢でいただくと大変上品な味わいです。

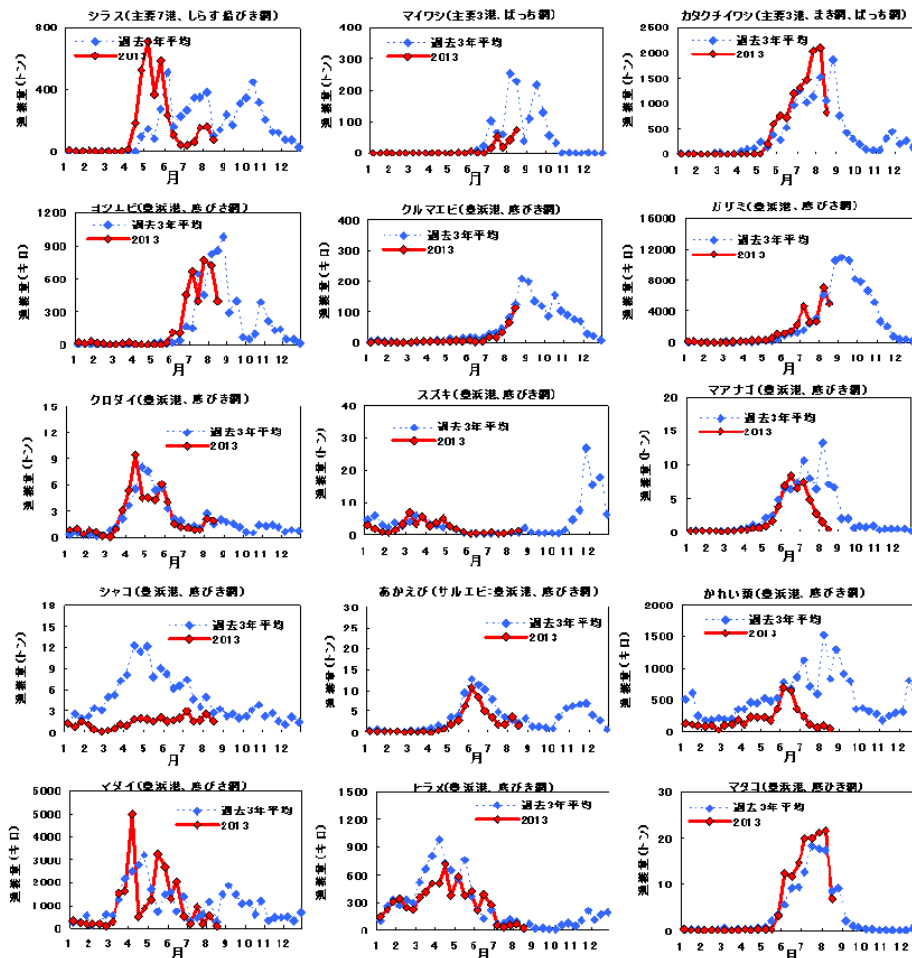


ガザミ *Portunus trituberculatus* も堅調に水揚げされています。地元では「わたりがに」という名で通っています。近年、比較的漁獲量が多い魚種の一つです。なんといってもガザミの漁獲量は、愛知県が日本一なんです！！あいちの四季の魚の「秋のさかな」になっています。例年、秋に漁獲量が多くなってきます。脚の付け根のプリとした身は、甘みと旨味が凝縮されておりたまりません。塩茹でも良いですし、小さめのものは、割ってみそ汁に入れると濃厚な味噌が溶け出し、この世のものとは思えない芳香で贅沢なみそ汁になります。この秋は、愛知を代表するカニ、「ガザミ」で決まりです。



全身にトゲトゲをまとったカニを見つけました。イガグリガニ *Paralomis hystrix* です。タラバガニやハナサキガニの仲間なので、どちらかというと、カニよりヤドカリに近い種類です。まさにイガグリです。このトゲトゲ、全身にくまなくありますので、持つこともままなりません。結構美味しいそうですが、殻を剥くときに流血は避けられないでしょう。これも進化の過程で自然淘汰により獲得した他の生物に捕食されにくい完成形の一つなのでしょうね。

主要魚種の漁獲状況



8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～

[2013年9月13日]

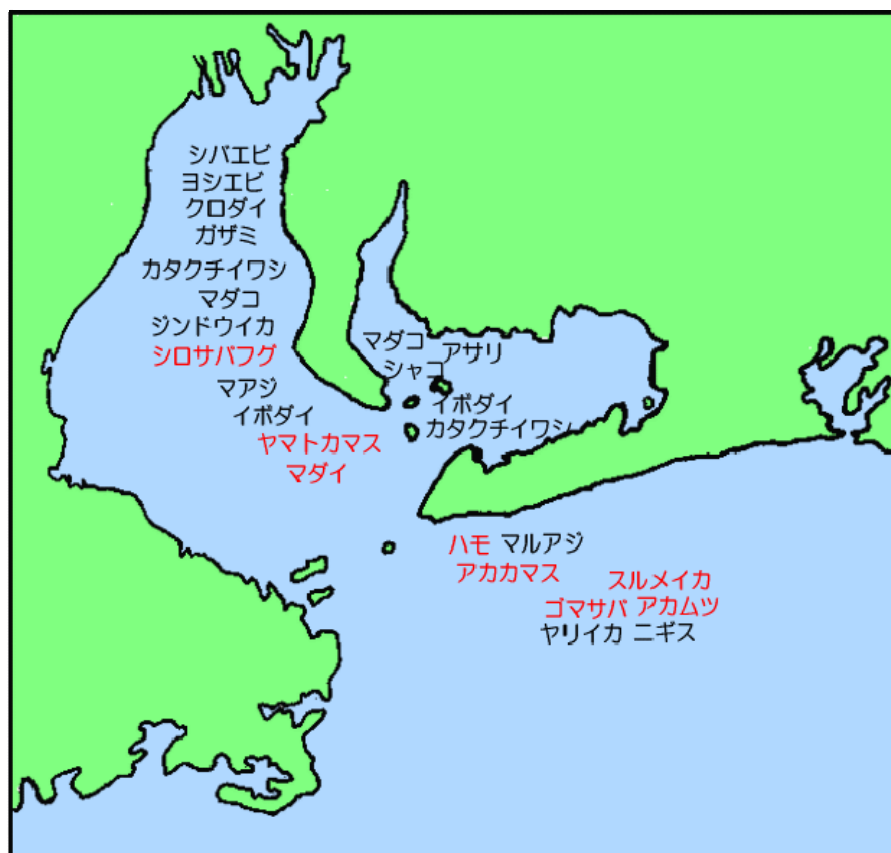
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、ヤマトカマス、マダイ、クロダイ、マアジ、イボダイ、シロサバフグ、ヨシエビ、シバエビ、ガザミ、ジンドウイカ、マダコ
- 三河湾:カタクチイワシ、イボダイ、シャコ、マダコ、アサリ
- 渥美外海:ハモ、ニギス、アカカマス、マルアジ、ゴマサバ、アカムツ、ヤリイカ、スルメイカ



9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



8月29日に始まった底びき網によるヤリイカ *Loligo bleekeri* 漁です。解禁日以降、水揚げは続いているものの芳しくない漁模様が続いています。2004年前後に非常に不漁になった年が何年かありますが、その時の黒潮は今年と似たような大きく蛇行した流路をとっていました。今年、予想ほど獲れないのは、黒潮の蛇行によって漁場形成が不調となっている可能性が考えられます。これを漁業者さんに説明すると、「いいよな試験場は。黒潮のせいにはできるから」と冗談で言われます。全くその通りなのですが、黒潮の流れは人の手ではなんともならないのが困ったところです。



ヤリイカ漁の時期は通常より水深の深い漁場で操業します。そうするとこのアカムツ *Doederleinia berycoides* がよく水揚げされるようになります。アカムツと聞いて「知ってる！」と思われる方は魚に詳しい方です。”のどぐろ”と聞いて「お！」と思われる方は食通の方でしょうね。そう、のどぐろとはこのアカムツのことです。日本海側が有名ですが、渥美外海でも結構獲れるんです。カサゴの仲間デュメカサゴという魚のことを”のどぐろ”という地域もあるようですが、やっぱりアカムツの”のどぐろ”の旨さは別次元に思います。この季節、愛知県産を見かけたら、絶対オススメですよ。



現在、渥美外海のヤリイカの漁場近辺には、このゴマサバ *Scomber australasicus* も多数来遊しているようです。大きさは30cm以上あり、丸々と太っています。秋は、カツオのように餌を食べて南に戻っていく”戻りサバ”の季節ですので、本当に良く脂が乗っており、美味しいサバになっています。これはやっぱり塩焼きが美味しいですね。焼くとジュルジュルと脂がしたたり落ちます。旬の青魚は特にDHAが多く、生活習慣病予防などに効果があると言われるなど、美味しい健康食品なんです。是非とも地元で獲れた秋サバをお嫁さんに食べさせてあげましょう！



