

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2014年1月9日]

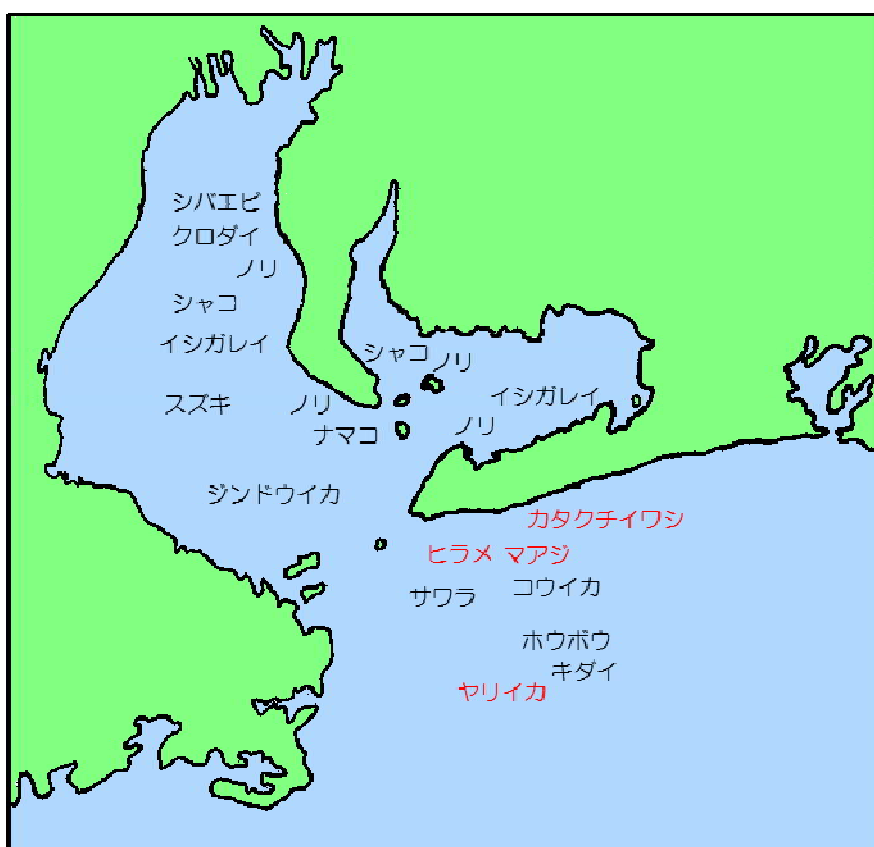
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、クロダイ、イシガレイ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ
 - 三河湾：イシガレイ、シャコ、ノリ
 - 渥美外海：カタクチイワシ、キダイ、マアジ、サワラ、ホウボウ、ヒラメ、ヤリイカ、コウイカ
- ※三河湾のまめ板網は1, 2月は休漁です。



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



新年あけましておめでとうございます。本年もあいちの魚をどうぞよろしくお願い申し上げます。

1月6日の片名市場の様子です。年末年始には漁を休んでいたこともあって、仲買人は魚を求めて活気のあるセリが行われていました。この日は、セリ人の足元に写っているように、良型のサワラ *Scomberomorus niphonius* も水揚げされていました。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* の水揚げも増えてきました。特に冬場のヒラメは、脂質含量が多くなるといわれ、“寒びらめ”と称される旬の極めて美味しい白身魚となっています。また、イノシン酸などのアミノ酸も多く、白身の割に非常に旨味のある魚と言えます。養殖のヒラメも多く出回っていますが、愛知の天然ヒラメのクセのない極上の刺身を食べると、ちょっと他のヒラメやエンガワは食べられなくなりますよ。この季節、非常におすすめの魚と言えます。



寒の候が旬の魚といえば、このクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* もその代表格です。伊勢・三河湾でタイと言え、マダイよりクロダイを指すことのほうが多いくらい主要な漁獲対象魚です。旬のこの時期は値段も割と高く、漁獲物の少なくなる冬場の底びき網漁業にとっては貴重な漁獲物となっています。冬のクロダイはクセもなく、身も脂がのりモチリとしており、マダイも凌駕するほどの美味しさです。小売店で、養殖のマダイと、あいちの天然クロダイが並んでいたら、後者をおすすめします。「この時期のクロダイだからこそ」という季節感とプレミア感を大事にしたいですね。



年明けの市場では、養殖ワカメ *Undaria pinnatifida* が出荷されるようになってきました。ノリと同じく、冬のあいちの海藻養殖の代表選手であり、海中の栄養塩類を吸収して成長します。これから春までの間に、盛んに出荷されていきます。言わずと知れた健康食品ですし、様々な調理や付け合せに使うことができ、あると便利ですよね。去年は、都市部のスーパーでも愛知県産ワカメが三陸産に負けじと並んでいました。三陸産も美味しいですが、新物の地元の生ワカメも是非お試しくださいですね。

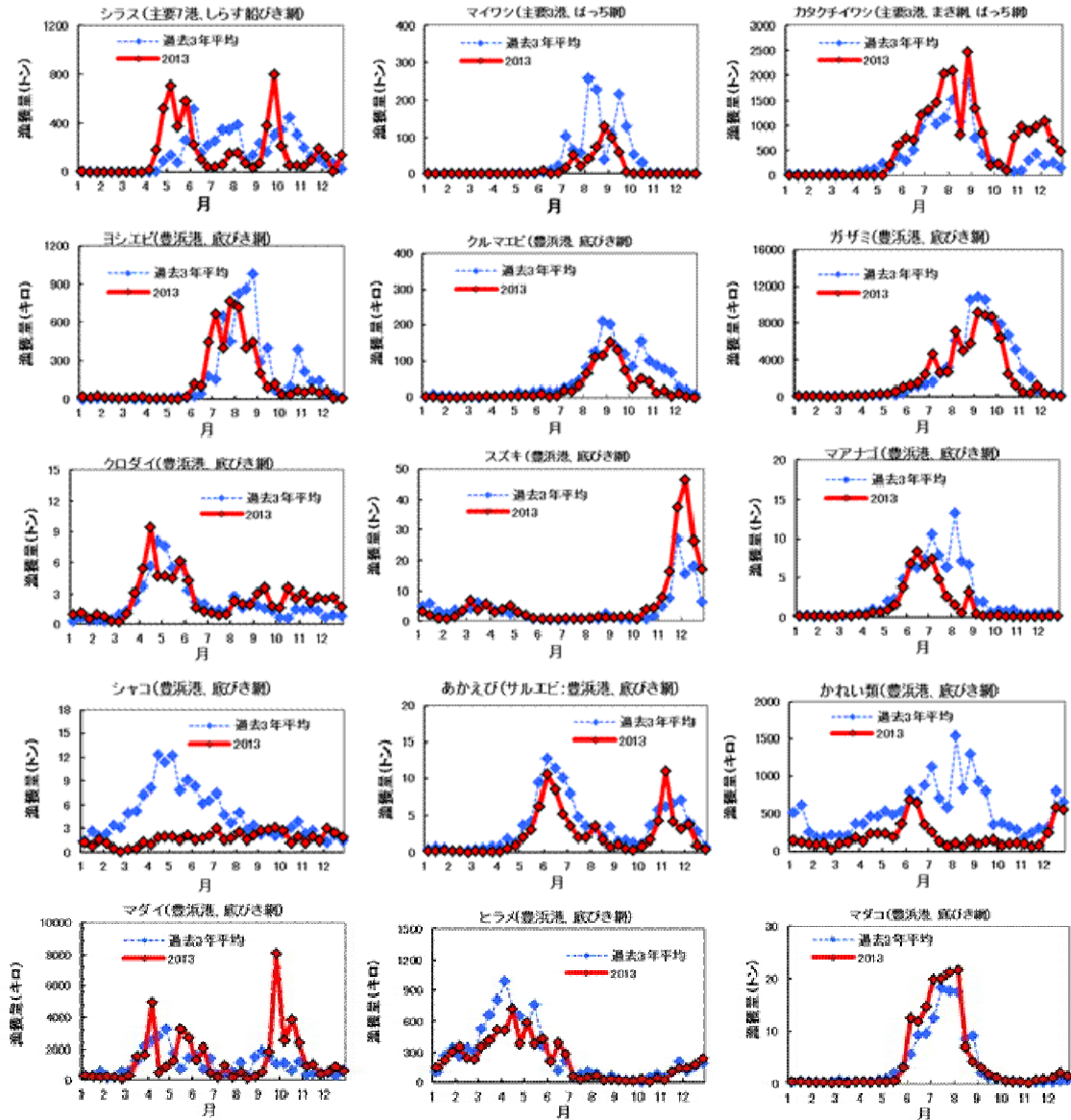


「帰って来たぞ〜帰ってきたぞ〜♪」の後に続く歌詞と言えば「ウルトラマン」ですが、渥美外海にヤリイカ *Loligo bleekeri* が帰ってきました。例年盛漁期となるのは9月ですが、今年の秋の渥美外海の底層水温は例年よりかなり高く、低水温を好むヤリイカは深場などに散逸してしまっていたようで、不漁でした。現在、渥美外海の水温は最高期を経て下降期に入っており、このためヤリイカが漁場へ帰ってきたようです。しかもしっかり成長しています。漁業者さんはこのイカのことを、カツオじゃないですが「戻り」と呼んでいます。



「戻り」のヤリイカは、やがて卵を産む産卵群になります。漁業者さんは、このタイミングで産卵するための産卵床を海底に設置しています。ナイロンネットを丸めて人工芝を張った簡単な産卵床です。この取組は10年以上にわたり継続して行われています。この産卵床を設置した海域は、自主的に操業禁止海域としています。「翌年の漁につながるように」という、漁業者さんの期待をこめた儀式とも呼べるものかもしれませんね。

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～

[2014年1月22日]

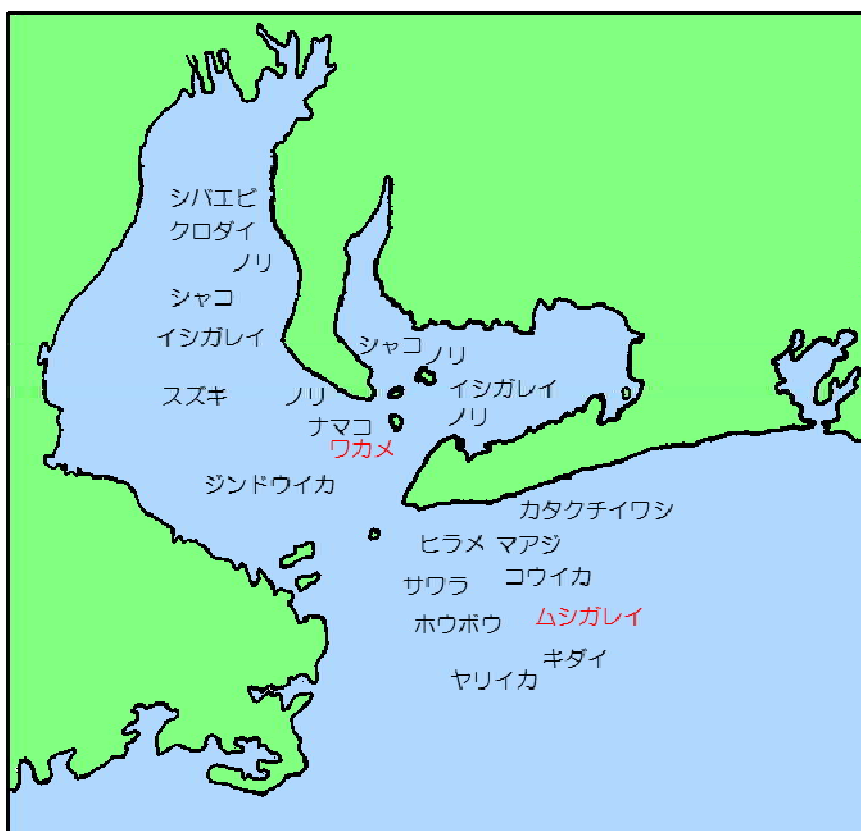
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、イシガレイ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ
 - 三河湾：イシガレイ、シャコ、ノリ、ワカメ
 - 渥美外海：カタクチイワシ、キダイ、マアジ、サワラ、ホウボウ、ヒラメ、ムシガレイ、ヤリイカ、コウイカ
- ※三河湾のまめ板網は1, 2月は休漁です。



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



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が水揚げされています。漁獲自体はほぼ周年みられますが、冬が旬であり今が非常に美味しい季節です。主に渥美外海で、底びき網で漁獲されます。少し薄紅がかかった白身の刺身は、意外に脂がのってほのかな甘みがあり上品な味わいです。それ以外にも、汁物やムニエル、煮魚など幅広い用途に適します。愛媛県などでは「お食い初め」の祝い魚としても重宝されるようです。めでたい魚はタイだけじゃありませんね。



渥美外海では、写真のキダイ *Dentex tumifrons* も漁獲されています。マダイによく似た体形ですが、名前のおりやや黄色がかかった薄い体色であり、体側にはマダイのような青小点はなく、体側背側に黄色の斑が三つほどあります。一般的に「れんこだい」と呼んでいる魚は、このキダイを指すことがほとんどで、標準和名「レンコダイ」という魚はいないですね。全国的には非常に漁獲量の多いタイらしく、実はマダイについて漁獲量の多いタイだそうです。水揚げされていたのは小型のものが主体で、祝い膳の尾頭付きのタイの塩焼きには好適ですね。もちろん美味しい魚です。



内湾の漁獲物では、シバエビ *Metapenaeus joyneri* の姿をよく見かけるようになりました。昨年未くらいから、すっかり有名になったエビの一つですね。伊勢湾では、正真正銘のシバエビが漁獲されています。エビ類は、基本的に夜に漁獲されることが多いのですが、

このシバエビは昼間の操業でも良く入網するようで、若干他のエビとは生態が違うかもしれませんが、飲食店さんには是非とも地元のシバエビを仕入れていただき、「小エビ」等ではなく堂々と「伊勢湾産シバエビ」の表記を掲げていただければと思います。



市場では、ワカメ *Undaria pinnatifida* の茎の部分も出荷されています。通常、市販されているのはいわゆる葉の部が多いですが、茎もあなどれません。薄くスライスして、醤油と砂糖で甘目に炊くと、食感も良く非常に美味しいです。炊きたての白飯にどっさりかけて食べると最高です。ワカメには、他食品で摂りにくいビタミンKが豊富とされ、食物繊維も多く生活習慣病にも良い食材です。今年は、昨年末の荒天で作業が遅れたため、今のところ生産はやや遅れ気味のようなのですが、間もなく生産量も多くなってくると思います。



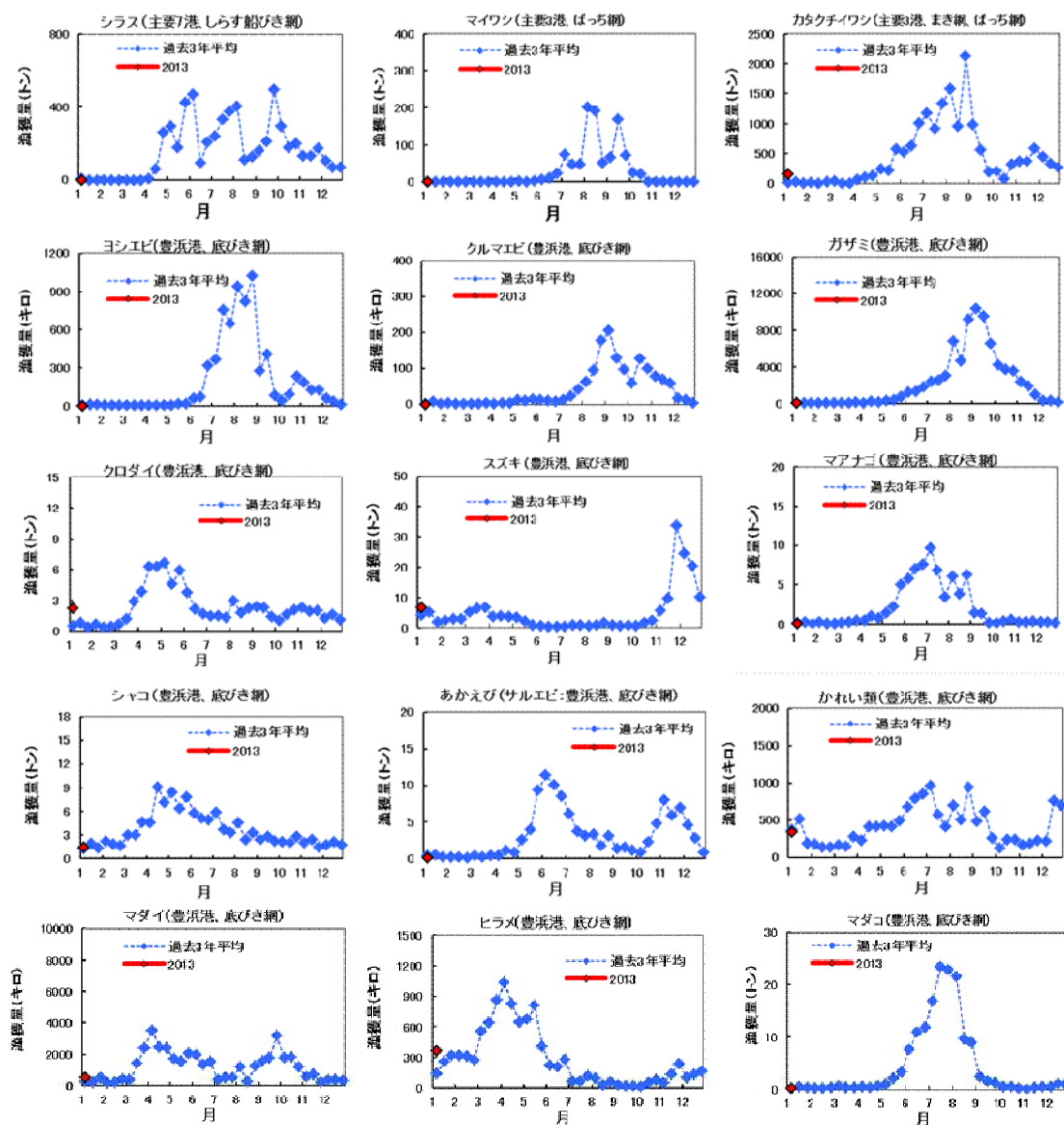
市場ではパックに入れられたヒジキ *Sargassum fusiforme* が出荷されていました。冬から春に採取されるホンダワラ類の海藻です。湾口部周辺の干潮時に干上がるような平たい岩場に群生しているのを、刈り取ります。ワカメ同様、食物繊維が多く、悪玉コレステロールを体外に排出させるので、生活習慣病の予防・改善には絶好の食品です。南知多観光のお土産品としても、これからの時期には地物のヒジキも良いかもしれませんね。



例年より漁獲が多い魚としてこのアカヤガラ *Fistularia petimba* があげられます。もちろん、多いといっても単独の魚種別漁獲量データがあるわけではないので、あくまで調査や市場などでよく見かけるといった主観的な評価ではあります。非常に個性的な形態と目立つ色彩なので、いれば必ず目につく魚ですし、食べても形から想像できない美味しさです。

実際、この海域だけでなく日本海側でも、昨年くらいから本種が豊漁だということです。西日本以南に多くどちらかといえば南方系の魚ですので、これまた、ひよっとすると、昨年の暑い夏の名残なのでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



1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～

[2014年2月17日]

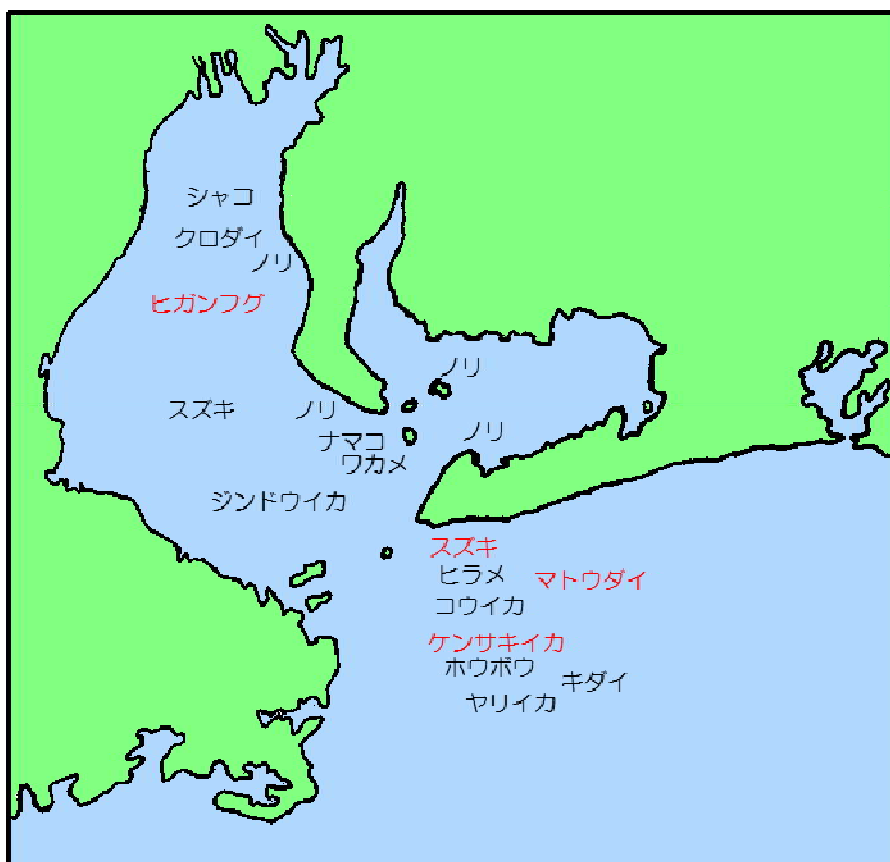
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、ヒガンフグ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ
 - 三河湾：ノリ
 - 渥美外海：スズキ、マトウダイ、キダイ、ホウボウ、ヒラメ、ヤリイカ、ケンサキイカ、コウイカ
- ※三河湾のまめ板網は1, 2月は休漁です。



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



2月14日バレンタインデーの豊浜漁港です。ご覧のような白銀の世界となりました。この日は県下大雪で、名古屋高速や知多半島道路も通行止めになりました。今年も昨年引き続き寒い冬となっており、北西風の強い時化の日が多く、豊浜の内湾底びき網はこの2月はまだ4日しか出漁できていません。



市場にはワカメ *Undaria pinnatifida* の出荷量がようやく多くなってきました。昨年秋の悪天候で生産準備が遅延し、出荷も遅れていたようです。市場には、茎、メカブ、葉と3種の神器のごとくワカメが並べられています。そろそろスーパーにも愛知県産のワカメも並んでくると思います。まだまだ新物と言える段階ですので、是非ともご賞味ください！！



スズキ *Lateolabrax japonicus* も、出漁した日にはそこそこ漁獲されています。12月の大漁時に比べるとずいぶん値段も上がってきました。この時期のスズキは、12月の産卵により落ちた体力を回復させるため、湾内へと加入してくるイカナゴを待ち受けます。もうその荒食いが始まっているせいか、徐々に脂も戻りつつあるようです。伊勢・三河湾のスズキが美味しいのは、安定したイカナゴ資源も一役買っていると言えます。



渥美外海で操業している底びき網では、ケンサキイカ *Loligo edulis* の水揚げが多くなってきました。ヤリイカと真逆の季節に獲れ始めるのが特徴です。ヤリイカと似たような体型ですが、体色が赤みを帯びるので、地元では「あかいか」と呼ばれることが多いようです。まだまだ小型のものが主体ですが、これを丸ごと煮て食べると非常に美味しいそうです。もちろん、大きめのものは刺身がおすすめで、ヤリイカより旨味の豊富なイカです。



良く似た魚ですが違う魚です。上がカガミダイで、下がマトウダイになります。カガミダイは銀白色でおでこが窪んでいるのに対し、マトウダイは体側に大きく明瞭な黒斑があるのが特徴です。両種とも冬場に美味しい魚です。特に肝がいい味で、刺身と付け合せのがおすすめです。フランス料理などでは重宝される魚種であり、塩コショウして小麦粉を付けじっくり焼くムニエルでは代表的な魚種と言えます。地元ではカガミダイを「銀まとう」、マトウダイを「本まとう」と呼ぶことがあります。



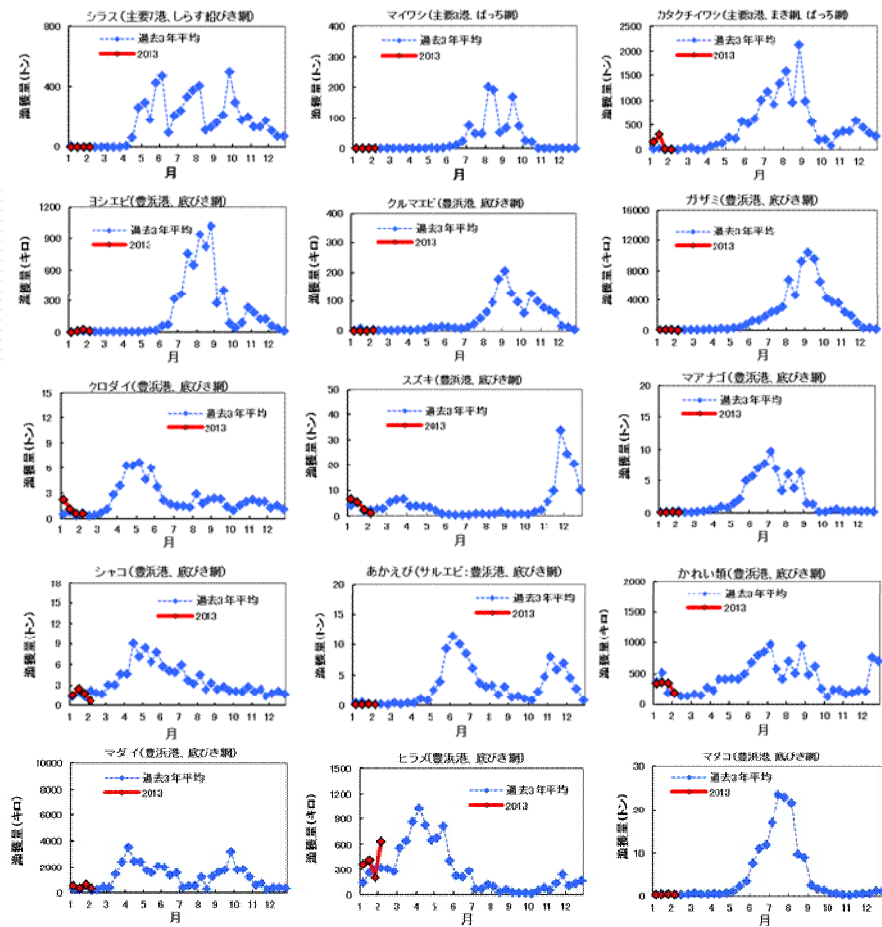
巨大なカニが水揚げされていました。タカアシガニ *Macrochieria kaempferi* という、通常水深 200~300m の海底に住む深海性のカニです。このタカアシガニは世界最大のカニとしても有名で、大きなものだと両脚を広げると 3m にも達するという大型種です。カニというひとつの場所に定着しているイメージがありますが、標識放流などの調査例によると、本種では比較的短期間で大きな移動（西向きが多い）が見られるようです。ひよっとすると、この個体も静岡県から三重県への旅の途中だったかもしれません。



「未確認艦隊出現！」

今月、水産試験場の調査船「海幸丸」で伊勢湾の観測をしていた時に、掃海訓練をしている多数の自衛艦を目にしました。1隻、2隻程度ならまだしも、視界に10隻以上も見えているとなかなか迫力があります。船体の色が、冬の海の色や背景に見事に溶け込んでいる姿は、さすが自衛艦だなと思います。

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～

[2014年2月27日]

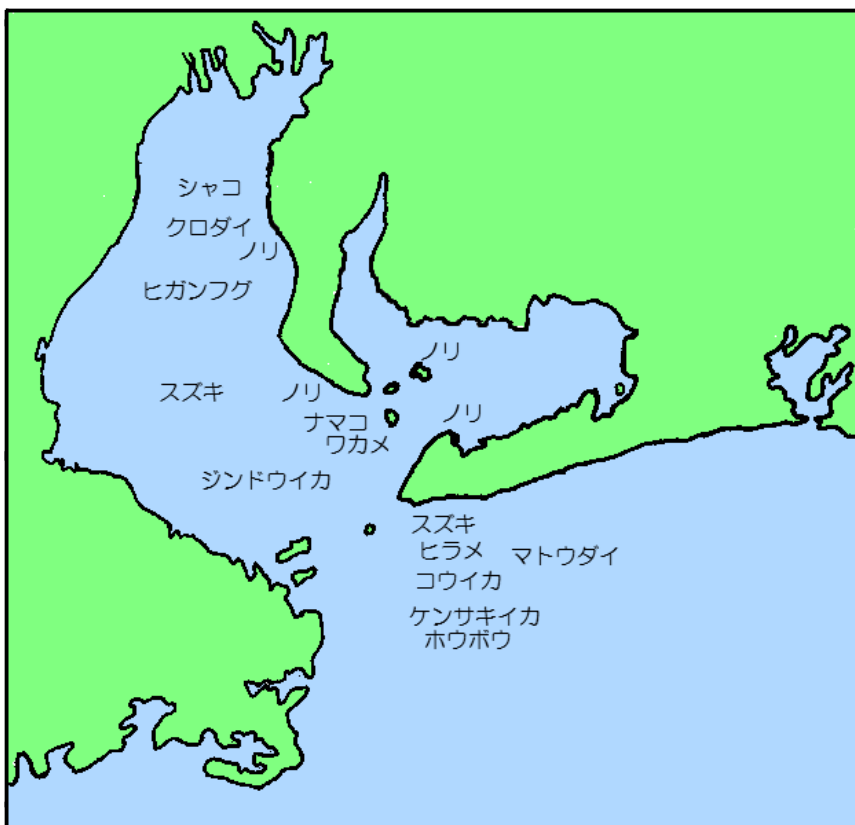
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、クロダイ、ヒガンフグ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾：ノリ
- 渥美外海：スズキ、マトウダイ、ホウボウ、ヒラメ、ケンサキイカ、コウイカ
- ※三河湾のまめ板網は1, 2月は休漁です。
- ※伊勢・三河湾のイカナゴ漁は3月2日解禁となる予定です！
- ※三河湾のトリガイ漁は3月10日解禁となる予定です！！



2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



3月25日に愛知県と三重県でイカナゴの合同試験びき調査が行われました。この日は早朝から、割り当てられた漁場で試験操業を行い、操業後それぞれサンプルを持ち寄ります。操業は、写真のように2隻の船が、網のそれぞれの端をワイヤーで引っ張る形で行われます。網を引っ張る船は「網船（あみぶね）」と呼ばれます。この合同試験びきは、解禁前の最後の調査であり、今漁期の解禁日を決める上で、非常に重要な調査となります。



網の後端にイカナゴが溜まると、後端部分を取り外し、獲れた魚を収容します。一般的には、収容する役を担う船は「運搬船（うんぱんせん）」と呼ばれ、港へ運搬する役割もあります。写真は、ちょうど運搬船で網の後端を引き揚げているところです。



イカナゴ *Ammodytes personatus* は、春告げ魚とも呼ばれ、この海域で行われる漁は、春の訪れを感じさせる風物詩です。伊勢・三河湾において、愛知・三重の漁業者さんが共同で実施しているイカナゴの資源管理は、世界でも認められた優良事例です。米国の研究者が、世界の資源管理事例を分析し学術雑誌ネイチャーに報告した論文にも、優良事例として含まれているほどです。イカナゴは、写真のように小型魚（稚魚）が市場では好まれますが、小さすぎると漁獲量は少なくなります。これらの両方のニーズを満たす丁度いい

サイズがあり、それが体長 3.5cm です。そのサイズになる日を試験びきで調査しているのです。



翌日、三重県において愛知・三重両県の漁業者が集まり、合同試験びきの結果に基づく、解禁協議が行われました。両県水産試験場担当者から、解禁に関するデータの説明等が行われ、協議された結果、今期の解禁は、3月2日（日）と決定されました！！もう間もなくです。地元の漁業者が世界に誇る新物のイカナゴを是非とも食卓に添え合わせていただき、早春の息吹を感じてみてはいかがでしょうか？



春の訪れを感じさせるのは、海の表層を遊泳するイカナゴだけではありません。三河湾では、トリガイ漁も春を告げる漁業です。イカナゴの合同試験びきと日を同じくして、三河湾ではトリガイ解禁に向けた試験操業が行われました。

トリガイ *Fulvia mutica* は、年による豊凶が非常に激しい二枚貝資源であり、漁期前の試験びきは、その年の資源量を占う上でも重要な情報を提供します。



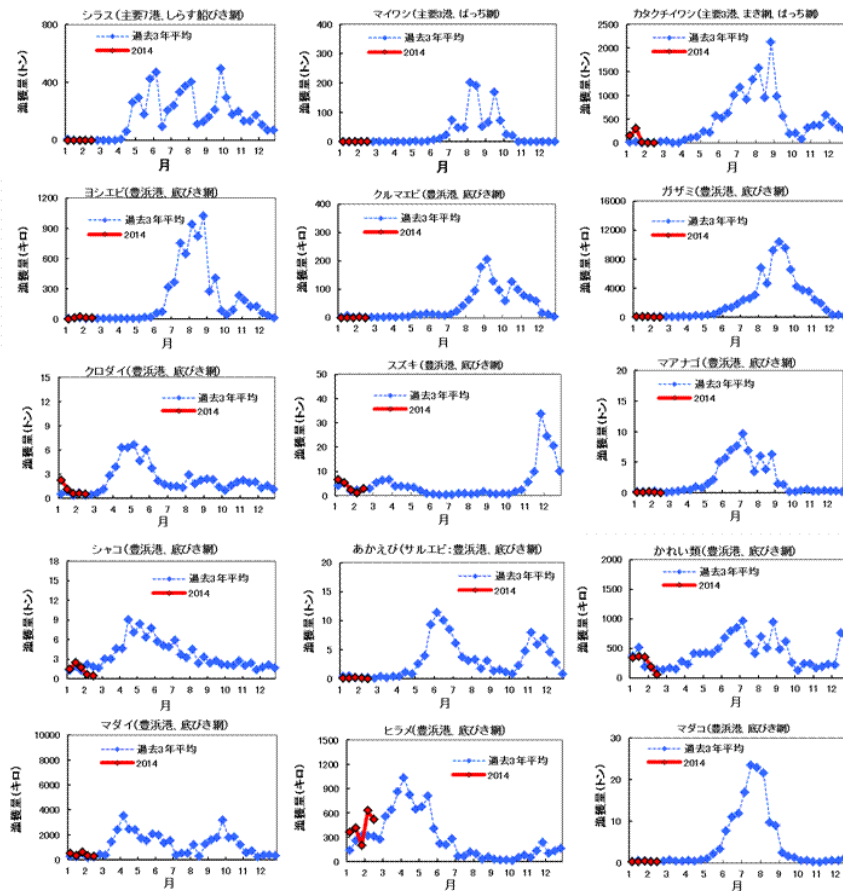
各地区から1隻ずつ出船し、3隻で調査海域を分けて5分間の試験操業を行います。漁法は、底びき網の1種で桁網という種類になります。入網したヒトデ類や他の採集物の中から、トリガイを丁寧に取り出していきます。