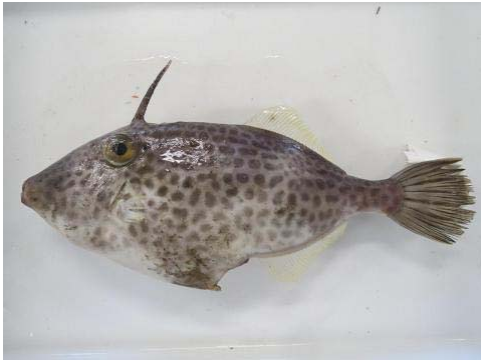
この季節、深場にいるカサゴの仲間も良く漁獲されます。よく水揚げされる写真のカサゴ、これまでご紹介するのがウッカリ忘れていました。そんなカサゴはウッカリカサゴ *Sebastiscus tertius* と言います。漁港などで釣れるカサゴに似ていますが、深場に生息し、体側に白い斑が散在しているが特徴です。カサゴの仲間は、どの種類でも大体美味しいのが定石で、例にもれずこのウッカリカサゴも美味しい魚です。油断していたら底びき網に漁獲されてしまい、「こいつはウッカリだ！」と嘆いているかもしれませんね。美味しく頂きましょう。



一方、ガザミ *Portunus trituberculatus* は堅調に水揚げされています。「わたりがに」という名のほうが馴染みがあるかも知れません。ガザミは、あいちの四季の魚の「秋のさかな」になっています。先日(9月6日)、漁業者が大村知事とともにPRを行いました。この季節は、1年でも漁獲量が最も多くなる時期です。ということは、最もお値打ちにこの地元のガザミを楽しむことができる季節なんです。成育の場となる干潟・浅場の保全・造成や、種苗放流、卵を抱えた雌ガザミの保護など、資源増大への努力が地元のガザミをより魅力的な水産物にしていると言えます。

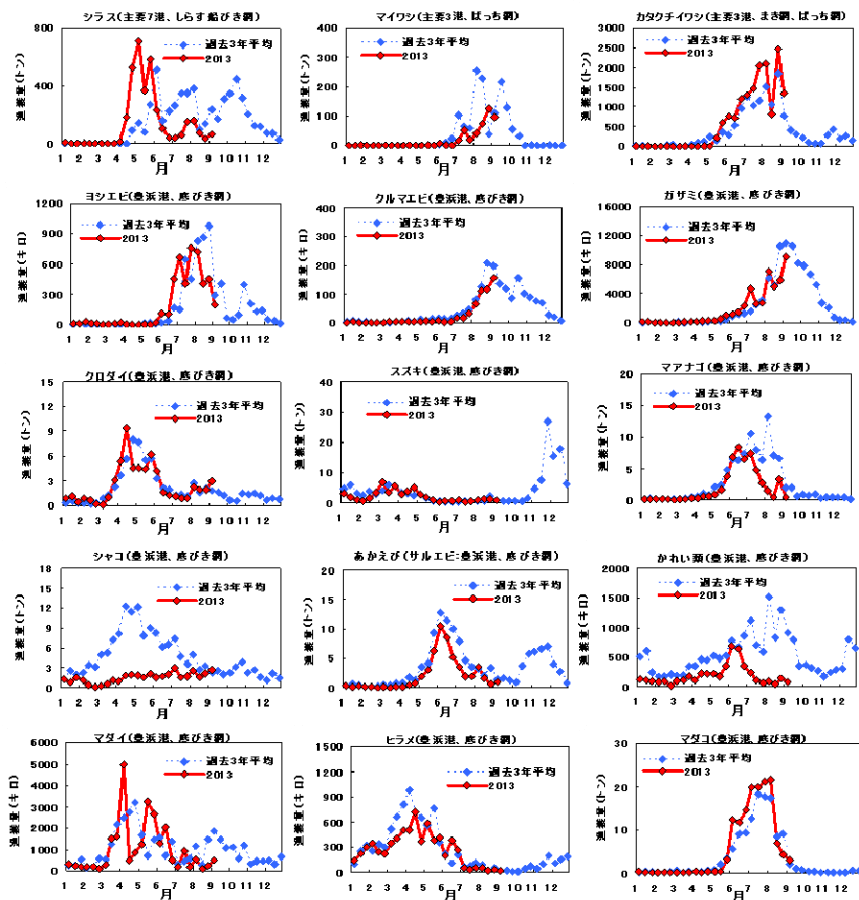


秋がく~れば、思い出す~♪。秋の魚の姿が市場にも見えてきました。写真のシロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* は、この時期内湾で漁獲され始めます。地元で「さばふぐ」と呼ばれているのは本種です。カマスやマアジ、イボダイなどとともに市場でシロサバフグをみかけると、今年もあと数ヶ月だなあと感じます。小型でも美味しいフグです。唐揚げなどがおすすめです。ただし、ふぐ類の調理には免許が必要です。この夏の猛暑でどんなふぐがいるか分からないので、絶対に安易に調理しないようにして下さい。



渥美外海で操業している底びき網の漁業者さんから「見慣れないカワハギが獲れた」と連絡がありました。頂いて図鑑等で調べたところ、ゴイシウマズラハギ *Thamnaconus tessellatus* と同定されました。本種の分布域は、南日本、東シナ海、南シナ海、インドネシアなどと、南方に分布する暖海性の魚のようです。解説には浅い海の砂地に生息するとされるが、漁獲されたのは水深180mでした。これを浅いとみるか深いとみるか・・・、まあ全世界の海の平均水深は3800mくらいと言われますので、浅いのか・・・。

主要魚種の漁獲状況



9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～

[2013年10月4日]

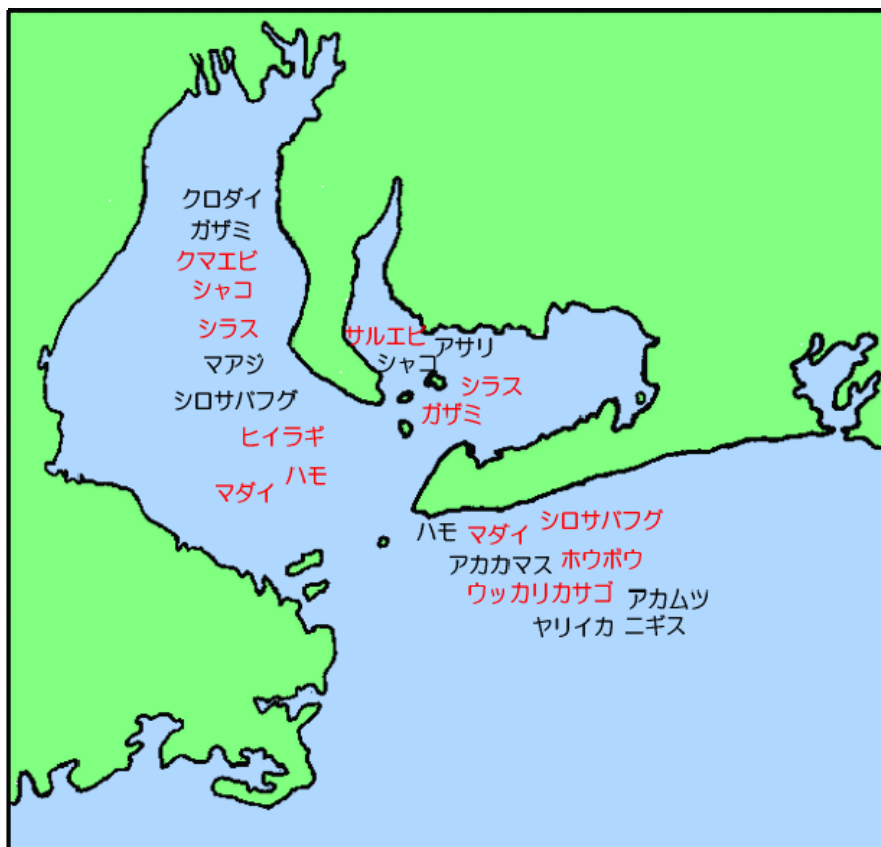
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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: シラス、ハモ、マダイ、クロダイ、マアジ、ヒイラギ、シロサバフグ、クマエビ、シャコ、ガザミ
- 三河湾: シラス、サルエビ、シャコ、ガザミ、アサリ
- 渥美外海: ハモ、ニギス、アカカマス、マダイ、アカムツ、ホウボウ、ウツカリカサゴ、シロサバフグ、ヤリイカ



10月上旬の漁模様(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



10月4日の片名市場夕市の様子です。片名市場のセリ人”トシさん”の「やるよ〜！」との一声で、一気に市場は活気づきます。秋の美味しい魚を目当てに、仲買人さんも真剣に目利きをされています。南知多へお越しの際には、市場の様子をご覧頂くのも面白いかも知れませんね。



ガザミ *Portunus trituberculatus* は今年も豊漁ですね。漁期前の漁業者さんの「気配がある」という言葉の深さを今にしてあらためて感じます。それだけ海と生物を見ている証拠なのでしょう。ガザミはあいちの四季の魚の「秋のさかな」で、底びき網による漁獲はシーズン終盤で、だんだんカニ籠による漁獲に変わっていくのが通例です。ここ数年、本当に資源が潤沢です。この増えた資源を、いかに県民の皆様にご存知いただき、美味しく食べていただくかが、これからの課題と言えます。この調子でいけば、おそらく県別漁獲量で、愛知県は4連覇を達成できるでしょう！