計 9 地点から持ち寄られたサンプルについて、サイズと量を取りまとめます。今年の調査の結果は、地点によるばらつきはありますが、サイズは例年より大型であり、量も昨年よりかなり多いようで、この春のトリガイ漁には期待がかかります。この後、漁業者さんの協議を経て、三河湾での今期の解禁は、3月10日（月）で、操業時間は40分間と決まりました！！

こういう地道な取り組みが、限りある資源を有効に利用する上で重要なですね。この早春のトリガイは、甘く柔らかい絶品の二枚貝です。旬が重要な貝です。是非ともこの季節のものを味わっていただきたいものです。

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
 大浜, 赤羽根 主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島,

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2014年3月31日]

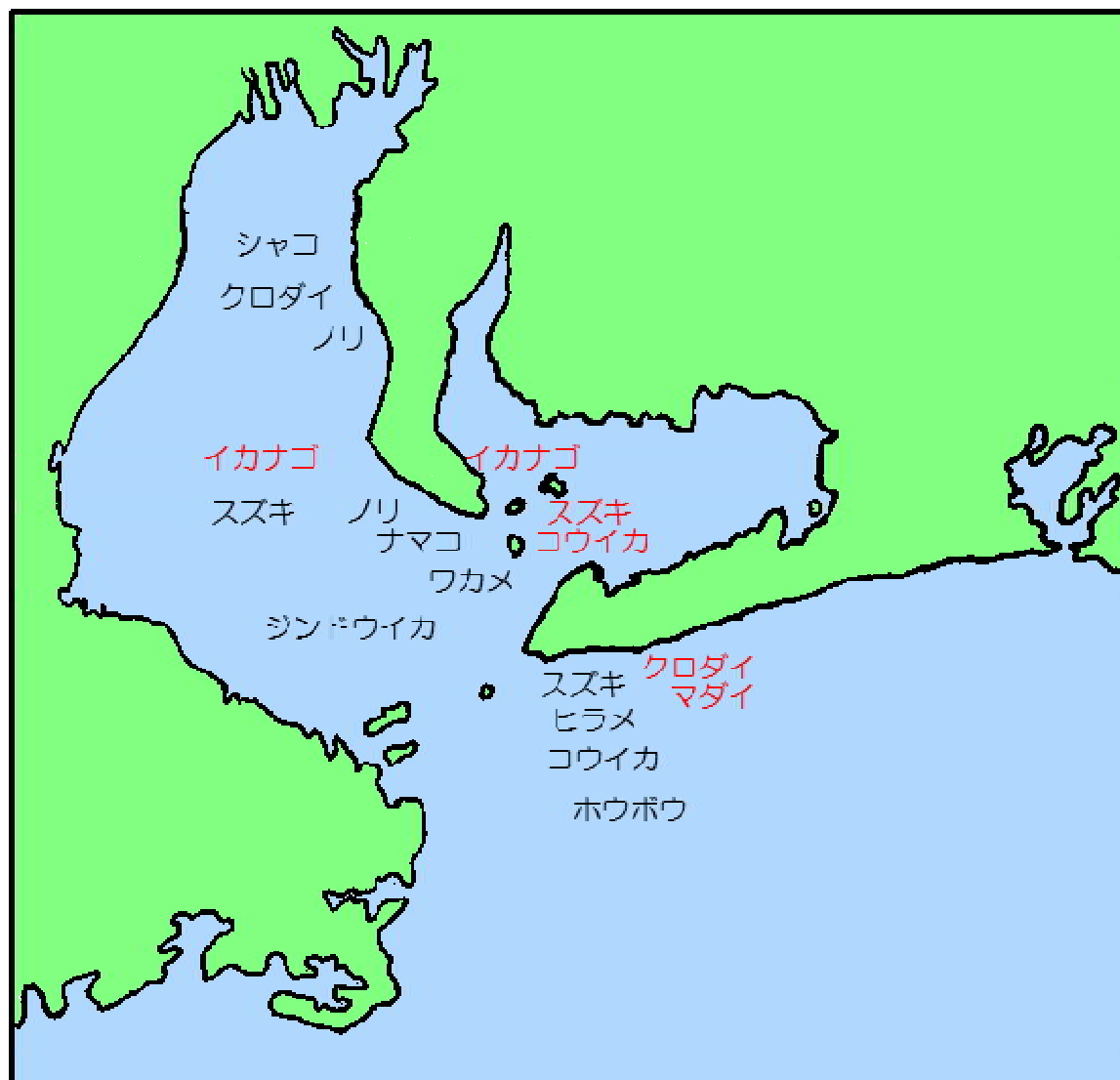
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、クロダイ、シャコ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾：イカナゴ、スズキ、コウイカ
- 渥美外海：スズキ、クロダイ、マダイ、ホウボウ、ヒラメ、コウイカ

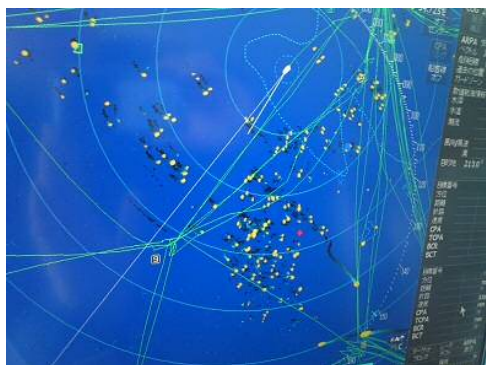


3月下旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）

市場レポート



世界に誇る資源管理＝伊勢・三河湾のイカナゴ *Ammodytes personatus* の漁業、今年も好調です。試験びきの様子を紹介してからだいぶ日が経ってしまい、すでに漁も終盤戦に差し掛かっています。イカナゴは標準和名ですが、「こうなご」とよばれることが多いですね。水産資源は年ごとの環境条件により変動するのが常です。今年の資源状況を調査により把握し、その資源を最も良い条件で活用する。それが資源管理の真髄になると思います。



イカナゴ漁の解禁当初、豊浜漁港を出港した調査船海幸丸のレーダーに写った画像です。黄色の点がすべてイカナゴ漁をしている漁船になります。名古屋で見上げる夜空の星の数より多いですね。これは管理しないと獲りすぎちゃいそうです。イカナゴの資源管理の最大の特徴は、漁業をすることで始めにいた資源量がわかってくる点です。まだ今年の資源量に対する漁獲量には余裕があるようですが、今後は次第に来年の資源のために親魚を残す管理に移っていきます。



シャコ *Oratosquilla oratoria* も資源管理が取り組まれている魚種です。しかし昨年は不漁でした。今年は漁業者さんによると、クラゲが多くてうまく操業できず、漁獲量自体は今のところ伸びていないですが、海にはかなりいるとのこと。資源が増えるための要素を人の手で確保しておくことが大切と言えます。シャコは内湾ものに限ります。味の濃厚さが違います。北海道や青森県などでも大きなシャコが楽しめますが、この伊勢湾のシャコの味の深みは別次元だと断言できます！今年の春は是非お試しください。



渥美外海操業船では、クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* の水揚げが好調です。この時期のクロダイは、まだほどよく脂がのり旨味も抜群で、一番旨い白身！といった味わいです。マダイと比較されがちで、しかも下に見られがちな本種ですが、その美味さは間違いありません。この時季のマダイはしばしば「桜鯛」と評されますが、クロダイにもこの時季の旨さに敬意を表し「淡墨（うすずみ）鯛」という句名をここに提唱したいと思います。これら鯛2種の刺身盛りは、「うすずみざくら」というわけですね。この春の「お墨付き」の美味しさ、是非ご体感ください。



こちらも近年好調に漁獲されている魚種です。コウイカ *Sepia esculenta* です。地元では「すみいか」と呼ばれています。確かに下処理の時に墨袋を破ってしまうと、取り返しがつかないほど真っ黒になります。サクとした歯触りの中に、イカ特有のしっかりとした旨みと甘味は抜群のテイストです。減っている資源をどう管理するかも重要ですが、増えている資源をどう有効に利用できるかも同時に考えていくことが重要ですよね。

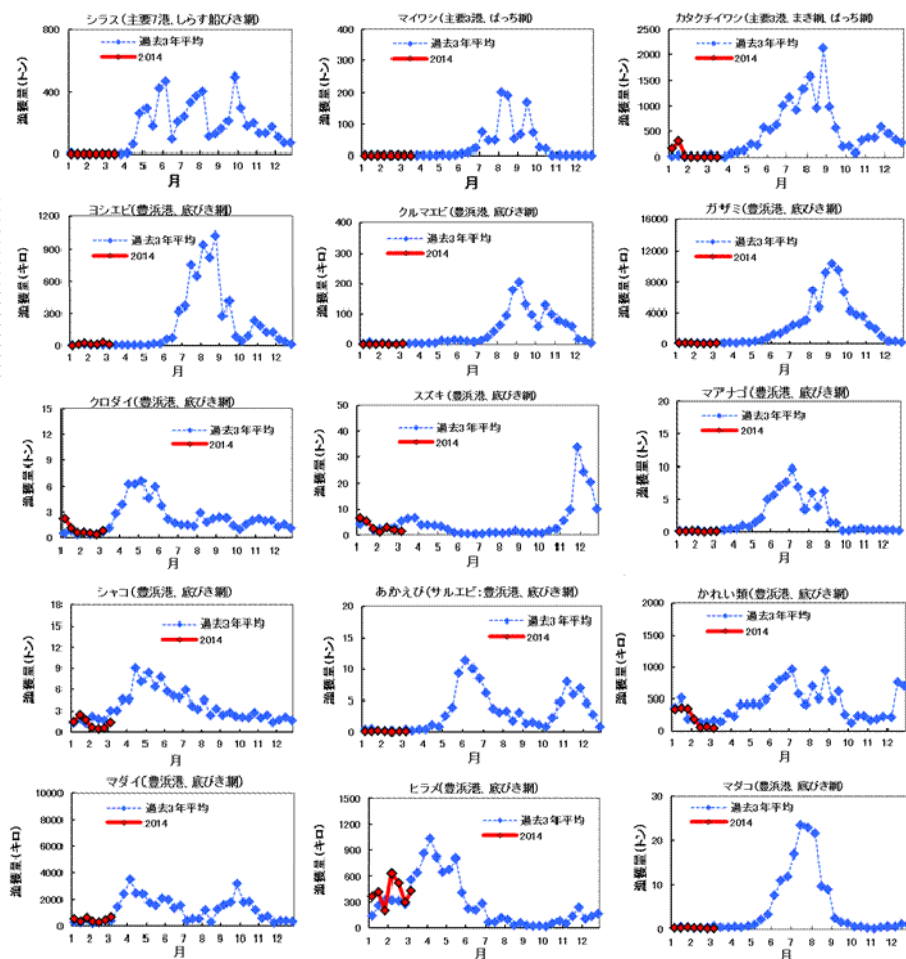


ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* の水揚げも好調です。この魚種も最近安定した漁獲が見られます。鮮やかな青緑色の胸鰭を広げたその姿は、4000種と言われる日本産魚類の中でも、抜群の「異彩」を放っています。なぜこんな胸鰭を持っているのでしょうか？ホウボウは稚魚期にはすでに大きな胸鰭を持っているので、海底へ定着する過程での生き残りに役に立っているのでしょうか？魚を捌くとき、こういう魚の「なぜ？」の部分をお子さんとお話しながら作業すると面白いですね。



活気あるセリが行われています。愛知県の水産をみると、全体の漁獲量では全国中位ですが、魚種別や漁業種別にみると、全国上位になるものがいくつもあります。多種多様な魚が水揚げされている、これが愛知県の水産の最大の特色と言えます。このおさかな旬報を始めたときには、この魚なんだろう？というところから始まりました。生物の多様性はひとえに環境の多様性に依存すると思います。そう言う意味では、かろうじてこの海はまだその多様性を備えているのだと実感します。我々は、この海の恩恵をしっかりと食べて認識して、ちゃんと次世代に引き継がなければなりませんよね！
 いよいよ新年度を迎えます。出会いと別れの季節ですね。これからも、地元の海の魅力と、小売店さんや「あいちのさかな」を食べていただける方へ、プラスアルファの情報をお伝えしていければと思います。

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～

[2014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。

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。

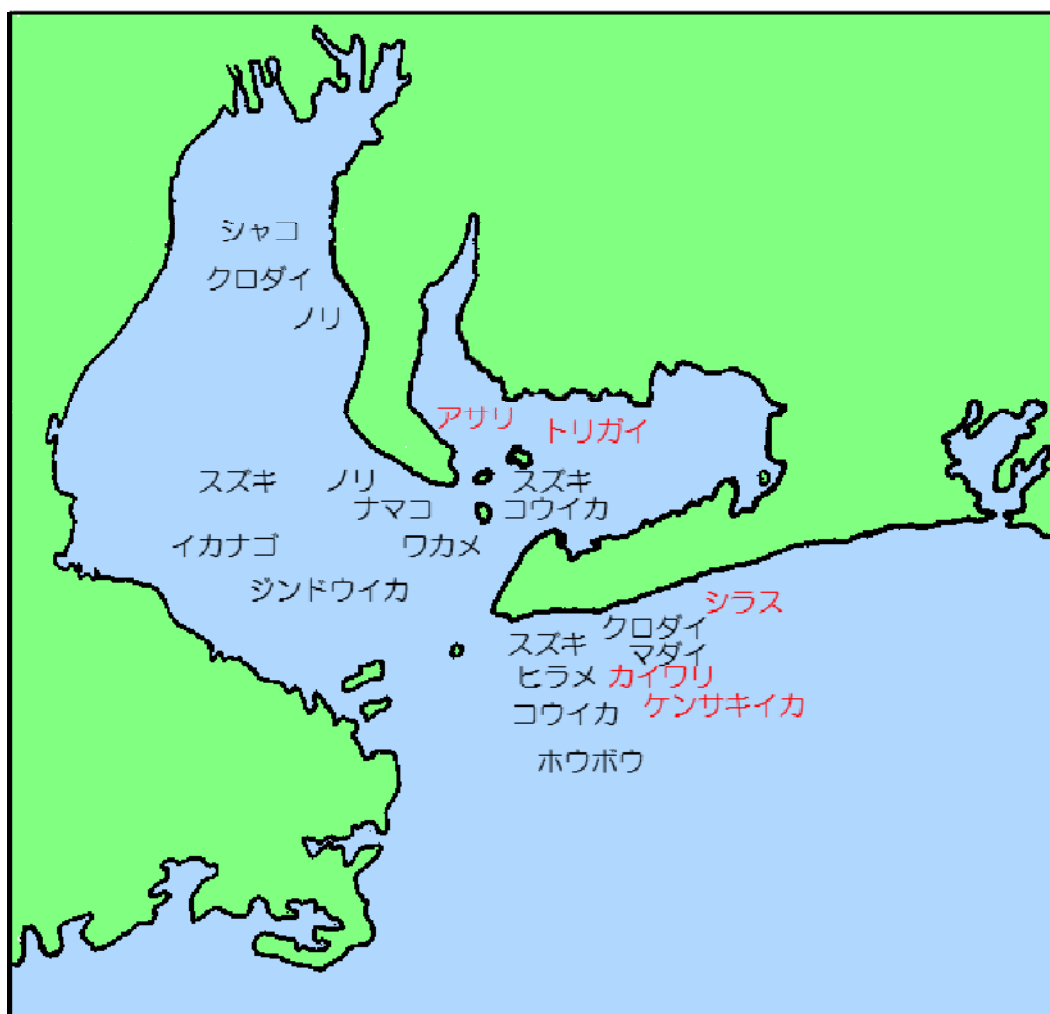
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、スズキ、イカナゴ、シャコ、コウイカ、ジンドウイカ、ナマコ、ワカメ、ノリ

○三河湾：スズキ、コウイカ、トリガイ、アサリ

○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、カイワリ、ホウボウ



4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



カイワリ *Kaiwarinus equula* です。アジの仲間ですがマアジと比べて平べったく横から見た姿にはかわいらしいものがあります。身がきめ細かく、煮ても焼いても、お刺身でもおいしく食べられるうれしい魚です。海辺の魚料理の店で定食を頼むとカイワリが出てくるかもしれませんね。