今年は、このハモ *Muraenesox cinereus* も絶好調です。ハモというと「祭鱧」の祇園祭、夏の魚のイメージがありますが、実はこの秋も脂が乗って美味しくなる季節と言われます。この秋のハモは「名残鱧」と呼ばれることがあります。まさに夏の名残を残しつつも過ぎゆく時節が感じられるこの季節の呼び名かと思えます。しかも、浜値は驚くほどお値打ち！秋は山の食材も豊かになる季節です。「名残鱧と松茸の土瓶蒸し。」”海と山””夏と秋”の素晴らしいコラボレーションと思いませんか？あー、日本に産まれて良かったと思う一瞬です。



最近、内湾操業船がヒイラギ *Leioognathus nuchalis* を良く水揚げしています。背鰭のトゲが強いので、植物の柵の葉になぞらえた名前だということです。地元では「ぜんめ」と呼ばれており、五目釣りなどでも良く釣れる魚です。大きくても 10cm 程度の小魚です。結構良く見かける魚なのですが、食材としての知名度はあまり高くありません。しかし、しっかり脂が乗っており、煮付けなどにするとかなり美味しい魚なんです。伊勢・三河湾には、まだまだこういう隠れた美味しい小魚がいるんです。



秋に見かける大型のエビ、和製ブラックタイガーこと、ウシエビ *Penaeus monodon* が今年も水揚げされています。定規を並べてみると、ゆうに 20cm を超えています。伊勢湾にもこのブラックタイガーが生息していることは、あまり知られていないですよ。最近、輸入エビが育成不調で値段が高騰してきているということで、関連する小売店等は仕入れ等で苦慮されていると思う一方、このウシエビも含めて地元のエビを見直すきっかけになれば良いと思います。

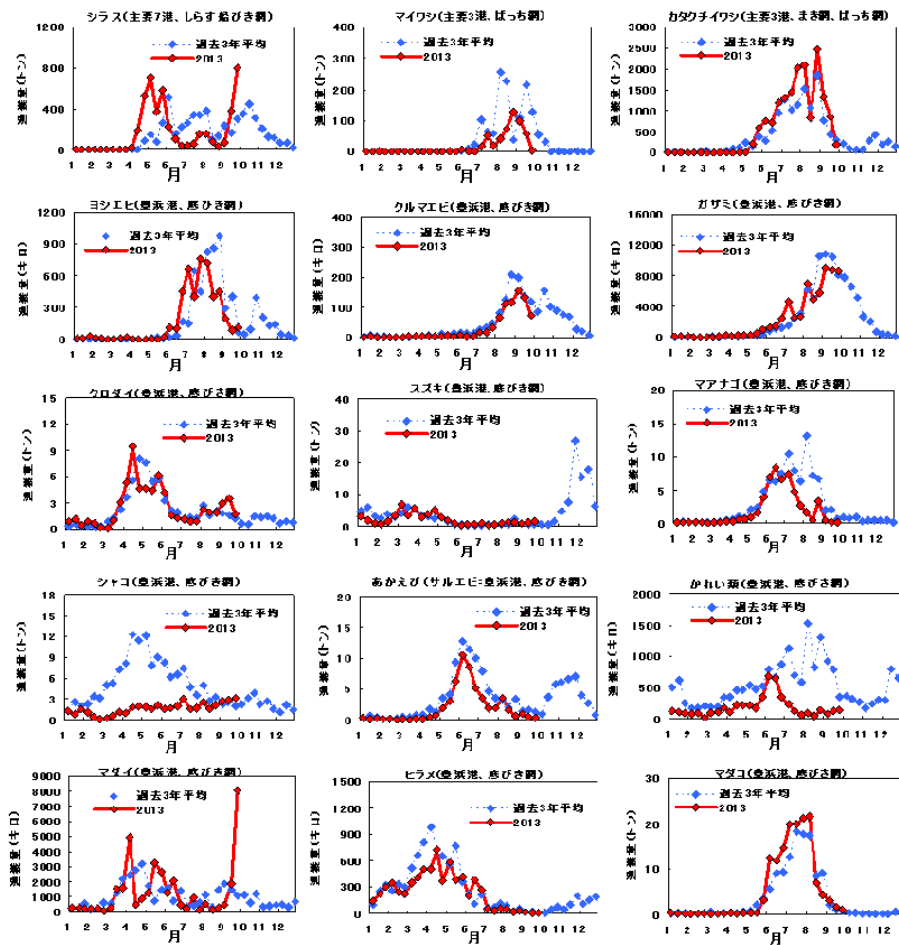


今年の春に伊勢湾ではシャコ *Oratosquilla oratoria* の大不漁を経験しました。平成 25 年上半期の漁獲量は実に昨年の 3 割以下でした。昨年、急にシャコの漁獲量が減ったのは、9 月下旬でした。今年、その時期を過ぎましたが、シャコの減少は見られていません。今夏の調査では、近年では豊度の高い資源量が確認されています。この秋の漁獲量も、ついに過去 3 年平均を上回ってきました。次の世代の群がちゃんと資源加入しつつあるこの状況は、冬季水揚げ制限を含め、しっかり次世代を残すための管理が奏功している結果とも言えるかも知れません。



渥美外海の操業船が鮮やかな赤色の魚を水揚げしていました。アカイサキ *Caprodon schlegelii* という魚です。確かにイサキに似た体型ですが、イサキ科ではなくハタ科の魚になります。あやかりタイならぬ、あやかりイサキですね。頻繁に水揚げされる種類ではなく、珍しい部類に入ります。食べても、刺身やムニエルなどで美味しい魚だそうです。イサキが良く見かける魚の体色だとすると、アカイサキのような赤い魚体をみると、何か高揚感を覚えるのは気のせいでしょうか。

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2013年10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。

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

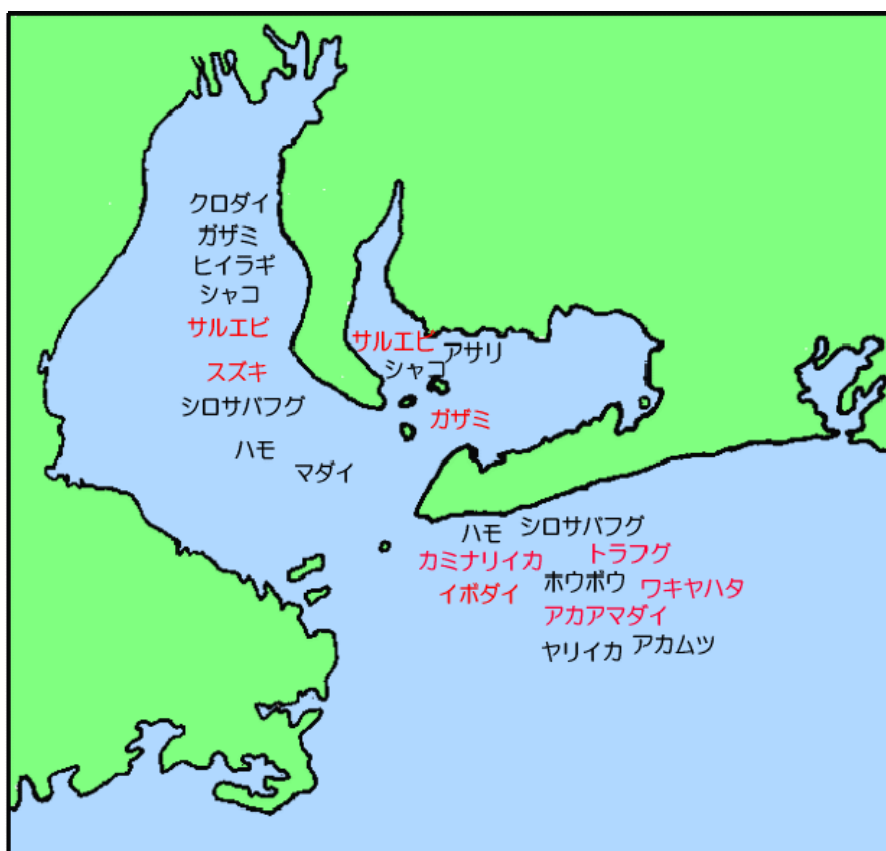
各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：ハモ、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒイラギ、シロサバフグ、サルエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾：サルエビ、シャコ、ガザミ、アサリ

○渥美外海：ハモ、イボダイ、アカムツ、ワキヤハタ、ホウボウ、アカアマダイ、トラフグ、シロサバフグ、ヤリイカ、カミナリイカ

ふぐはえ縄漁が解禁となり、初漁が10月14日にありました。



10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



10月21日の片名市場夕市の様子です。今年は台風の当たり年ですね。毎週台風が発生しています。台風の位置が遙か南方でも、渥美外海にはうねりが入ってきており、今月は出漁日が制限されている状況です。そんなこともあり、漁がある日には、セリにも活気があり、魚の取り合いの様相となっています。



あいちの四季の魚の「秋のさかな」であるガザミ *Portunus trituberculatus* の水揚げは、まだまだ好調です。地元ではワタリガニと呼んでいるカニです。すでに底びき網による漁獲は下火になっており、現在カニ籠による漁獲が主体となっています。特に今年は、大型のカニが多いのが特徴です。これから水温が低下するにつれて、より一層身入りも良くなり、まさに旬本番といった感じです。くどいようですが、愛知でカニと言ったら「ガザミ」です。