市場でよく見るタイの仲間チダイ *Evynnis japonica* です。パツと見るときれいな桜色でマダイのソックリさんです。見た目ではどこが違うか分かりますか？ エラぶたのふちが濃い赤色なのが分かりやすい特徴です。また、マダイは尾びれの端に黒い部分がありますが、チダイにはありません。魚屋の店頭でもたびたび見かけますが、マダイにおとらずおいしい魚です。一人分にちょうどよいサイズの塩焼きがお祝いのお膳に華を添えてくれます。



このレポートではおなじみのシャコ *Oratosquilla oratoria* も冬の漁獲制限の甲斐あって、順調に漁獲量が増えてきました。旬をむかえた伊勢・三河湾のシャコのおいしさを皆さんに味わっていただけたらと思います。

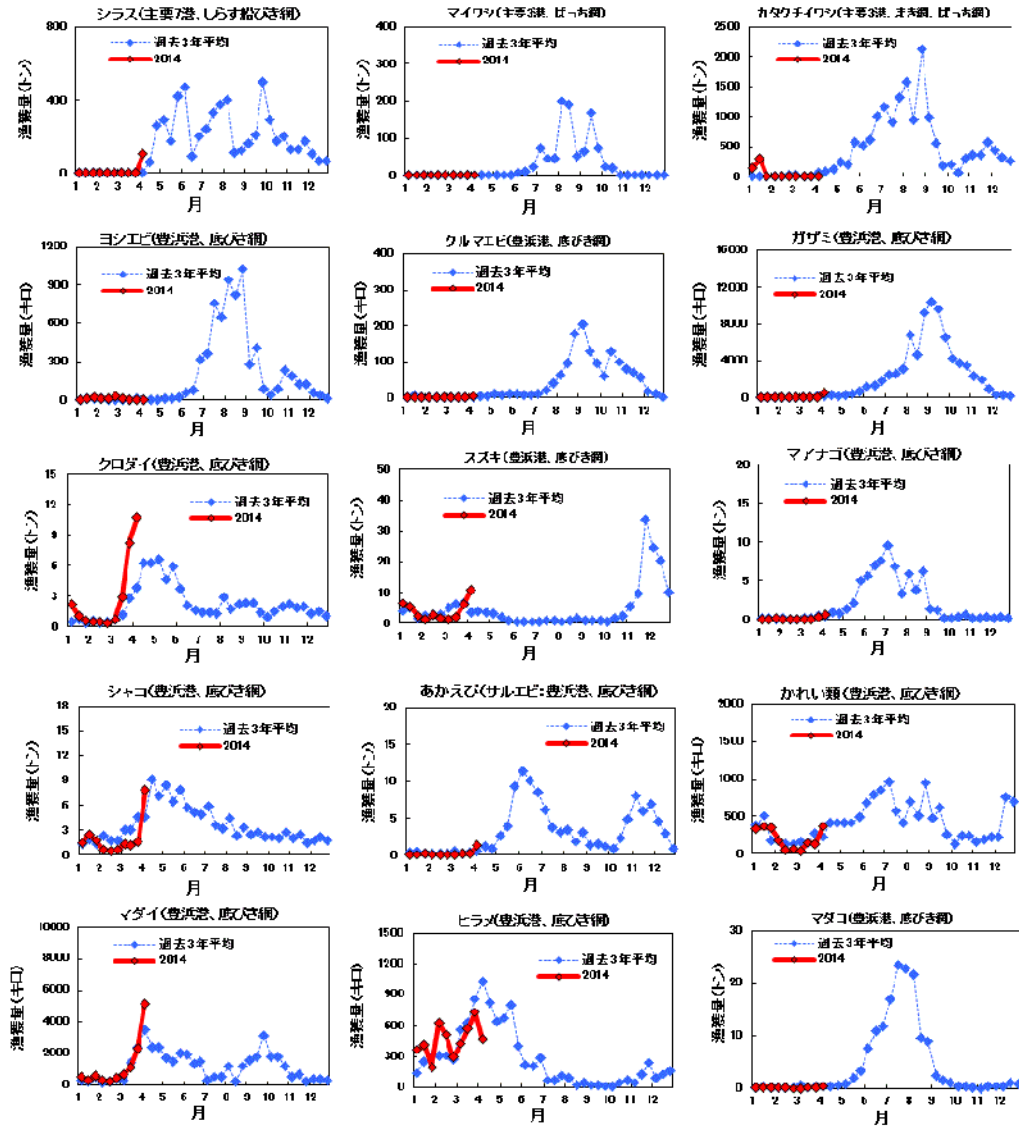


マダイ *Pagrus major* やクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* も先月より漁獲量が増えてきています。特に豊漁のクロダイはお値打ちです。刺身はもちろん、いろいろな料理法でおいしい魚です。ぜひご家庭やお店でお試しくささいね。



春のシラス漁が始まりました。漁場は渥美外海です。シラスはイワシ類の仔魚（成魚と同じ体つきになる前の若い魚）で、カタクチイワシ *Engraulis japonica* を主体として、マイワシ *Sardinops melanostictus* とウルメイワシ *Etrumeus teres* も数%程度混じっているようです。これから新物のシラス干しが出回るようになると思います。お楽しみに。

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～

[2014年4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。

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。

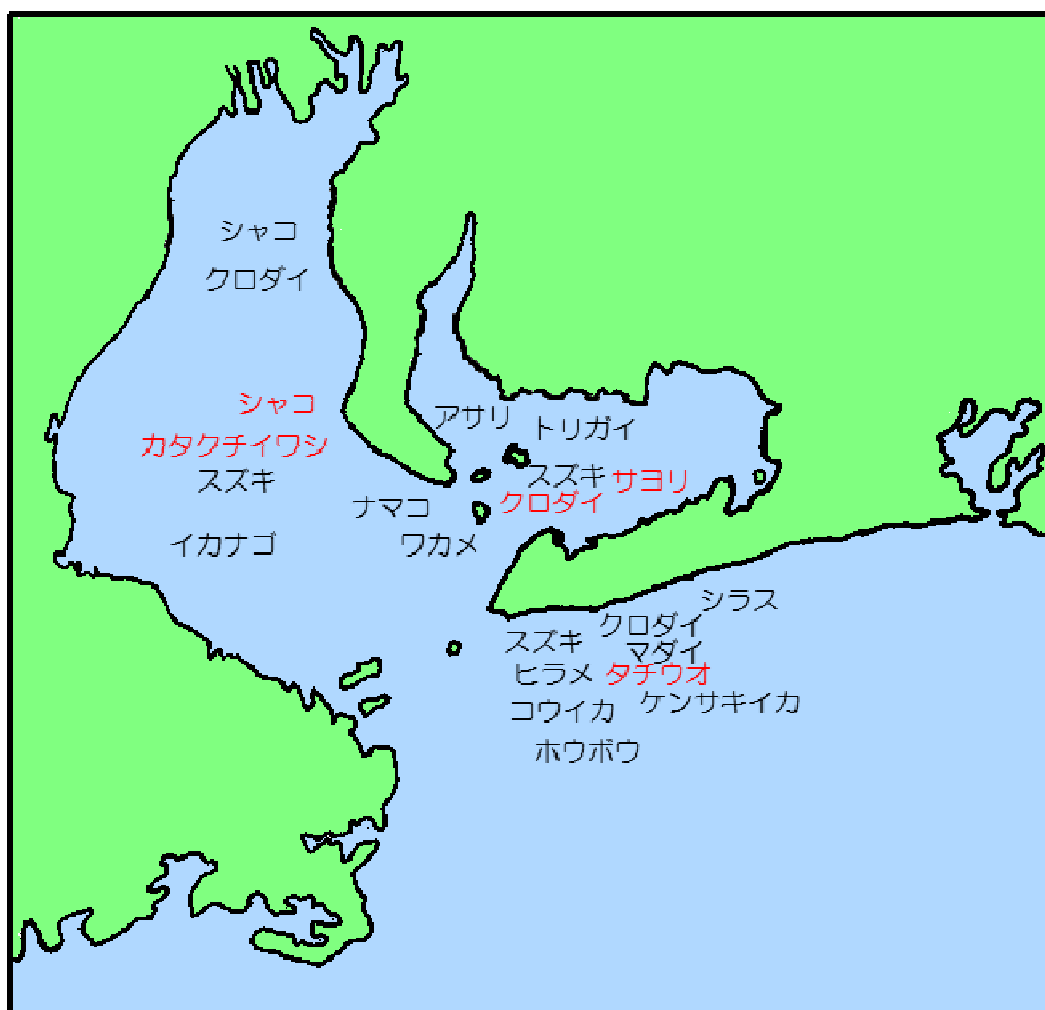
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：カタクチイワシ、クロダイ、スズキ、イカナゴ、シャコ、ナマコ、ワカメ

○三河湾：スズキ、クロダイ、アサリ、トリガイ、サヨリ

○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、ホウボウ、タチウオ



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。）



細長い銀色の体にとがった口先、サンマではありません。サヨリ *Hyporhamphus sajori* です。この長くとがった口、実は下あごが上あごよりずいぶん長く特徴的な顔をした魚です。身は上品な白身で刺身や揚げ物、吸い物のたねなどによく合います。



コウイカの仲間が2種類並んでいます。どちらが何イカか分かりますか。一方がコウイカ *Sepia esculenta*、もう片方がカミナリイカ *Sepia lycidas* です。枝分かれしたような細かい模様が見えるものがコウイカ（写真の上中、右上）、ところどころに周囲と太さの違う独特の模様がみられるものがカミナリイカ（写真左上、下）です。サイズはカミナリイカの方が大きくなるようです。



ちなみに、これは釣り人に人気の高いアオリイカ *Sepioteuthis lossoniana* です。コウイカ類に体の形が似ていますが、コウイカのような石灰質の固い貝殻をもっていない、ヤリイカやケンサキイカなどの方に近い仲間です。

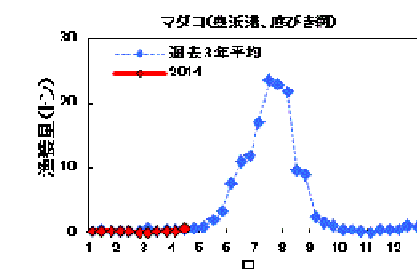
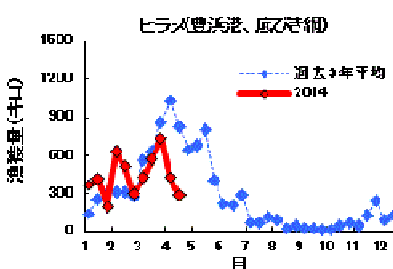
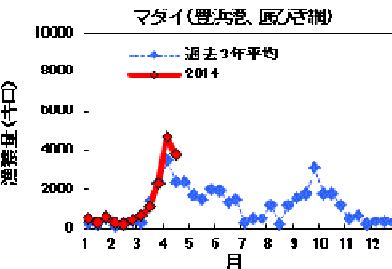
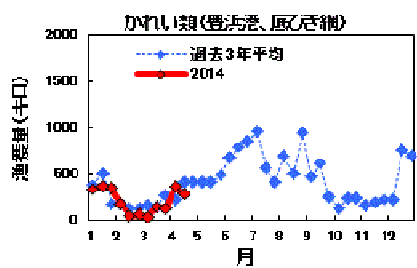
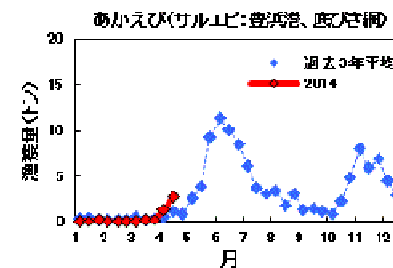
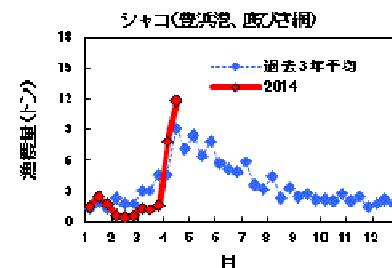
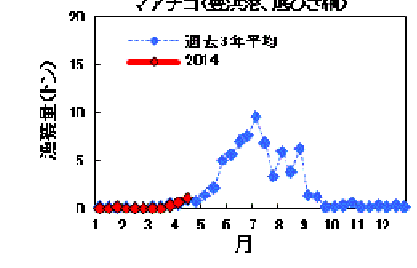
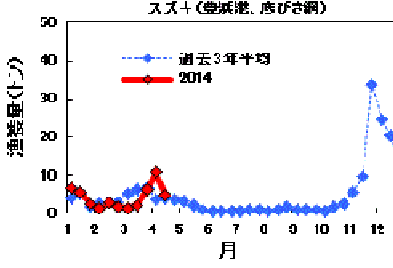
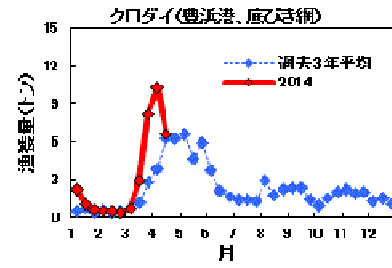
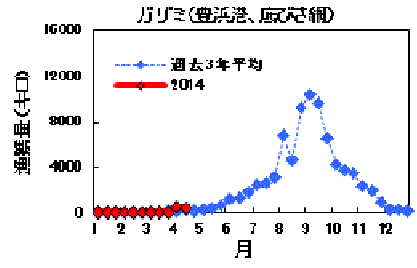
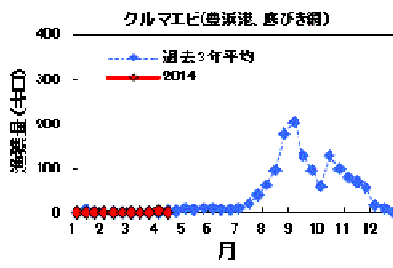
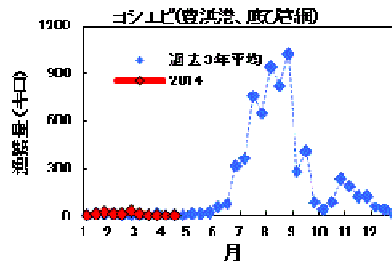
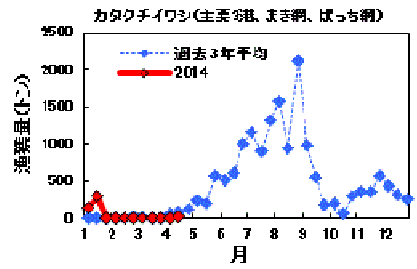
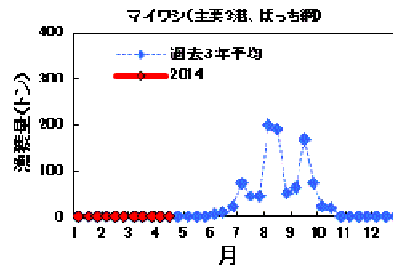
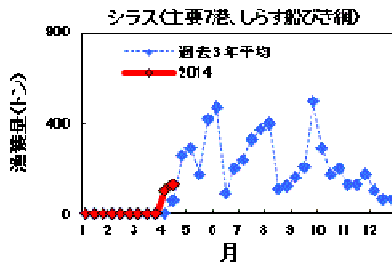


ヒイラギ *Leioognathus nuchalis* という魚です。今回見かけたものは全長で7センチ程。スーパーなどで見かけたことのある方は少ないかもしれませんが、煮つけにすると大変おいしい魚です。地魚を置いている魚屋さんなどで手に入るかもしれませんので、見つけたらぜひお試しください。愛知県下では通称「ゼンメ」と呼ばれています。



市場調査の折、渥美外海で底びき網をしている漁業者さんから「この魚なに？」と声をかけられました。普段調査している市場では見かけたことがありませんでしたが、シマガツオ *Brama japonica* という魚でした。諸説あり理由ははっきりしませんが別名「エチオピア」と呼ばれています。

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～

[2014年5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。

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。

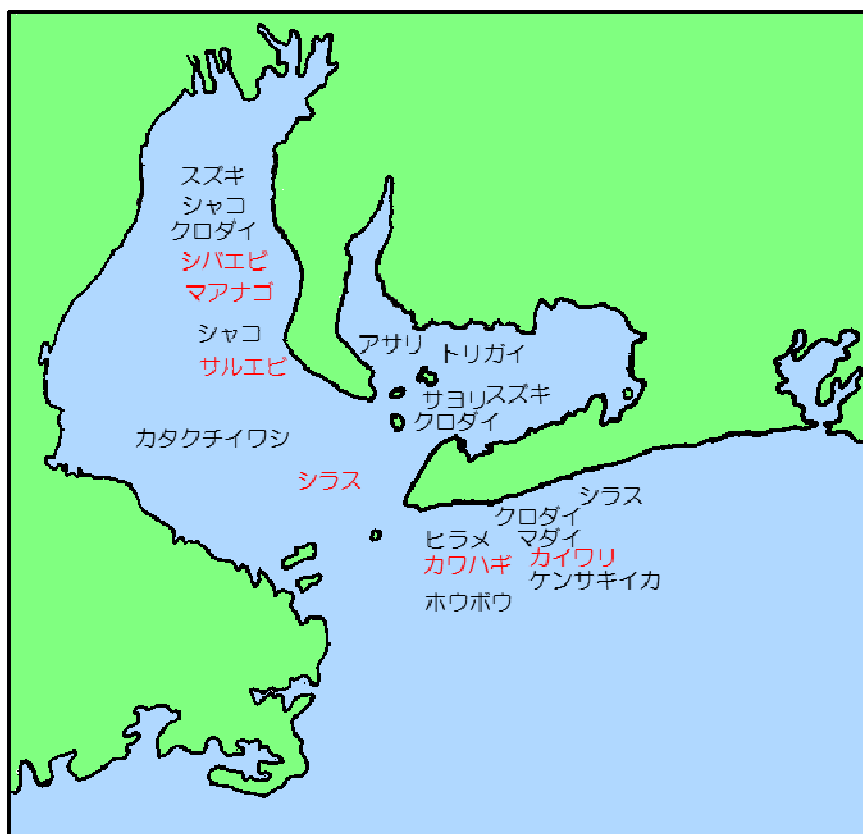
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、スズキ、シャコ、サルエビ、シバエビ、マアナゴ、シラス、カタクチイワシ

○三河湾：クロダイ、スズキ、サヨリ、アサリ、トリガイ

○渥美外海：クロダイ、マダイ、ケンサキイカ、ホウボウ、ヒラメ、カイワリ、カワハギ、シラス



5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



前回のレポートでご紹介した下あごの長いサヨリ *Hyporhamphus sajori* がたくさん水揚げされていました。地魚を扱っている魚屋さんの店先にも並ぶかもしれません。興味のある方は探して特徴のある顔を是非見て（もちろん食べて）みて下さい。



競りの前に魚を生かしておく水槽で面白い光景を見つけました。カミナリイカ *Sepia lycidas* が同じカゴに入っていたメイタガレイにかじりついていました。餌を捕まえて興奮しているのか普段は黄土色に近い体の色が赤紫色になっています。カミナリイカは気分が顔だけでなく体全体に現れるようです。



アカシャエビ、ウタセエビ。いくつもの呼び名がありますが標準和名はサルエビ *Trachypenaeus curvirostris* といいます、内湾の底びき網漁業ではポピュラーなエビで、ゆでたり、揚げたり、小さいながら旨味のあるこのエビは、えびせんべいの原料としても利用されています。



おなじみのシャコ *Oratosquilla oratoria* も水揚げはまずまずです。冬季に資源保護のための漁獲制限に取り組んでいる甲斐がありました。

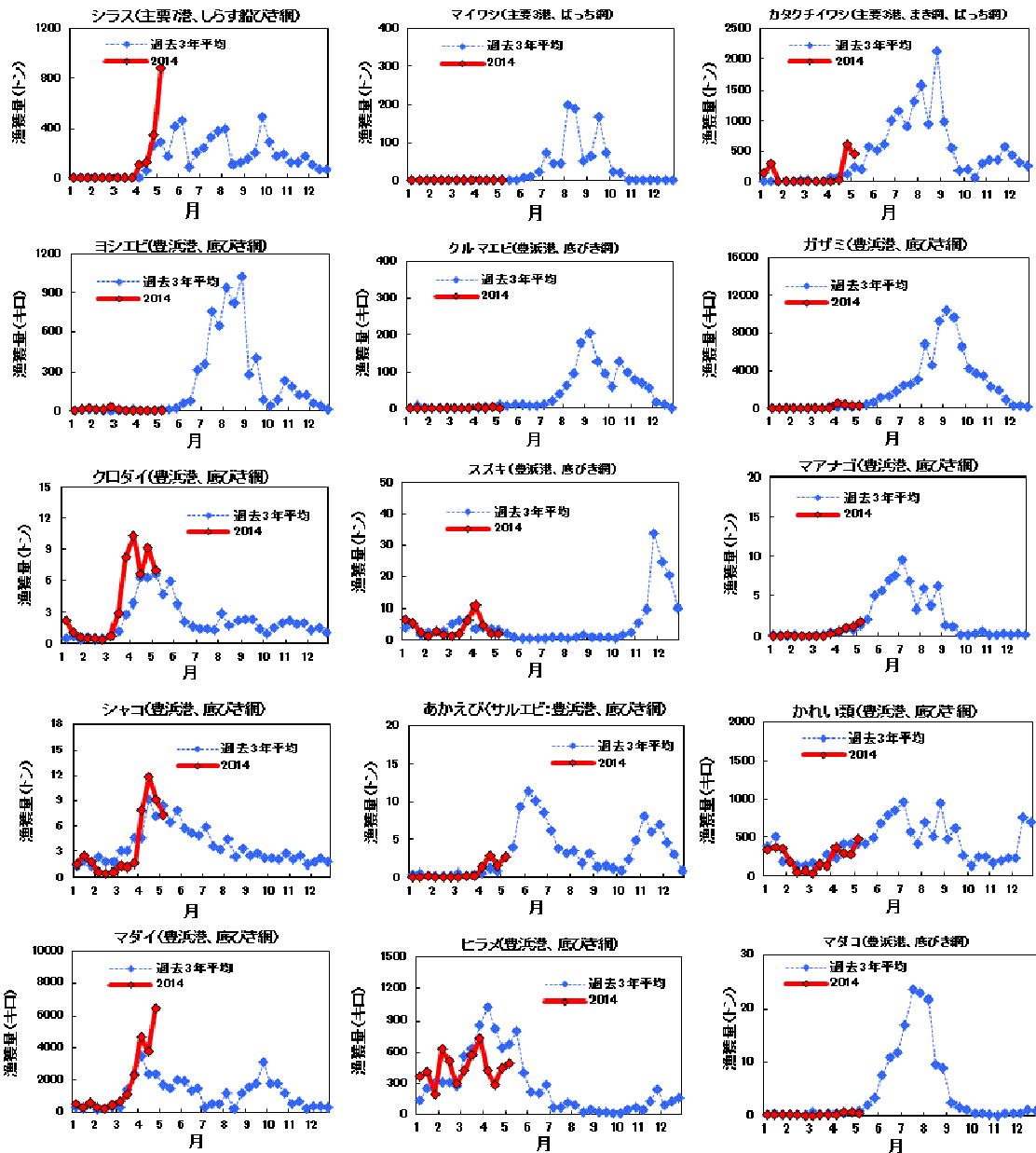


イワシ類の仔魚（成魚と同じ体つきになる前の幼い魚）を獲るシラス漁が本格化し、水揚げも好調です。写真は篠島市場の様子です。この日は大漁とのことで、次々と水揚げされるシラスが競りにかけられ写真のように集められた後、また次々と加工場へと運ばれていました。皆様はもう今年のシラス干し、お試しになりましたか？



（番外編）市場を見た帰り、最近新しくなった篠島の船着き場に石が置かれているのを見つけました。名古屋城築城のため加藤清正がこの島から採石した際の名残とのことです。島の南西にある採石場跡には、どうしても島から持ち出せなかった「清正の枕石」と呼ばれる石が残されています。どうしても島を「離れなかった」石、という事で仲良しのお2人で訪ねてみてはいかがでしょうか。

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～

[2014年5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。

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。

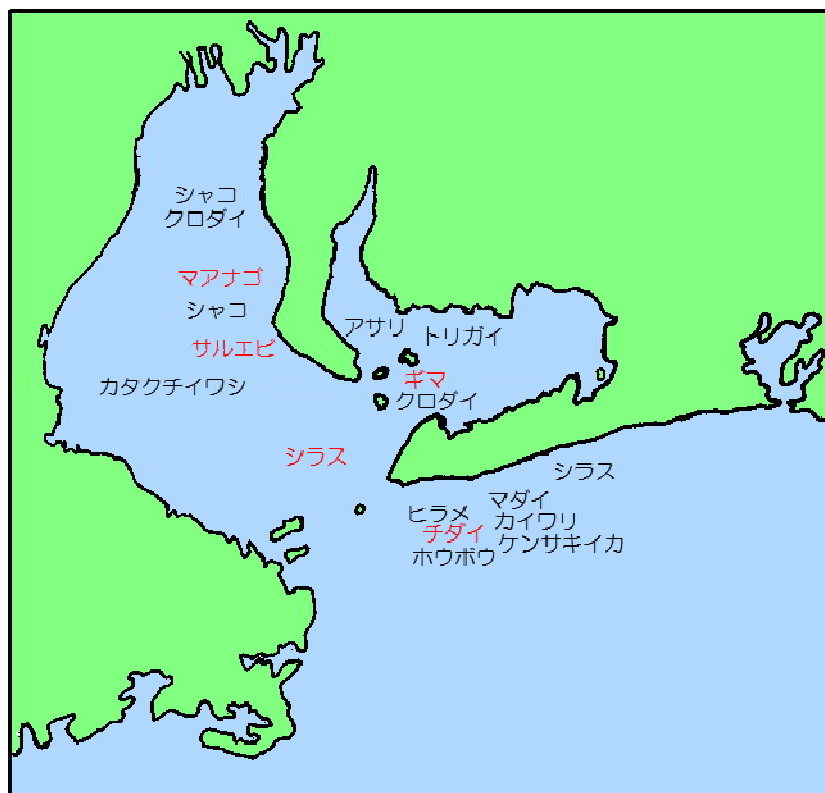
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、クロダイ、サルエビ、マアナゴ、カタクチイワシ、シラス

○三河湾：アサリ、トリガイ、クロダイ、ギマ

○渥美外海：シラス、マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、カイワリ、ホウボウ



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



マアナゴ *Conger myriaster* が獲れ始めています。「あなご」といったら、このマアナゴを思い浮かべるのではないのでしょうか。マアナゴはノレソレと呼ばれる葉っぱのような形の仔魚（レプトセファルス）として外海から伊勢・三河湾にやって来ます。漁獲情報のグラフを見ていただくと分かりますが夏に漁獲の最盛期を迎えます。煮あなご、天ぷら、あなご丼。いろいろな食べ方がありますが、お土産には日持ちしやすい干物がおすすめ。かるくあぶった干物はお酒を飲む方だけでなく、子供から大人までうけること間違いなしです。



また「あなご」の仲間です。ギンアナゴ *Gnathophis nystromi nystoromi* という魚で、先ほどのマアナゴと比べて全体的に白っぽくて尾びれ、尻びれの端が黒くなっています。愛知県では渥美外海で漁獲されています。マアナゴにくらべて脂が少なめですが、癖がないので天ぷらや干物がおすすめ。マアナゴとくらべ、その他のあなごの仲間は知名度が低いようですが、このような資源も有効に利用していきたいものです。



この魚はイシモチ、と呼ばれますが、標準和名はシログチ *Pennahia argentata* といいます。スーパーなどでもよく見かける魚ではないでしょうか。やわらかめの白身は塩焼き、煮つけ、揚げ物、干物といろいろな食べ方が楽しめますのでぜひ挑戦を。高級な練り物の材料になっているということで知名度もまずまずではないでしょうか。

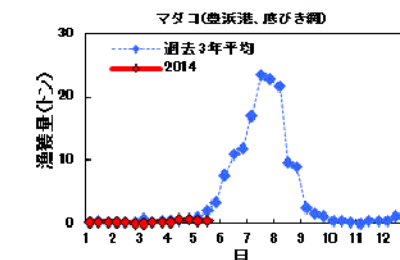
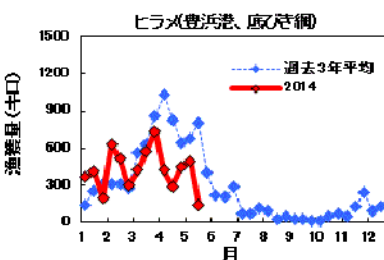
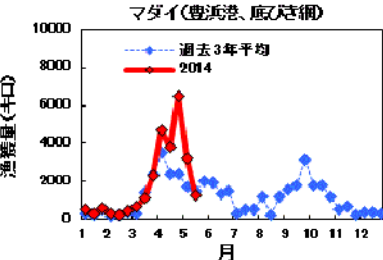
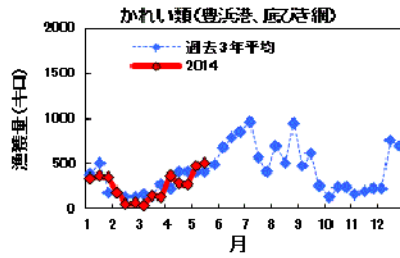
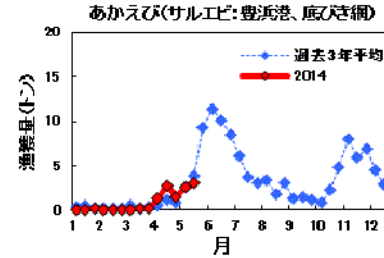
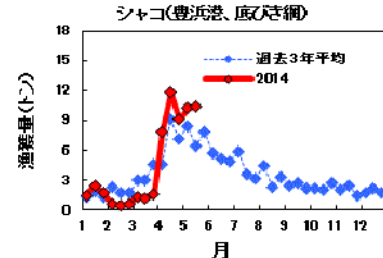
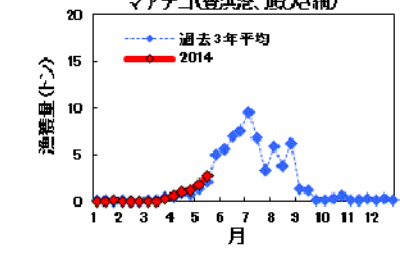
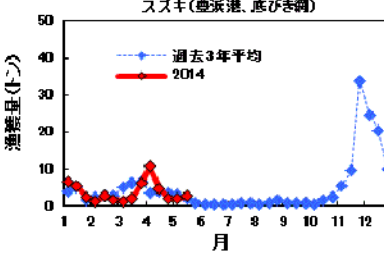
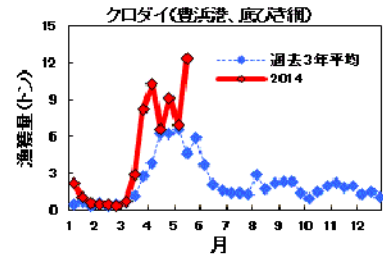
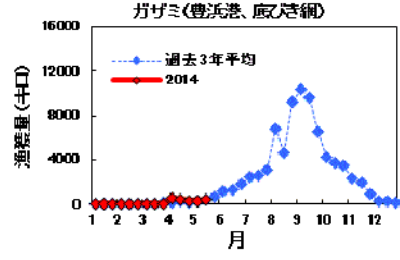
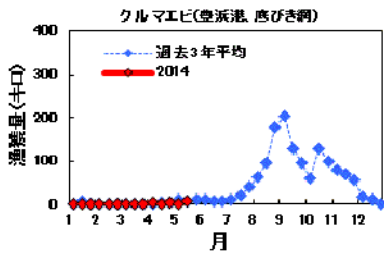
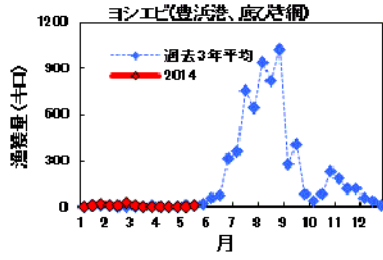
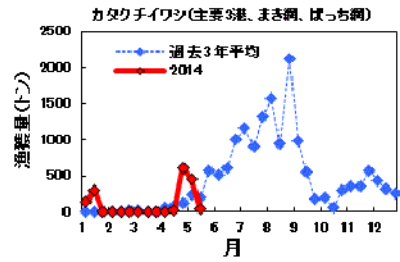
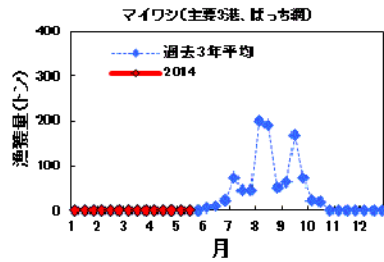
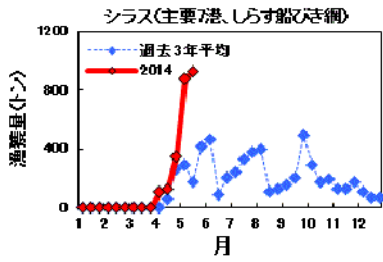


沖合底びき網が西浦の市場に水揚げしていたアカザエビ *Metanephrops japonicus* です。刺身や焼き物がよいようです。見栄えもするのでイタリア料理など洋食の食材とされたり、海鮮丼の真ん中に乗せられたり、寿司屋で利用されたりと高級感のあるエビです。なお、蒲郡 A 級グルメとして PR されています。



銀色で平らなこの魚はカガミダイ *Zenopsis nebulosa*、まるで顔が映りそうなほどピカピカです。似ている魚にマトウダイ *Zeus faber* がありますが、そちらは中央に的（まと）のような大きくまるい斑点があり全体に地味な色をしています。