遅れていたあいちの四季の魚の「秋のさかな」であるスズキ *Lateolabrax japonicus* の水揚げが増えてきました。地元では「まだか」と呼ばれることが多いです。夏に浅場で成長し、秋に深場に下りてきてすぐのスズキは、浅黒く日焼けしています。これから冬の産卵に向けて、さらに脂肪を蓄積していきます。スズキは活き造りもありますが、フィレにしたものをキッチンタオルでくるんでラップして、冷蔵庫で2、3日熟成すると、白身本来の持つ旨味に富んだ刺身としていただけます。しかし、このように「足の遅い」魚でも、必ず新鮮なうちに下処理をしておくことが重要です。



鮮やかな赤が目立つエビが水揚げされていました。ツノナガチヒロエビ *Aristeomorpha foliacea* です。渥美外海の深い漁場で漁獲される深海性のエビの仲間です。地元では、「アカエビ」や「トンガラシ」、「トン」などと呼ばれます。見た目は確かに「トンガラシ」のような赤で、いかにも辛そうなのですが辛くはありません。刺身では甘エビのように甘い味ですし、色々な調理法でも美味しいエビだそうです。ちなみに「チヒロ」は「千尋(千ヒロ)」だそうです、1ヒロ1.5mとして千ヒロは1500mですので、やはり深海のエビなのですね。



今年も愛知の秋冬の名物、ふぐはえ縄漁が始まりました。幹縄に多くの釣針を付けた漁具で、海底付近に仕掛けます。餌は、マイワシやマアジを使っているそうです。カタクチイワシやマルアジでは食いが悪いそうで、味が分かるのでしょうか？トラフグもなかなか贅沢な奴です。船上では幹縄を伸ばしながら、一定間隔で付いている針に餌をテンポ良く付けて、投入していきます。

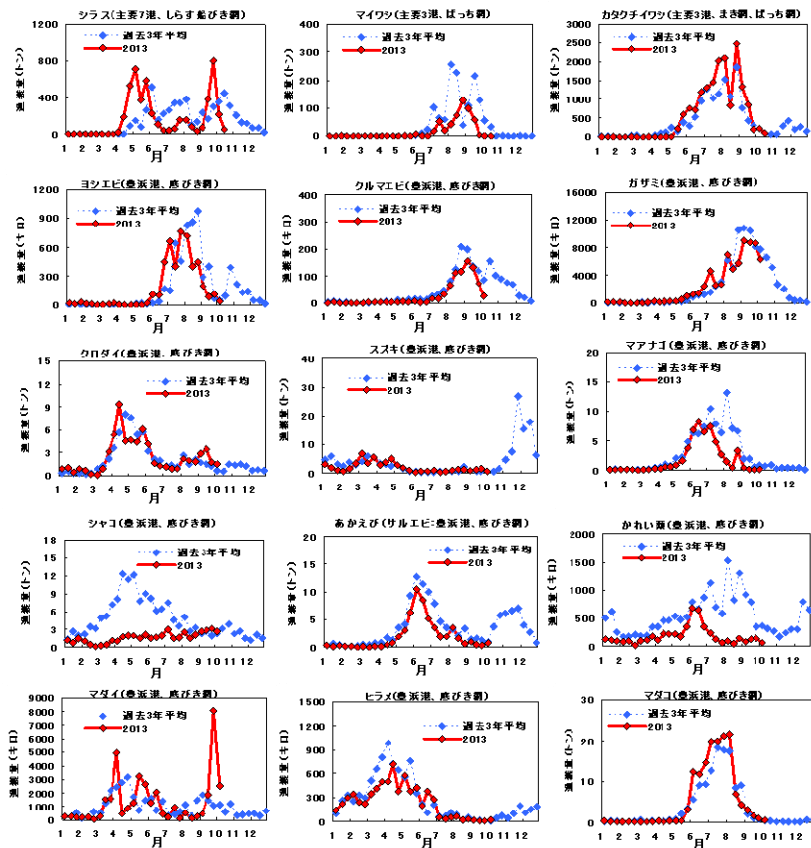


大体、底へ沈んでいく途中でトラフグは餌に食いついているようです。単価の高いトラフグですので、水面に仕掛けを上げてくる時に魚影が見えると「来たよー！」と準備をします。大型のものは、特に慎重に船に上げてきます。



上がったトラフグは、興奮して海水を飲んで膨らんだりしています。しばらく水槽に入れて自分で水を吐かせたり、浮き袋の空気を針で抜いてやることで、コンディションを整えます。こうした丁寧な取り扱いで、天然の活きふぐが水揚げされてくる訳ですね。ただ、残念なことに、ここ数年資源が低迷しています。今年も、漁獲量は少ない見込みですので、この冬の天然トラフグは貴重ですよ！ここ一番の接待やデートには、プレミアム感のあるあいちの天然トラフグなんていかがでしょうか？

主要魚種の漁獲状況



10月上旬(浮魚類は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～

[2013年11月11日]

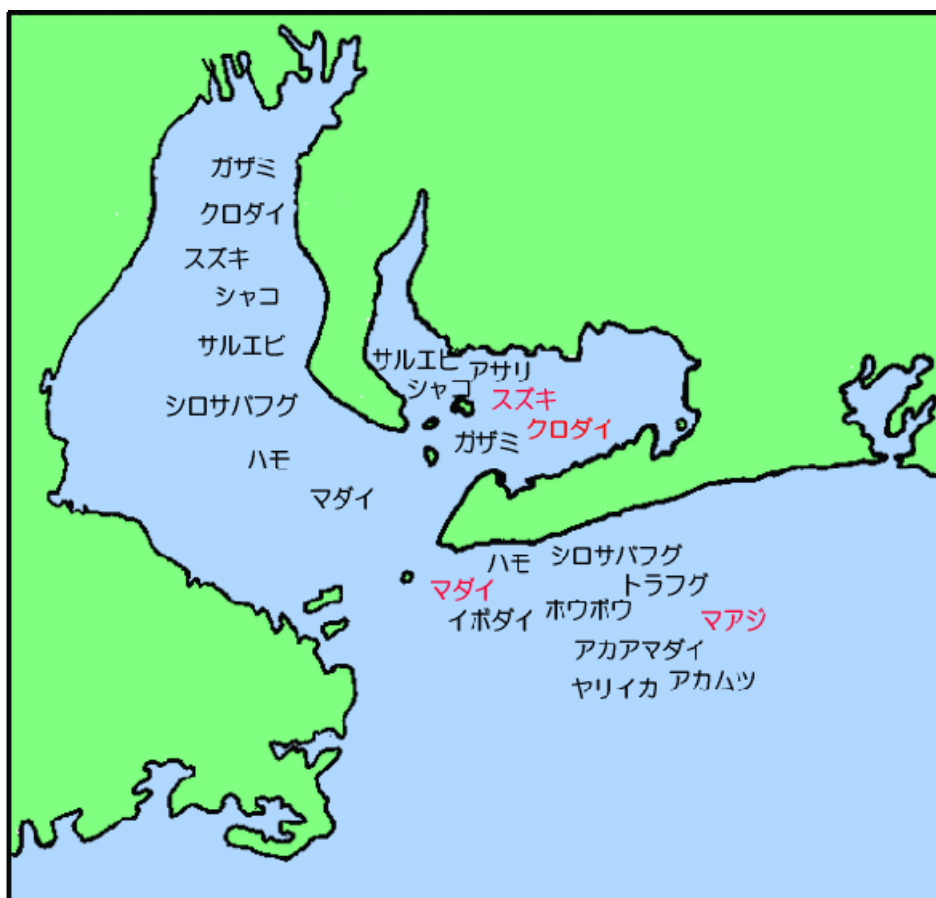
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:ハモ、スズキ、マダイ、クロダイ、シロサバフグ、サルエビ、シャコ、ガザミ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、サルエビ、シャコ、ガザミ、アサリ
- 渥美外海:ハモ、マダイ、マアジ、イボダイ、アカムツ、ホウボウ、アカアマダイ、トラフグ、シロサバフグ、ヤリイカ



11月上旬の漁模様(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



11月6日の豊浜市場夕市の水揚げ風景です。水揚げされている魚種をみると、すっかり秋の魚に変わってきているのが分かります。写真はクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* です。春にも漁獲が多いですが、秋から冬のクロダイは格別に美味しくなります。マダイと比べると随分値段が安いのですが、正統派の白身で遜色なくらいに美味しい魚と言えます。特に、餌の豊富な内湾で育ったタイですので、その美味さは保証付きですよ。



内湾で餌を十分に食べた魚はクロダイだけではなく、あいちの四季の魚の「秋のさかな」であるスズキ *Lateolabrax japonicus* もその筆頭です。地元では「まだか」と呼ばれることが多いです。伊勢・三河湾では2000年代位から資源が増大しており、この傾向は東京湾でも同じというのは、興味深いところです。増えた資源があるというのは、漁獲の対象を切り替えられるので、減った資源への資源管理においても重要な要素になります。