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～

[2014年6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。

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。

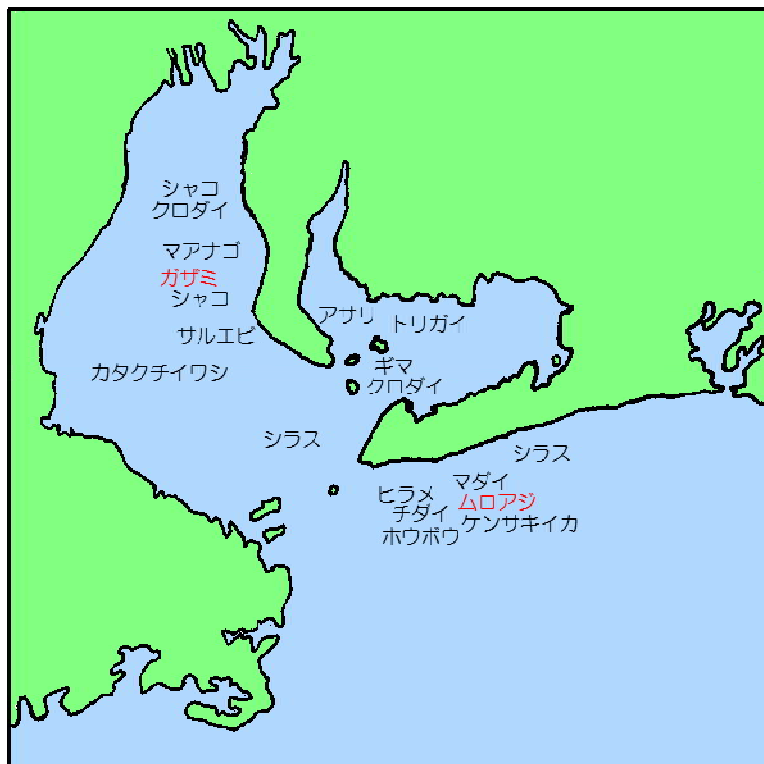
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、クロダイ、サルエビ、マアナゴ、カタクチイワシ、シラス、ガザミ

○三河湾：アサリ、トリガイ、クロダイ、ギマ

○渥美外海：シラス、マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、ホウボウ、ムロアジ、チダイ



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



前回紹介したピカピカの魚、カガミダイを覚えていますか？そのカガミダイにそっくりな魚、マトウダイ *Zeus faber* です。片名市場で水揚げされていました。水深 100~200m の深い海域に生息しています。淡白な味で身ばなれもよく、煮ておいしい魚です。体の中央に大きな黒い斑点があり、的（まと）のように見えることからマトウダイと呼ばれるという説もあります。



また体に黒い斑点のある魚です。これはキュウセン *Halichoeres poecilopterus* です。緑とオレンジの色鮮やかな体をしています。黒い斑点があるのは雄で、雌は体の中央に黒い縦縞が1本あります。キュウセンは生まれたときはほとんどが雌ですが、成長すると雄に性転換をする個体が現れます。キュウセンの社会では体が大きい雄がより多くの雌と繁殖できます。そのため、体が小さいうちはメスとして子を産み、大きくなってから雄になり多くの雌との間に子をつくります。これは子孫を多く残すためのキュウセンの戦略ですが、不思議ですね。ほかにも性転換をする魚がいるので、調べてみるとおもしろいかもしれません。



この魚はイサキ *Parapristipoma trilineatum* です。縦縞が特徴的ですが、この縦縞は幼魚のときだけで成長すると消えてしまいます。この縞は「縦縞？」と疑問を持たれる方がいるかと思います。魚の場合、頭から尾への向きを縦、背から腹への向きを横とします。つつい横縞と言ってしまうがちですが、イサキは縦縞です。これからが旬の魚ですので、ぜひお店で探してみてください。

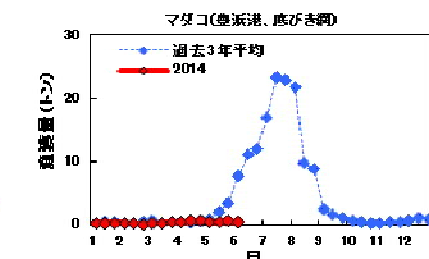
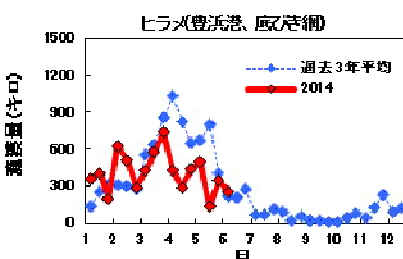
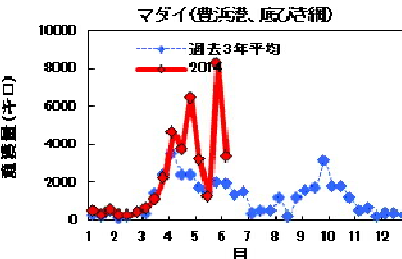
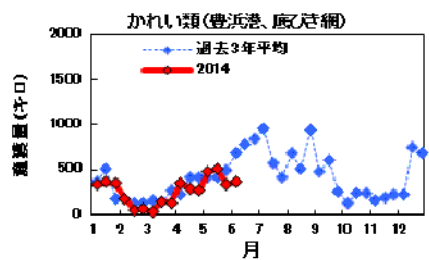
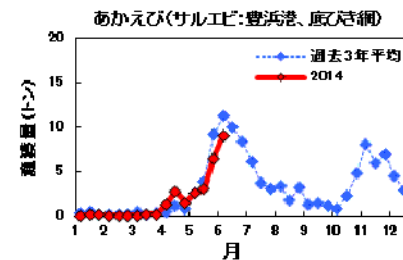
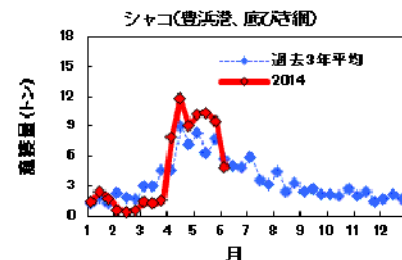
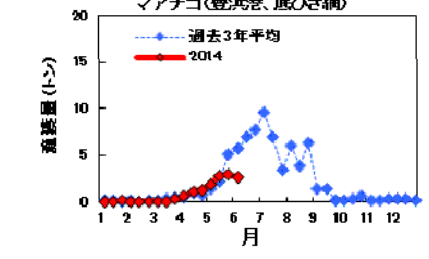
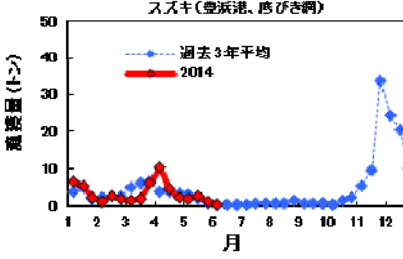
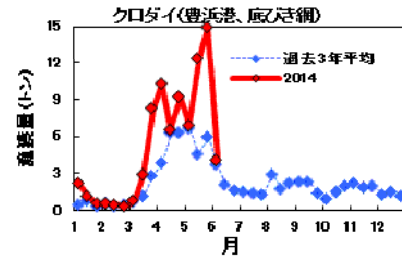
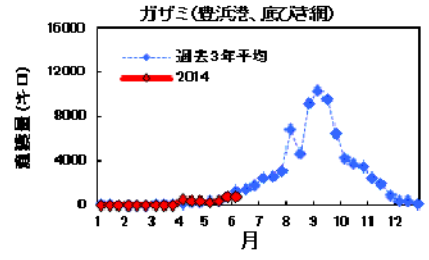
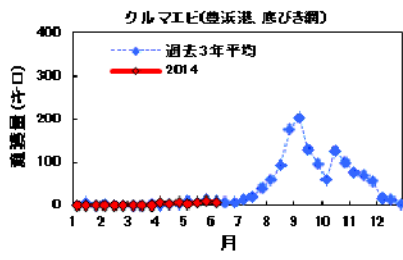
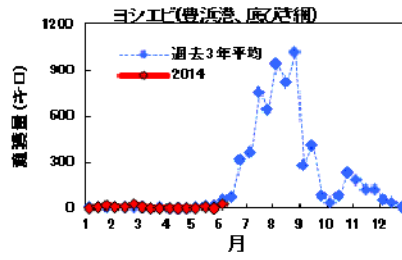
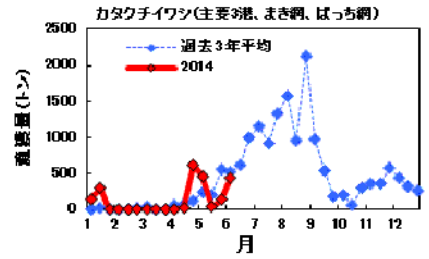
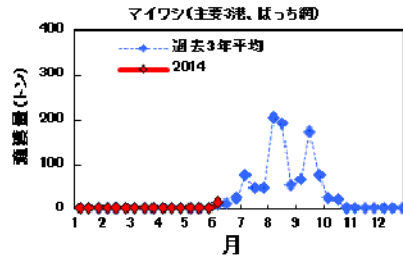
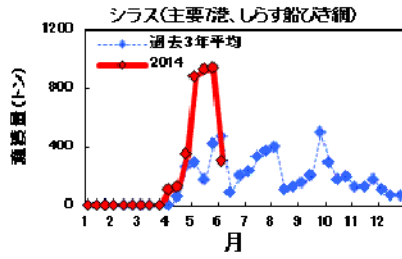


足の青色が鮮やかな、ガザミ *Portunus trituberculatus* です。「わたりがに」や「ほんがに」とも呼ばれています。愛知県のガザミの漁獲量は、なんと全国1位です(平成24年)。定番は塩ゆで、味噌汁ですが、炊き込みご飯も美味しいそうですよ。生きた状態で購入される際は、指を挟まれないよう十分ご注意ください。危ないのではさみの片側を切っていることもあります。



市場の人から「見たことのない魚が獲れた」と連絡をもらった魚です。調べたところ、アオミシマ *Xenocephalus elongates* という魚でした。図鑑によると日本各地に生息しているそうですが、市場の人が知らないということは愛知近辺では珍しいのかもしれませんが

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～

[2014年7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。

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地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

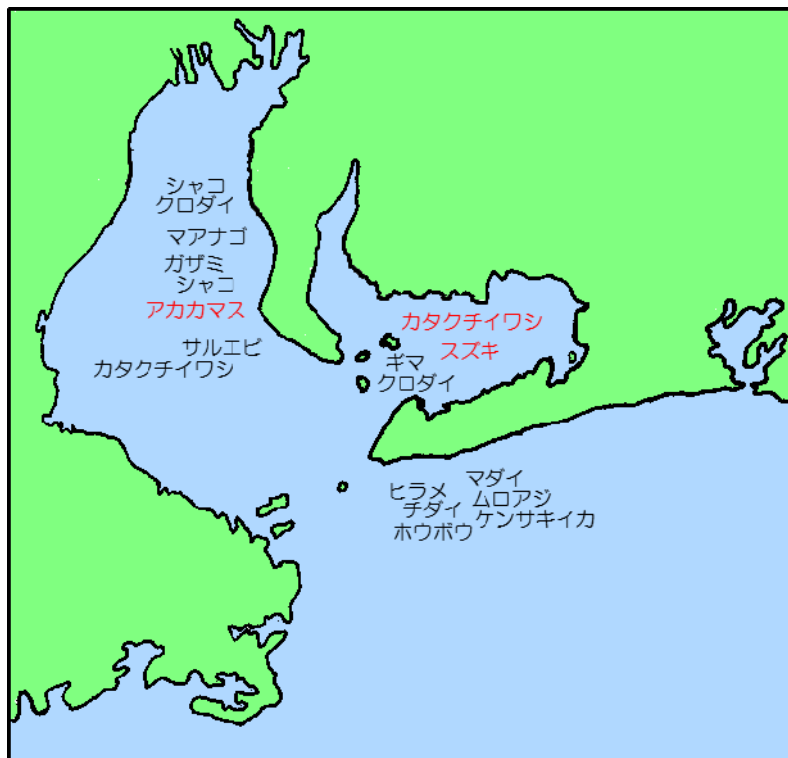
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、クロダイ、サルエビ、マアナゴ、カタクチイワシ、ガザミ、アカカマス

○三河湾：クロダイ、ギマ、スズキ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、ホウボウ、ムロアジ、チダイ



6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



細長いこの魚はアカカマス *Sphyraena pinguis* です。姿がそっくりなヤマトカマス *Sphyraena japonica* という仲間もありますが、体の中心に1本の黒っぽい縦線があることで見分けることができます。カマスと言えば干物ですが、先日、お店で酢ヅにしたものを見ました。その時は購入しませんでした。今度食べてみたいと思います。



おちょぼ口が印象的な魚、カワハギ *Stephanolepis cirrhifer* です。「ぎま」、「ほんぎま」と呼ばれることもあります。お店では皮を剥がれた状態で売られていることも多いですが、簡単に剥げるので挑戦してみるのもおもしろいと思います。刺身、干物、煮もの、鍋など食べ方はいろいろです。肝が大きくなるのは秋から冬ですが、純粋にカワハギの美味しさを味わうなら旬である夏です。



先ほどのカワハギに似ている魚、ウマヅラハギ *Thamnaconus modestus* です。カワハギよりも顔が長く、馬の顔に似ていることからウマヅラハギと言います。カワハギもウマヅラハギもフグの仲間、食感も味もフグに似ていることから、フグの代用とされることもあるようです。フグは高くてなかなか食べられないという方もカワハギやウマヅラハギはいかがでしょうか。

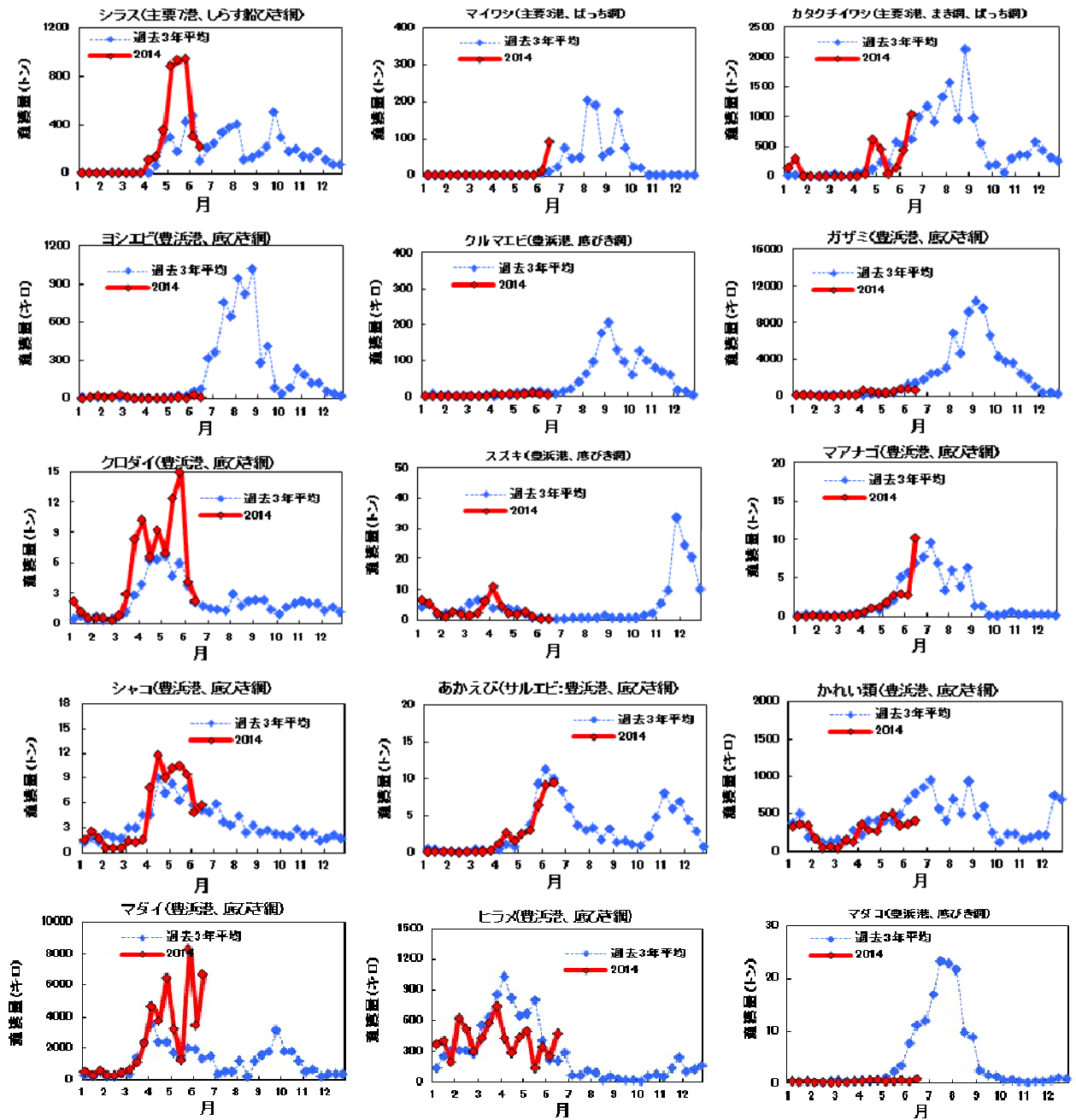


らせんに巻いた形が美しい貝、ボウシュウボラです。名前の通りホラガイの仲間、楽器にもなるそうです。刺身や湯引きが甘くておいしいそうです。しかし、この貝は筋肉は食べられますが内臓に毒を持っています。私はお店で売っているのを見かけたことはありませんが、手に入った際は十分注意してください。