今年は、写真のアカアマダイ *Branchiostegus japonicus* の水揚げも比較的多いようです。この地方ではあまり馴染みのある魚とは言えないかもしれませんが、関西では「ぐじ」と言われ高級魚です。「ぐじ」でも「のどぐろ」でも日本海が有名ですが、ちゃんと地元の海でも獲られているんです。アカアマダイは海底に穴を掘って暮らし、なおかつ縄張りを作るという面白い生態を持っています。味は、甘い淡泊な身で上品な味で、やはり関西で好まれる味かもしれませんね。地元あいちの「ぐじ」見つけたら、食べてみたい魚です。



トラフグ *Takifugu rubripes* が水揚げされています。今年は、当初の資源量予測のとおり、厳しい漁模様が続いています。伊勢・三河湾では資源の利用の仕方は改善されつつあるのですが、全国的にもトラフグ資源は低迷しているようです。トラフグは種苗放流等の栽培漁業の対象種となっており、水産試験場でも各研究機関と連携してトラフグの放流効果等について経年的に調査しています。漁獲物における放流魚の割合からみると、近年天然魚が少なくなっており、特に卵から稚魚までの生き残りが悪いようです。今後、その理由を明らかにしていく必要があると思われます。

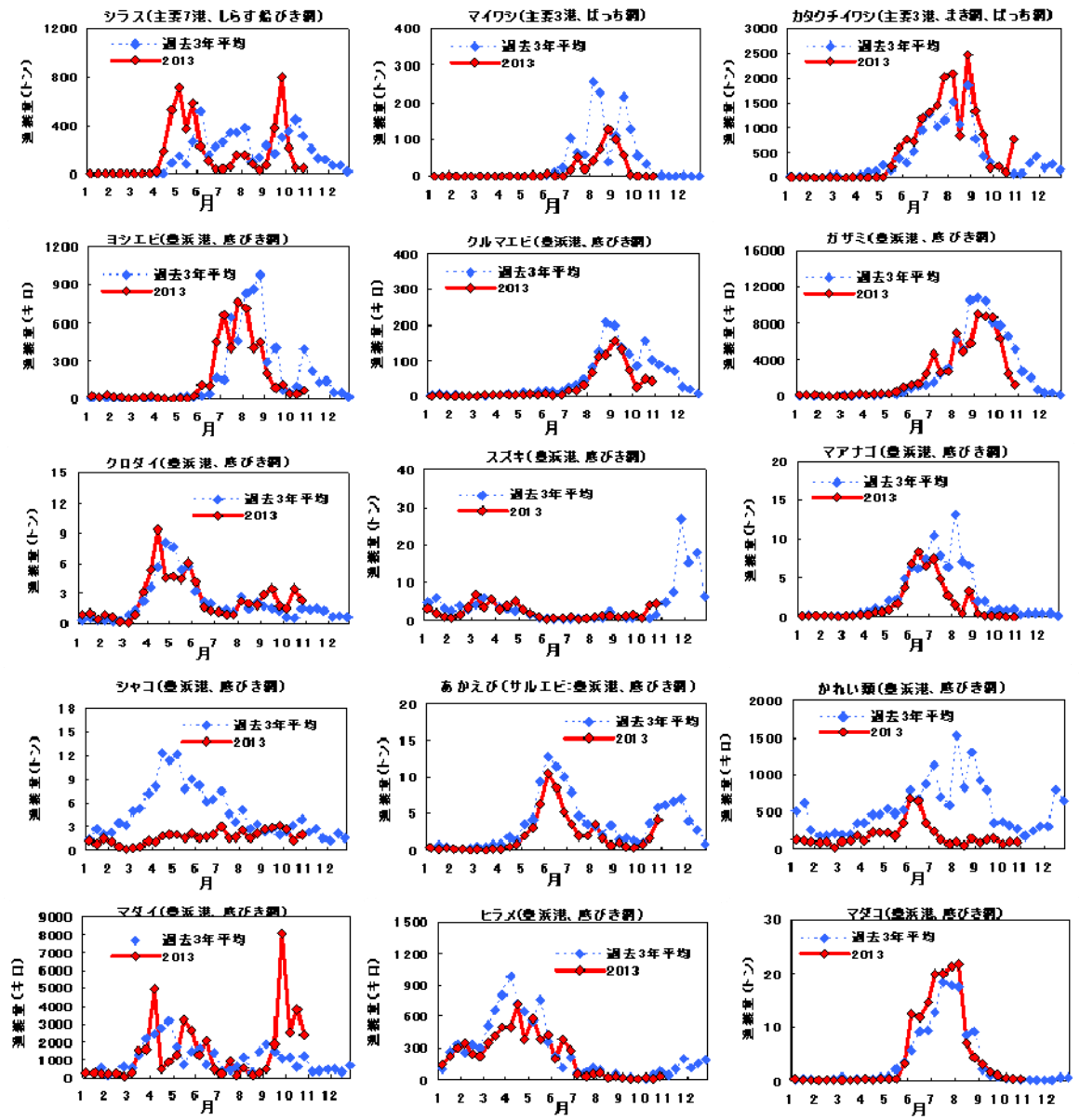


今旬になって、急にサルエビ *Trachysalambria curvirostris* の水揚げが多くなってきました。今年の早期に産まれた群が成長し、漁獲加入してきた模様です。しかも、水揚げ量もますます多く、来年にかけて豊漁の期待感があります。地元では「あかしゃえび」とか「あかえび」「ざるえび」などと呼ばれる、非常に重要な小型エビ類です。そのまま素揚げで塩コショウで食べてもよし、塩茹でしてサラダに付け合わせるのもよし、甘く美味しいエビですので幅広い用途に使うことができます。



最近何かと話題に上っているエビと言えば、写真のシバエビ *Metapenaeus joyneri* ですよね。伊勢・三河湾では、主要な漁獲対象種の一つです。地元では「しろえび」などと呼ばれることがあります。伊勢・三河湾ではシバエビの他、これまた話題の天然のクルマエビや、量はそれほど多くないですが天然のブラックタイガー（ウシエビ）も漁獲されています。ちなみにバナメイエビは獲れません。どちらよりどちらが劣る（安い）ということはなく、それぞれに美味しいエビですし、代替ではなくオンリーワンとしての価値があるはずです。この騒動を期に、地元で獲られた天然の美味しいエビに需要が高まることを期待したいものです。

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～

[2013年11月29日]

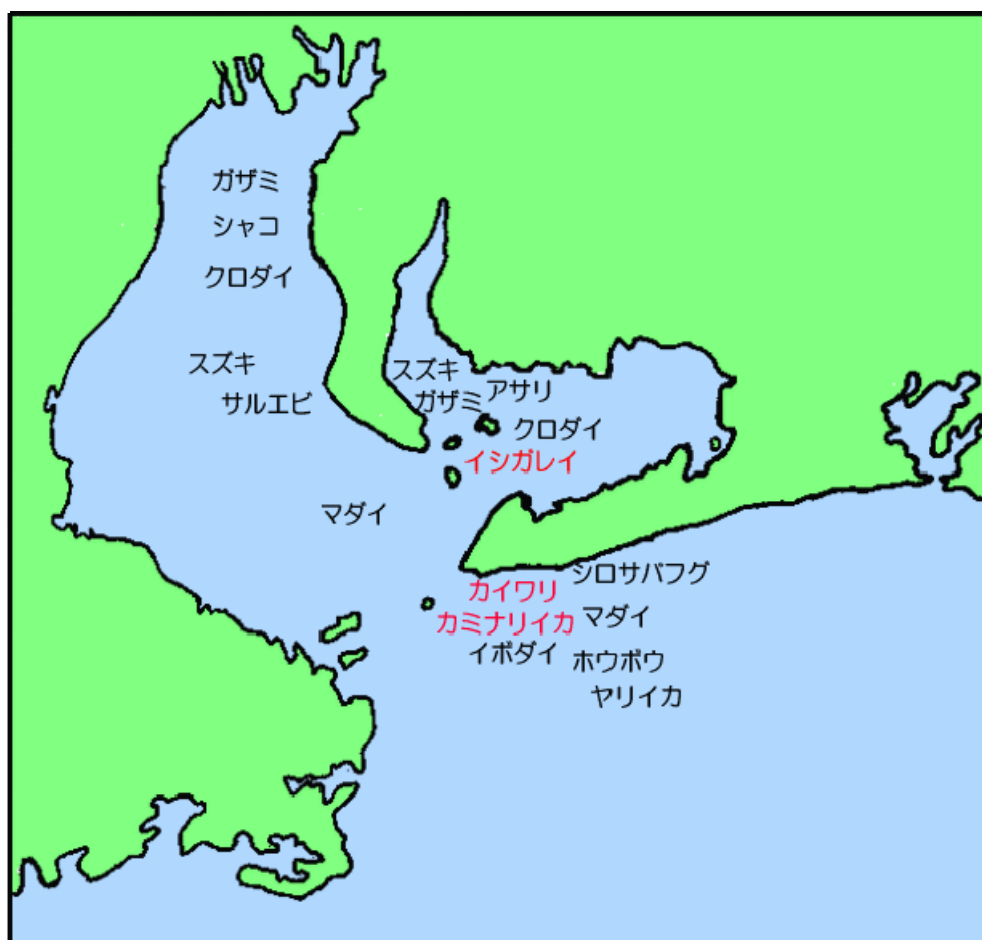
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、マダイ、クロダイ、サルエビ、シャコ、ガザミ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、イシガレイ、ガザミ、アサリ
- 渥美外海:マダイ、カイワリ、イボダイ、ホウボウ、シロサバフグ、ヤリイカ、カミナリイカ



11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



スズキ *Lateolabrax japonicus* の漁獲量が一段と増えてきました。地元では「マダカ」と呼ばれています。片名市場ではレッドカーペットならぬマダカカーペットの上のセリ人の活気ある声で、次々と値段が決められていきます。しかし、ここまで多くなると安いですね～。今ならまだ身の脂は抜けておらず、非常にコストパフォーマンスの高い食材となっています！



こちらは豊浜市場の様子です。一面のマダカです。足の踏み場がありません。色々な魚種が減っている中、このスズキは最近好調ですね。まだ、1日冷蔵庫で寝せば、もっちりとした旨味のある刺身になります。もう少し脂が落ちてくると、今度は切り身にして塩コショウと小麦粉をまぶし、ニンニクの香りを付けたたっぷりのオリーブオイルでソテーすれば、非常に上品な1品に仕上がります。なんと言っても伊勢湾産天然スズキです。このお値打ちな食材を是非ともご活用下さい！



最近増えた魚といえば、このアカエイ *Dasyatis kuhlii* も代表種です。水温が低下してくるとやや深場へ移動するため、底びき網で漁獲されます。アカエイを食べると「えーい！？」と言われるかも知れませんが、意外と美味しい魚で地域によってはよく食べられています。尾びれの背側に強力な毒針を持っているので安易に近づいては行けません。水産試験場の研究員も、アカエイに刺されて病院送りになった例があります。万が一刺された場合には、ちんちんの(名古屋弁で「非常に熱い」という意味)お湯に浸けると、痛みが和らぎます。



例えば、これは先月行った底びき網調査でのある調査点での採集物です。シログチ(いしもち)等も含まれるのですが、特に目立つのは、スズキ(右端中)、アカエイ(スズキの下)、シロザメ *Mustelus griseus* (中央下)です。これらは最近伊勢湾で増えた魚になります。興味深いことに、東京湾でも同様の魚種が増えているという報告が見られます。今後このような増えた資源を有効利用していくことが重要と言えます。シロザメも干物・湯引き・唐揚げ、かまぼこの原料など利用できます。ニッチな食材・原料として今後の注目株ですね。

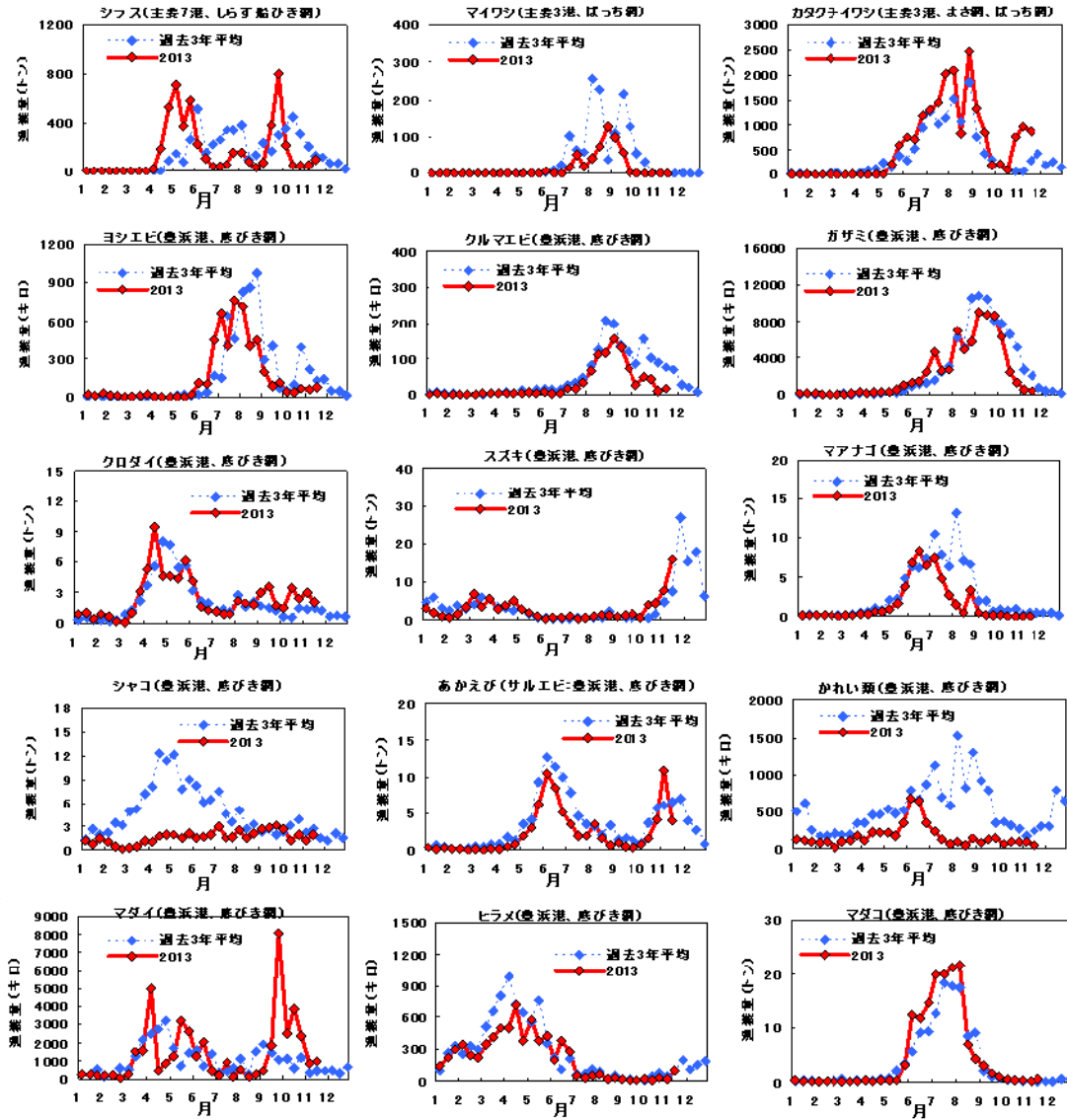


その他にも渥美外海では、シロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* が堅調に水揚げされています。内湾で成長し、秋になると湾外へと移動していくようです。全長 30cm くらいの小型のフグですが、安価で美味しいので用途は広いです。ふぐもトラフグだけじゃないですね。ただし、ふぐの調理には免許が必要です。お店で食べるか、小売店で下処理がされているものをご購入しましょう。



本邦初公開！これが今年開発されたあいちの海苔新品種「あゆち黒誉(くろほま)れ」の試験生産された製品です！新品種は平成 24 年に品種登録された「あゆち黒吉」に続く第 2 段です。この「あゆち黒誉れ」は、高水温に強くかつ黒みも美しい新しい品種です。近年秋の水温降下が遅くなる中で、高水温に強い特性は、養殖期間を長くする上では重要な特性となります。現在、品種登録出願中であり、登録後本格的な生産がスタートします。旬は「走り」が肝心です。プレミアなこの「あゆち黒誉れ」、今後の本県の海苔生産は要チェックですね！

主要魚種の漁獲状況



11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～

[2013年12月10日]

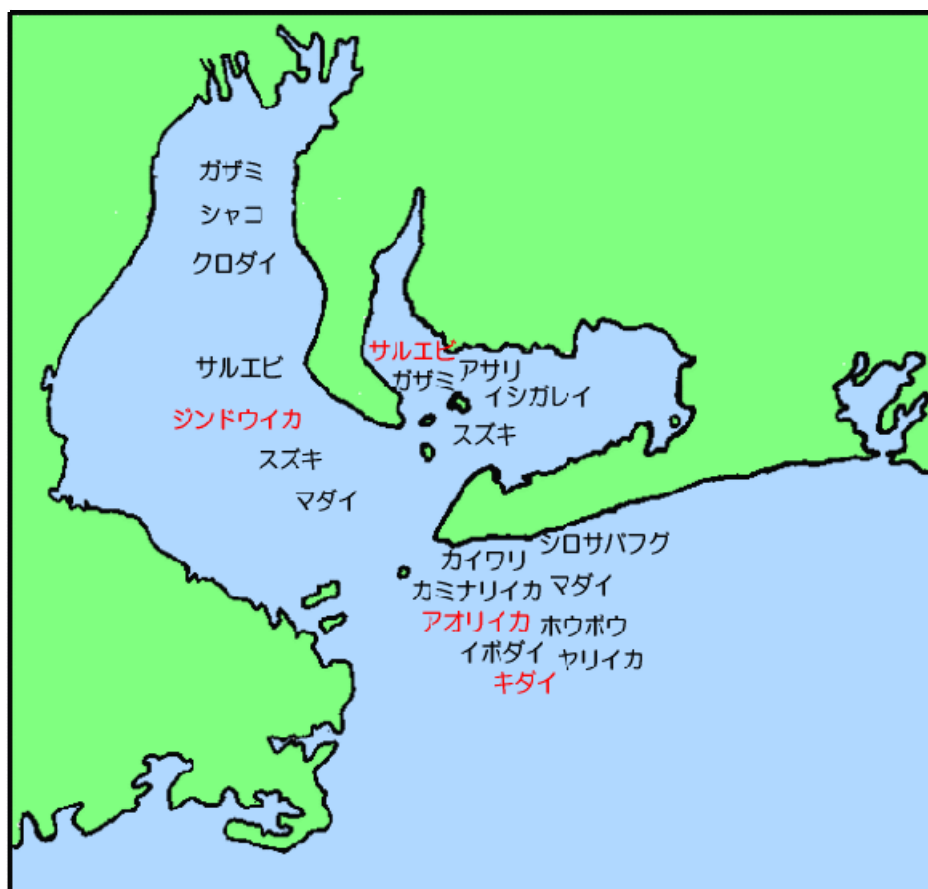
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、マダイ、クロダイ、サルエビ、シャコ、ガザミ、ジンドウイカ
- 三河湾:スズキ、イシガレイ、サルエビ、ガザミ、アサリ
- 渥美外海:マダイ、キダイ、カイワリ、イボダイ、ホウボウ、シロサバフグ、ヤリイカ、アオリイカ、カミナリイカ