参考：厚生労働省 HP「自然毒のリスクプロファイル」

URL：http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_15.html

主要魚種の漁獲状況



6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～

[2014年7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地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

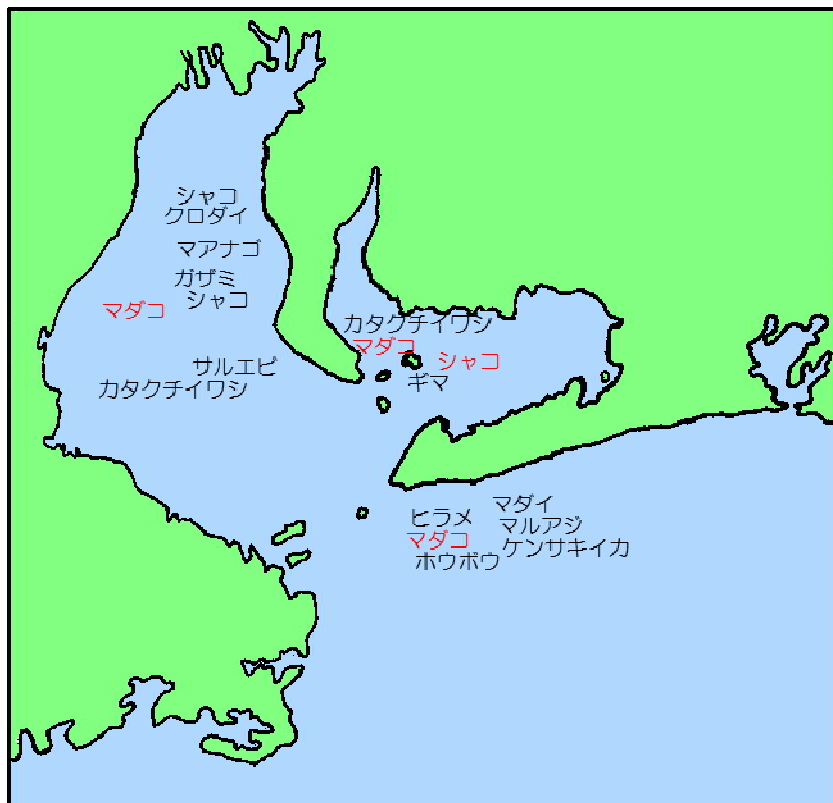
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

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

○三河湾：ギマ、カタクチイワシ、マダコ、シャコ

○渥美外海：マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、ホウボウ、マルアジ、マダコ



7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



平たくて長い魚、タチウオ *Trichiurus japonicus* です。体にうろこはなく、艶やかな光沢があります。タチウオは普段は頭を上にして立って泳ぎますが、餌を見つけると全身をくねらせて勢いよく飛びつくそうです。顎には鋭い歯を持っており、怖そうな魚ですが、刺身や干物、塩焼きなど食べると美味しい魚です。



赤い体に黄色い線が鮮やかな魚、イトヨリダイ *Nemipterus virgatus* です。尾びれの上側の後端が糸状に伸びており、泳ぐと尾びれがゆらめいて糸をよっているように見えることからイトヨリダイと呼ばれとされています。姿がきれいで身にくさみがないことから、料理店などで人気のようです。皮がついたまま湯引きし刺身にすると皮の赤と黄色が美しく、見た目にも楽しい一品になります。イトヨリダイを手に入れた際はぜひおためしてください。



カゴの中でうねうねと動く生物、マダコ *Octopus vulgaris* です。マダコの旬は夏です。今年はなかなかマダコが獲れず、心配していましたが徐々に獲れはじめてきたようです。まだまだ市場に揚がる量はあまり多くはありませんが、今後の漁獲を期待しながら見守りたいと思います。タコと言えば塩ゆです。ゆでる前にぬめりをしっかりと落とすことがおいしくゆでるコツです。

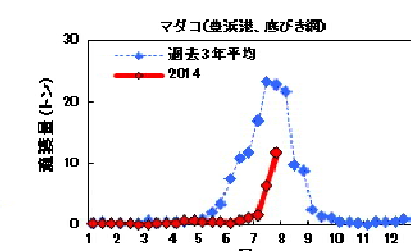
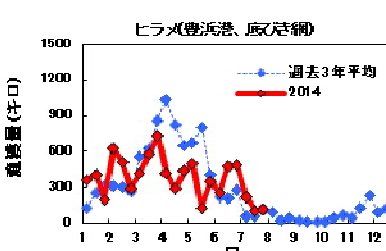
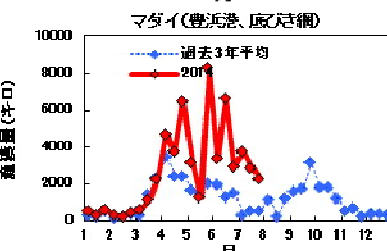
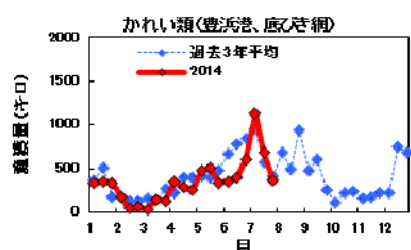
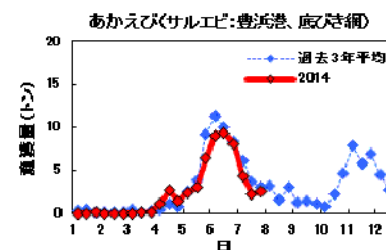
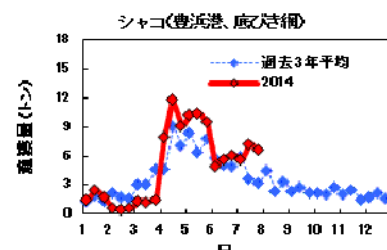
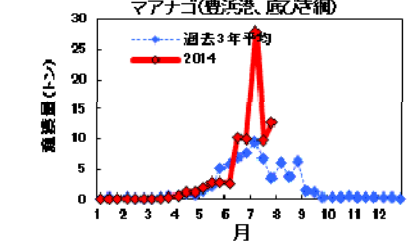
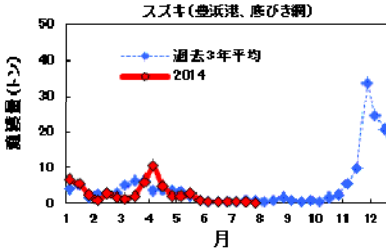
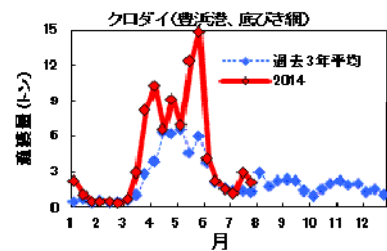
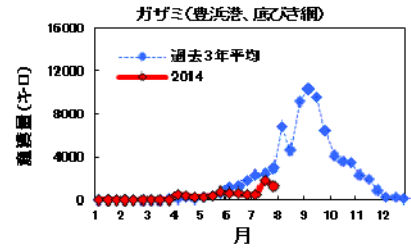
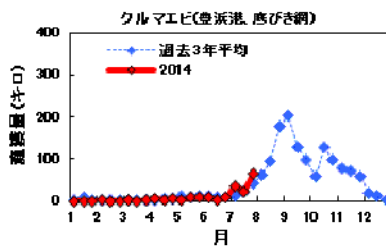
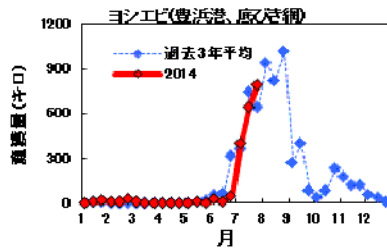
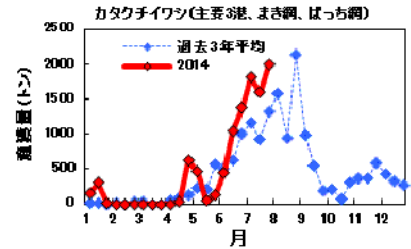
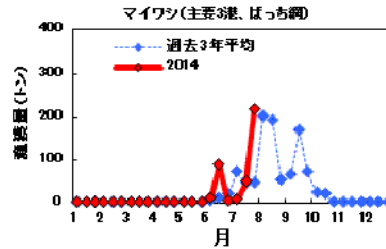
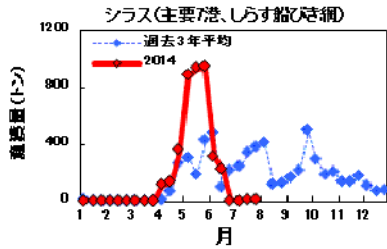


変わった形の生き物、ウチワエビ *Ibacus ciliatus* です。水深 100m 前後に分布する深海性のエビです。味はイセエビに匹敵するとされており、人によってはイセエビよりも上という人もいるようです。名前の由来は、今の季節には欠かせない「団扇（うちわ）」に似ているからだそうです。確かに頭の部分が平たくうちわのようにも見えますね。漁師さんおすすめの食べ方は、塩ゆでとエビチリだそうです。



市場では見たことのない大きさの鯛（タイ）を発見しました。この鯛は南知多町の豊浜で行われる鯛祭りで使用されるだしで、若者がかつぎ街中や海を練りまわります。豊浜では5つの地区がそれぞれ鯛を作り、祭り当日は鯛が集結し、鯛同士がぶつかり合ったりするそうです。今年の鯛祭りは7月26・27日です。

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～

[2014年8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、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。

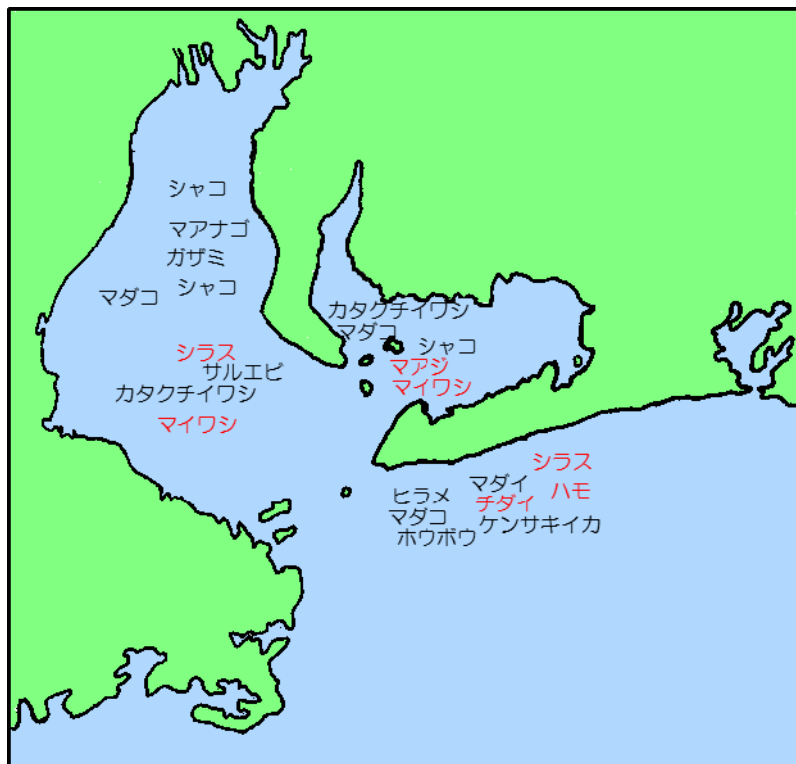
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、サルエビ、マアナゴ、カタクチイワシ、ガザミ、マダコ、シラス、マイワシ

○三河湾：カタクチイワシ、マダコ、シャコ、マアジ、マイワシ

○渥美外海：マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、ホウボウ、マダコ、チダイ、シラス、ハモ



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。）

市場レポート



体が長く鼻先が尖っている魚、ハモ *Muraenesox cinereus* です。市場では生きてままセリにかけられるため、セリの直前に水槽から取り出して並べます。この日のハモは非常に元気がよく、海水を入れた箱に移すとあばれ出し、箱から次々と逃げ出すという光景をあちらこちらで見かけました。ハモは歯が鋭く噛みつかれると怪我をしてしまうため、漁師さんも慎重にハモを捕まえて戻していました。そんなハモの旬は夏で今がおいしい季節です。陸に上がっても元気いっぱいのハモを食べて暑い夏を乗り切るのはいかがでしょうか。



前回もお伝えしたマダコ *Octopus vulgaris* ですが、期待どおり水揚げが増えてきました。タコが獲れ始める時期が例年より1か月ほど遅れ、漁獲量としては少なめですが、市場にタコがたくさん並んでいるところを見ると夏だなあと感じます。市場では、写真のとおりカゴから逃げ出そうとするタコを漁師さんが捕まえてはカゴに戻すという光景が繰り返されています。暑くてもタコは元気いっぱいです。



タコを丸ごとゆでてみました。頭から内臓を取り出し、よく塩もみをしてぬめりと汚れを落とします。沸騰したお湯に腕先からゆっくりと入れていくと腕が外側にくるんと巻き、きれいな形にゆであがります。ゆで汁でご飯を炊いてみたらおいしいタコ飯もできました。頭が苦手という方は小さく切ってタコ飯にするとおいしく食べられると思います。塩もみしたタコは冷凍保存でき、やわらかくなります。安いときにまとめ買いができて、お得です。



およそ2か月振りにシラス（イワシ類の仔魚）が上がりました。船からシラスがベルトコンベアに乗って次々と陸へ運ばれていきます。



積み上げられたシラスの周りには加工業者の方が集まりセリが始まります。

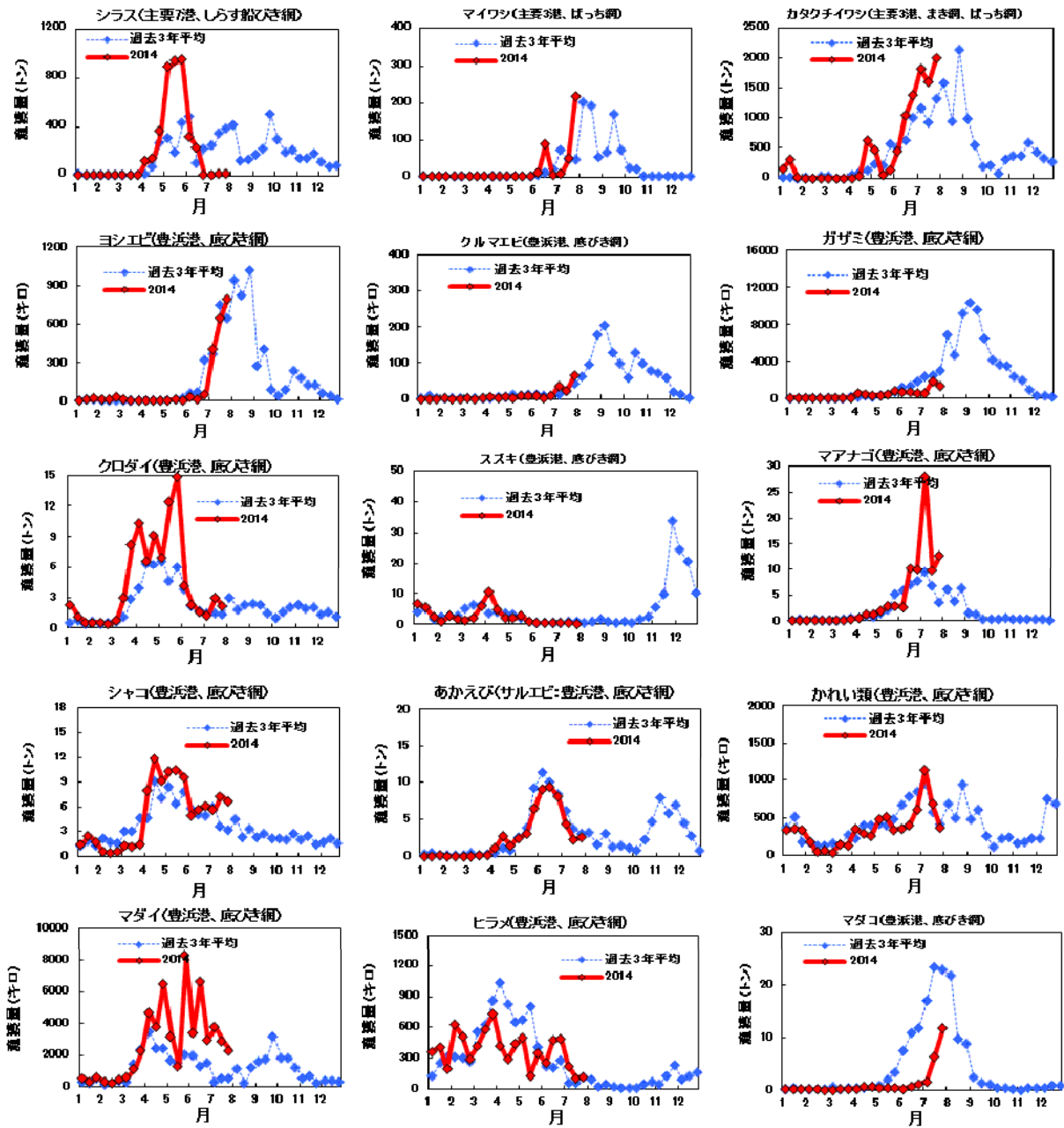


加工業者の方はシラスを見て金額を決めて紙に書き、セリ人に手渡します。その中で最も高い値を付けた人がセリ落とすという仕組みです。セリ落とされたシラスはこの後すぐに加工場へ運ばれ、「シラス干し」に加工されます。