12月上旬の漁模様(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



12月1日に本年度初めての海苔の初共販が、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。県内各浜で生産された新のりは、この共販で一同に入札にかけられます。この日は大村知事も来られ、愛知県産新のりの初入札を取り仕切り、活気ある初共販となりました。



入札に先立って、買受人は今年の新のりの品定めをし、入札価格を検討します。その会場には、各浜ごとにロットに分けられた多量の海苔が置かれます。会場内は、新のりの芳しい香りに包まれ、あたたかも海辺にいるような錯覚に陥ります。愛知県の海苔養殖は、湾奥から湾口に至る様々な漁場環境で生産されますので、各浜ごとに味や香りに個性があるのも特徴です。



乾海苔製品は10枚×10帖(じょう)の100枚の束になっています。この帯を見ると、等級として浮、初、特、優の文字が見えます。この意味は、「浮」は浮き流し柵で生産されたこと、「初」は摘採が初めての葉で生産されたこと、「優」は色調が極めて優れているロットであることをそれぞれ示します。では「特」は？通常あまり表記されない文字です。これは特別の「特」で、この製品が、水産試験場で開発された新品种「あゆち黒吉」と「あゆち黒誉れ」で生産された、まさに「特別な」製品なのです。ちなみにこのロットは、知事の仕切りにより入札が行われました。



愛知県には、魚類の海面養殖はありませんが、海藻類の養殖は冬の風物詩として盛んに行われています。代表格は前述の海苔ですが、それ以外にもワカメの養殖もこの時期始まってきています。



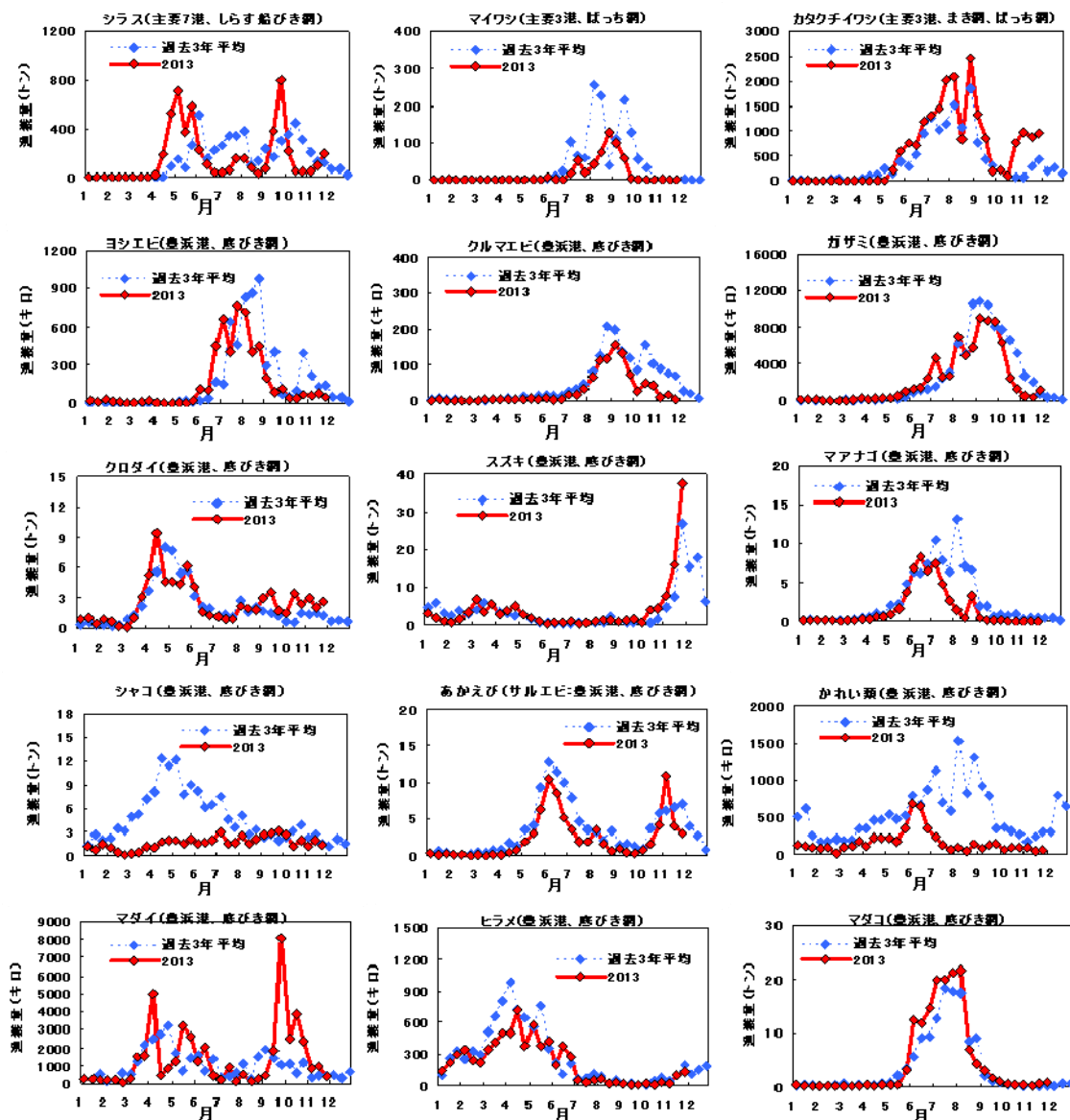
ワカメの養殖では、「種糸」と呼ばれるあらかじめワカメの芽が付いた糸を、海中に漂わせた養殖ロープに差し込み絡ませることで、海中の栄養塩により大きく育っていきます。現在、順調に育成中で、年明けにはこちらも海苔同様「新もの」として美味しい地元産ワカメが楽しめる予定です。収穫がはじまったら、また旬報でも取り上げていきたいと思っています。



渥美外海で操業する底びき網の漁業者さんから、「変わった魚発見！」とLineでこの写真が送られてきました。「デッキで干されてるよ」というので、「是非試験場まで氷冷して持ってきて下さい」と依頼すると、快く持ってきてくれました。正体は、ホテイエソ *Photonectes albipennis* という魚です。その奇異な特徴からすぐに分かります。体側復縁には発光器が並ぶ、中深層性の魚です。「新種かと思ったのに」と落胆されてましたが、全国的にも捕獲例が少なく、貴重な標本となりました。ホテイエソの頭部のアップの写真です。下あごの先端部はやや湾曲し、確かに布袋様のように微笑んでいるように見えます。下あごから出ている髭の先端部分にも発光器があります。漆黒の深海にわけ込みそうなその黒い体色は、発光器で餌を寄せていきなりガブリと捕食するための隠蔽

に役立つことが容易に想像できます。紀伊水道や小田原沖、八戸沖等では採集例がありますが、おそらく渥美外海からは初報告になると思われます。

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～

[2013年12月26日]

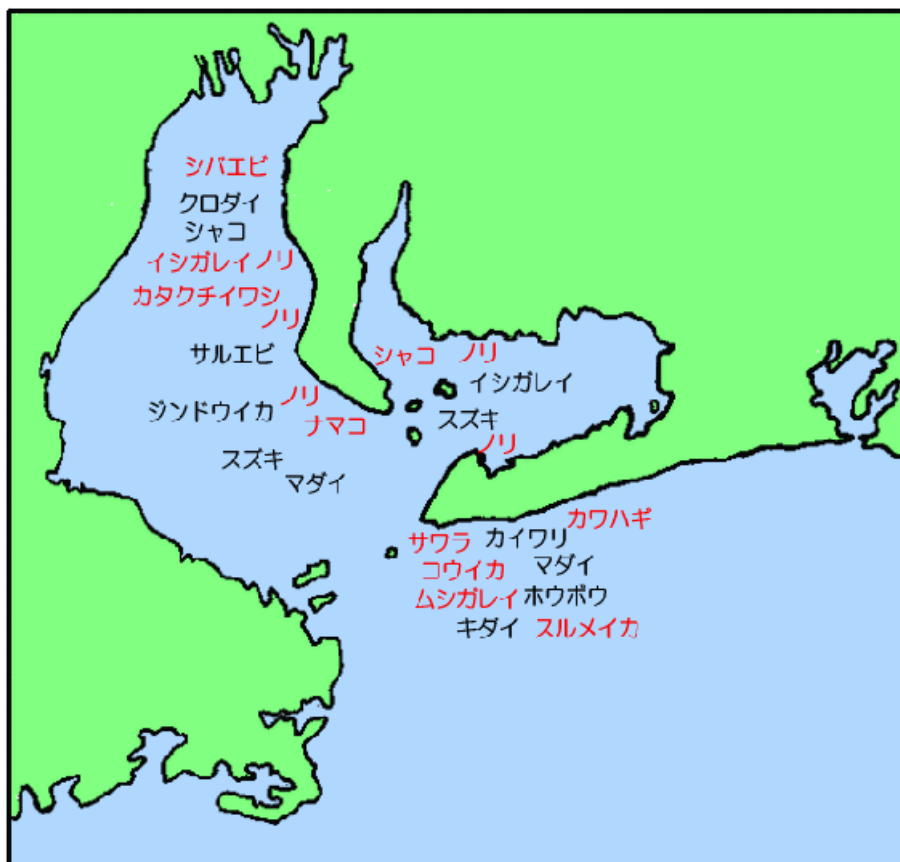
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、マダイ、クロダイ、イシガレイ、サルエビ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ
- 三河湾：スズキ、イシガレイ、シャコ、ノリ
- 渥美外海：マダイ、キダイ、カイワリ、サワラ、ホウボウ、カワハギ、ムシガレイ、スルメイカ、コウイカ



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



12月25日クリスマスの豊浜市場夕市の様子です。相変わらず、スズキ *Lateolabrax japonicus* が好調に水揚げされています。今年の漁獲量は、過去3年平均を大きく上回っています。単価は安いのは変わりませんが、今年の冬は北西季節風の強い日が多く、出漁日が制限されていることにより、相場はますます堅調のようです。湾内では、餌となるカタクチイワシもまだ好調に漁獲されていますので、この時期のスズキには、味も良いようですよ。



12月の味覚といえば、このナマコ *Stichopus japonica* も外せませんね。12月になりナマコ漁が解禁となりました。特に体色が赤みを帯びたアカナマコは、柔らかく味が良いので高値で取引されています。最近では、スーパー等でも海水の入った袋で、活ナマコが売られているのを見かけるようになりました。特に愛知県のナマコは味が良く、江戸時代には朝廷や将軍家へ献上され、「比類無き名産なり」と江戸末期の文献に表記されるほどの逸品なのです。これも、3月までの冬場限定の地元水産物ですので、お早めにお試し下さい！！



湾口部から渥美外海にかけては、サワラ *Scomberomorus niphonius* が漁獲されています。本県漁船のみならず、三重県の曳き縄船も多く見られ、サワラを狙っていると思われます。本種は、小型のものは「さごし」と呼ばれる、サバの仲間です。このサワラは、魚偏に春と書きますが、春は産卵期にあたりますので、秋から冬のほうがむしろ脂を蓄積して美味

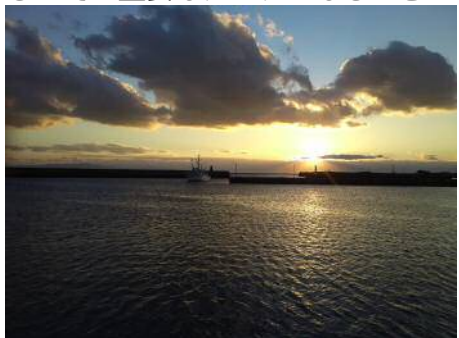
しい季節と言えます。そう言えば、最近「和食」が無形文化遺産に登録されたそうです。このサワラも刺身を始め、焼き物や椀物など、和食の基本となる魚のひとつかもしれませんね。



今年も12月から年明けの2月までの間、シャコ *Oratosquilla oratoria* の水揚げ制限を実施しています。漁業者さんは、現在1日1隻あたり2カゴ（約40kg）に水揚げ上限量としています。現在、朝方の2曳網程度の操業でシャコは上限量に達しており、上限量の設定が獲りすぎ防止に奏功しているとともに、漁場にはシャコは十分いるようです。漁業者さんは上限量を獲り終えると、途中でスズキ狙いに切り替えているようです。今年はシャコ不漁で取材をよく受けましたが、来春は「伊勢湾シャコ豊漁！」での取材が今から楽しみです。



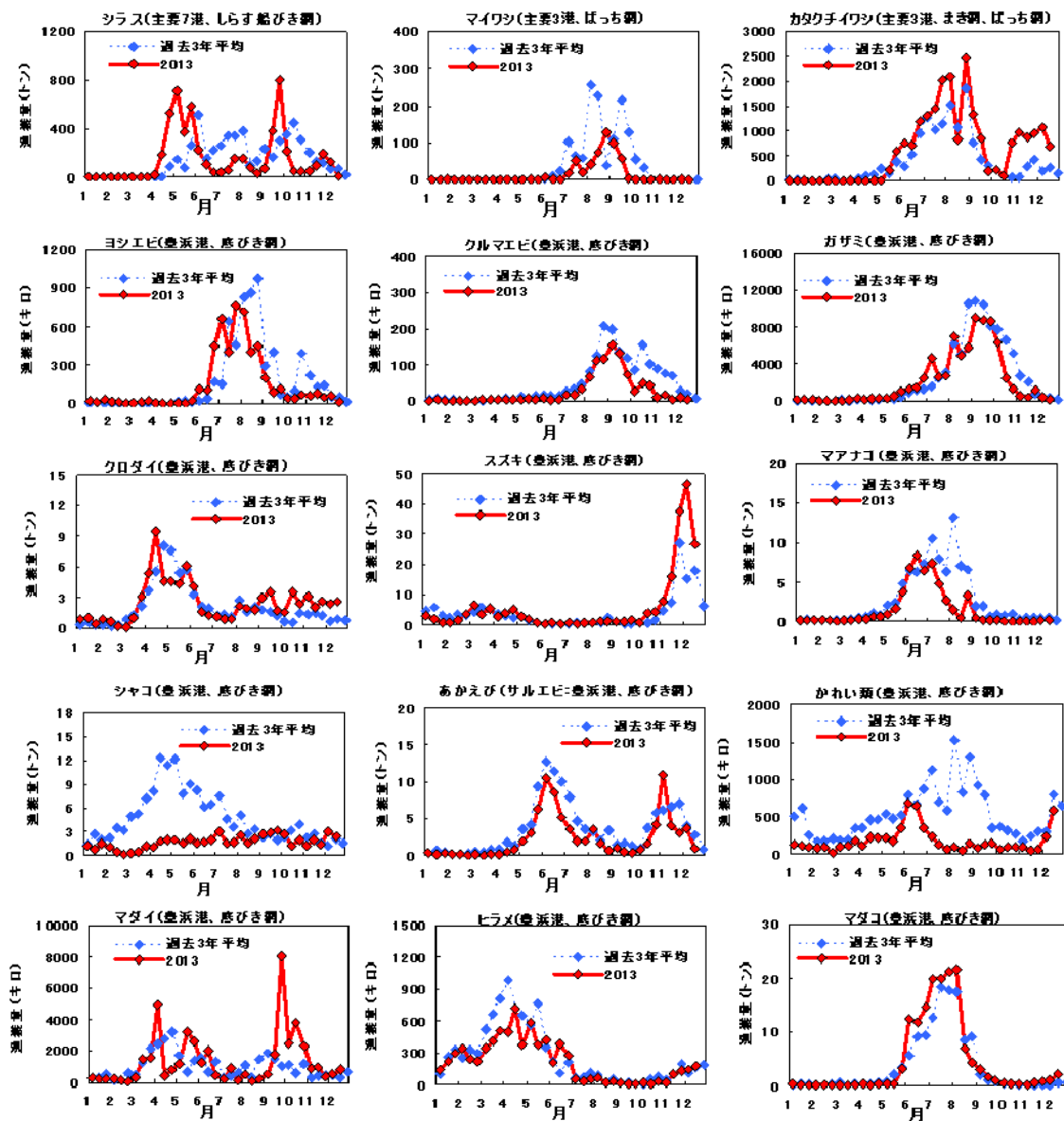
秋からこの変なフグが渥美外海でよく入網するそうです。体側の白い斑点が特徴なホシフグ *Arothron firmamentum* です。どちらかと言えば南方系のフグであり、南日本の暖流の影響のある海域に多く見られるそうです。振り返ってみれば、今年は、西日本から南日本に多い魚を渥美外海でも良く見かけた気がします。こういう希な魚は、漁獲量などの定量的なデータは当然ありませんが、出現を記録しておくだけでも海況や気候の変化を考える上では重要なデータになると思います。



今年も数日を残すだけとなりました。2013年も色々な地元あいちの魚を紹介させていただきました。ご愛読いただき誠にありがとうございました。来年のことを言うと鬼が笑うとは言いますが、今月からすでに来年のイカナゴ漁に向けた調査が始動しました。写真はその調査を終え、日没とともに帰港する調査船「海幸丸」の様子です。また来る2014年も、

力の限り地元の海と魚の素晴らしさを発信していきたいと思っておりますので、変わらぬご愛顧のほど、宜しく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