おいしそうなシラスがたくさん上がっていました。久しぶりの水揚げだったため、この後に期待したいです。シラスは「あいちの四季の魚」で夏の魚に選ばれています。夏を感じられる魚として愛知のシラスをぜひ食べてみてください。

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～

[2014年9月9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、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。

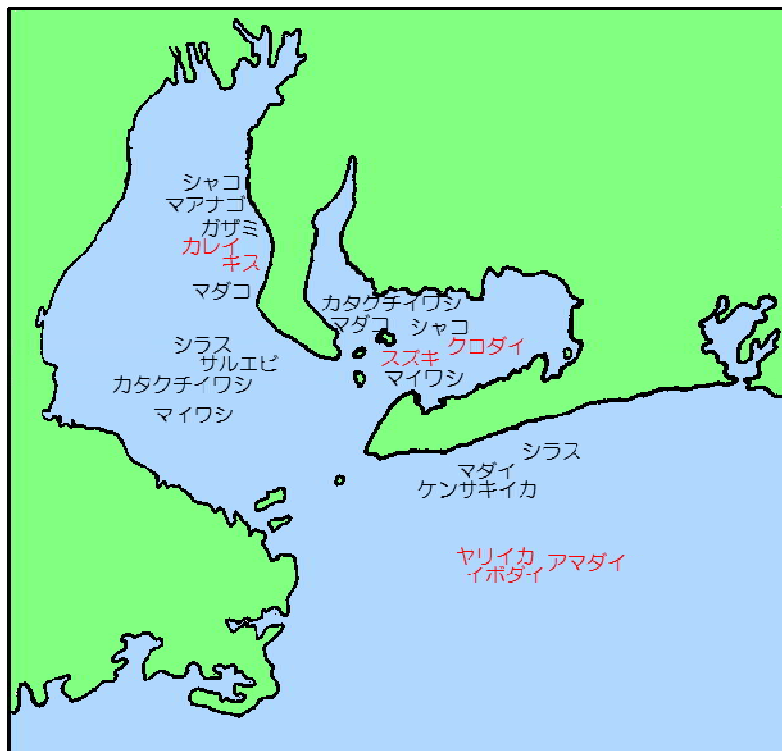
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、サルエビ、マアナゴ、ガザミ、マダコ、カレイ、キス、シラス、マイワシ、カタクチイワシ

○三河湾：マダコ、シャコ、スズキ、クロダイ、マイワシ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、ケンサキイカ、ヤリイカ、イボダイ、アマダイ、シラス



9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



外海小型底びき網によるヤリイカ *Loligo bleekeri* 漁が8月28日に解禁となりました。愛知県では渥美半島の外側の海域（渥美外海）で漁獲されます。漁業者はヤリイカが小さいうちは禁漁区を設け、解禁後も週休日と1日1隻あたりの水揚げ量の上限を設定することにより資源管理に取り組んでいます。



市場では競り（せり）にかけるため、漁師さんが手作業で船からヤリイカを運び出します。解禁日はほとんどの船で上限の500kgの水揚げがあり、さい先の良い解禁日の漁となりました。



ヤリイカを並べ終わると仲買さんが集まり、競りがはじまりました。片名市場では普段は手の合図で競りが行われますが、ヤリイカはトラフグと同じく紙に金額を書いて最も高いものを選ぶ入札による競りが行われています。

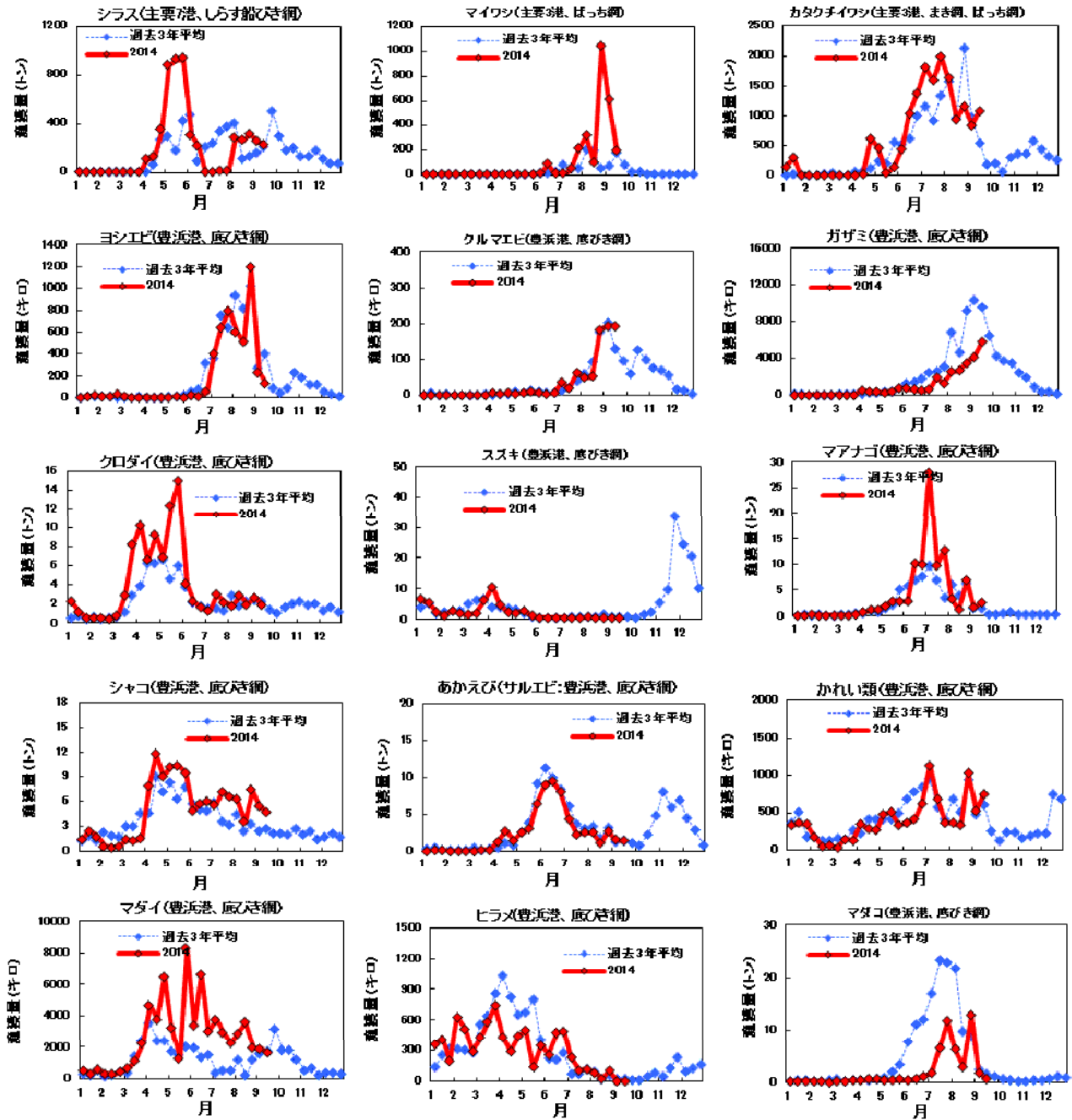


こちらは豊浜市場です。豊浜市場でも多くのヤリイカが並び、競り人さんの威勢のいい声とともに競りが行われていました。ここでもほとんどの船が水揚げの上限まで獲れていました。



今年のヤリイカは少し小さめですが、試験びきの結果から昨年を大きく上回る漁獲が期待されています。ヤリイカは身がやわらかく、ゆでる、焼く、煮る、炒める、刺身など色々な食べ方が楽しめます。愛知県産のヤリイカを見つけたら、ぜひお試しください。

主要魚種の漁獲状況



9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～

[2014年10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。

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、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：シャコ、マアナゴ、ガザミ、カレイ、キス、カマス、シラス、マイワシ、カタクチイワシ

○三河湾：シャコ、スズキ、クロダイ、カマス、マイワシ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、アマダイ、カマス、トラフグ、ケンサキイカ、ヤリイカ、シラス



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1日にフグはえ縄漁が解禁となりました。片名市場にトラフグ *Takifugu rubripes* が次々と水揚げされていきました。昨年と比べると大きさはやや小ぶりですが、漁獲量は昨年解禁日を大きく上回りました。トラフグは「あいちの四季の魚」で冬の魚に選ばれています。トラフグは毒を持っており資格を持った人しか処理できませんが、愛知県にはおいしいフグ料理が食べられるお店がたくさんあります。これから旬を迎えるおいしいトラフグをぜひお試しください。



トラフグの競りの様子です。はえ縄漁のトラフグは活魚で取引されるため、水槽のまわりに仲買さんが集まり競りを行います。トラフグの競りは入札によって行われ、大きさごとに一人の仲買さんが一船のトラフグすべてを競り落とします。仲買人さんは水槽内のトラフグを見て金額を決め、金額を書いた紙を競り人さんに渡していました。解禁日とあって、新聞取材もあり市場には活気がありました。



西浦市場に水揚げされたハシキンメ *Gephyroberyx japonicas* です。この地域では近い仲間のヒウチダイ *Hoplostethus japonicus* とまとめて「パン」と呼ばれています。沖合底びき網で漁獲されますが、地元

以外では珍しい魚ではないでしょうか。いかつい顔つきですが、焼いても煮ても新鮮なら刺身でもおいしくいただけます。よく市場横の産直市場にお値打ちな値段で並んでいます。

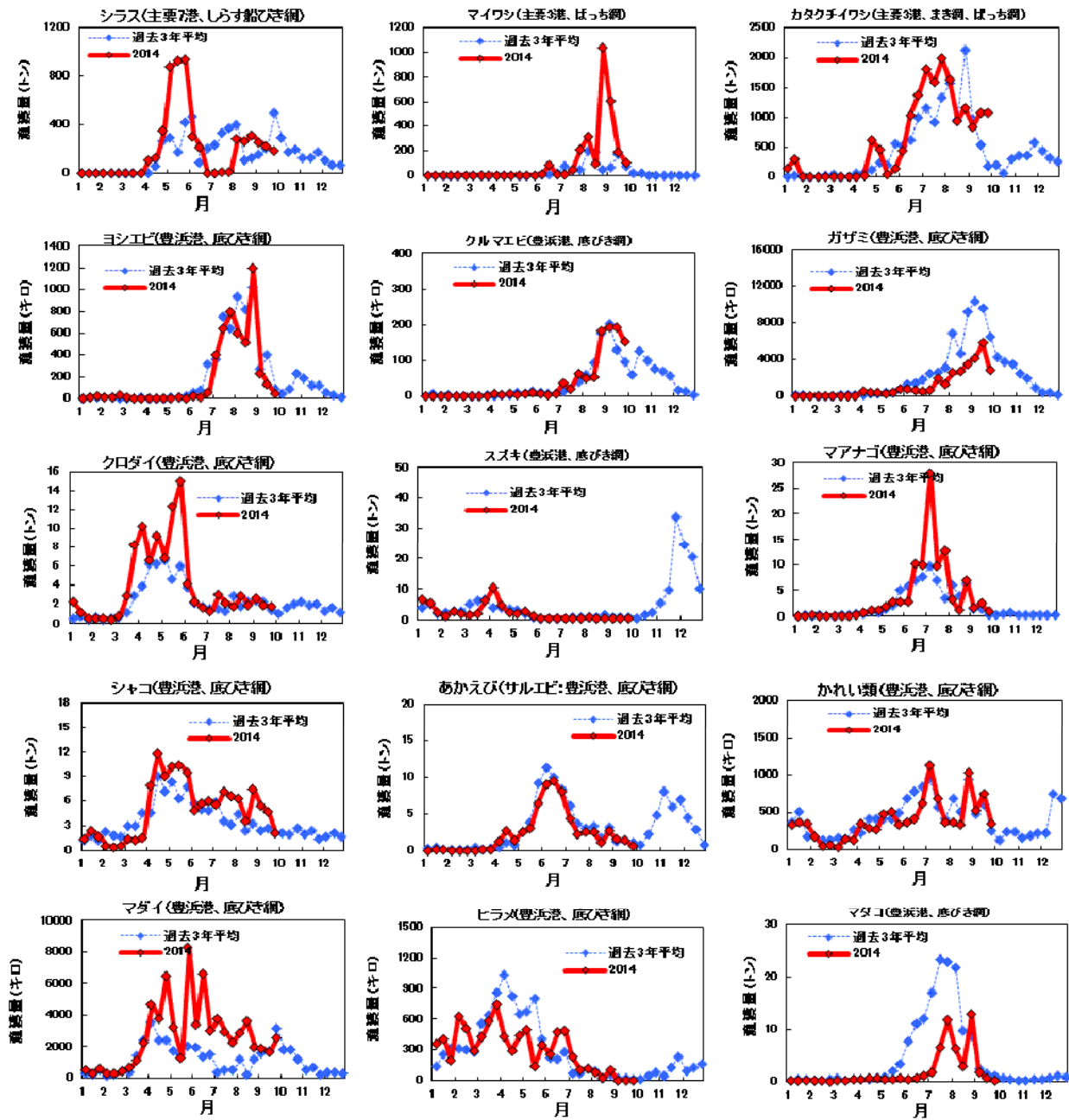


大きな目が特徴のワキヤハタ *Malakichthys wakiyae* です。シロムツやショウワダイとも呼ばれています。旬は秋から冬なので今がおいしい季節です。ハシキンメと同様に産地以外ではあまり見かけない魚ではないでしょうか。漁港の近くにお出かけの際は産直市場や地元のスーパーをのぞいてみてください。珍しい魚がほかにもいるかもしれません。



底びき網でメカジキ *Xiphias gladius* が漁獲されました。カジキと言えば、大きな竿を用いた釣りのイメージがありますが、小さいメカジキは底びき網でもたまに獲れるそうです。メカジキは大きいものだと300kgになります。鋭い吻を持っており、学名はローマ時代に兵士や剣闘士が使用していた剣という意味のラテン語が由来だそうです。脂が多く、照り焼きやフライ、ムニエルなどがおいしいです。愛知県ではカジキ類はあまり獲れないので、愛知県産のカジキを見つけたらかなりのレアものです。

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～

[2014年10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。

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

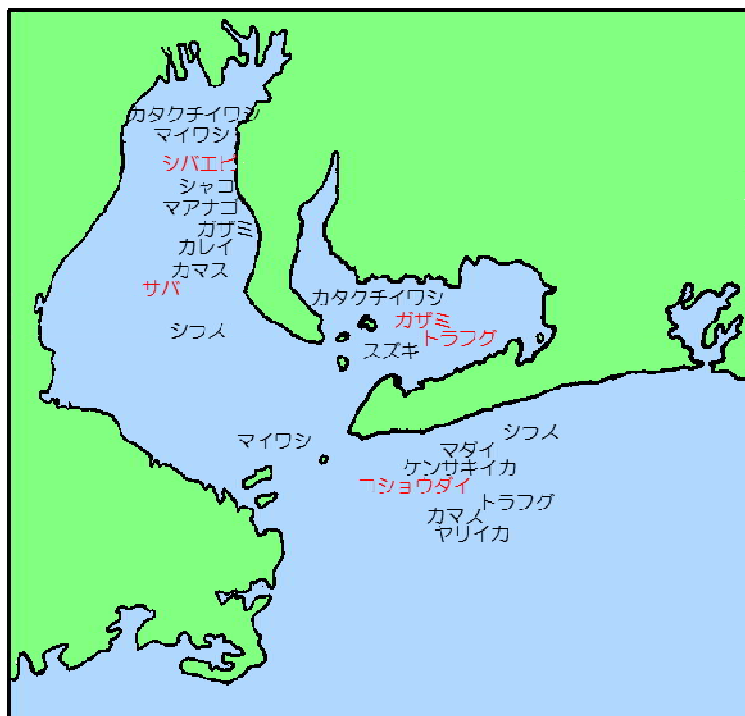
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、マアナゴ、ガザミ、カレイ、カマス、サバ類、シバエビ、シラス、マイワシ、カタクチイワシ

○三河湾：スズキ、トラフグ、ガザミ、マイワシ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、カマス、トラフグ、コショウダイ、ケンサキイカ、ヤリイカ、シラス



10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



愛知県で「かに」といえば、ガザミ *Portunus trituberculatus* です。「あいちの四季の魚」で秋の魚に選ばれています。旬は秋から冬でこれからがおいしい季節です。今の季節はミソが多くまた、雌はこれから内子を持ちます。塩茹でがシンプルでガザミの味をそのまま味わえますが、これからの季節は味噌汁にして出汁の味を楽しみながら温まるのもいいですね。



ヒラツメガニ *Ovalipes punctatus* です。甲羅にある白い模様が特徴的で、「H」に見えることから「エッチガニ」と呼ばれています。ガザミと比べるとやや小ぶりのカニで、甲幅が10cmほどの大きさです。ヒラツメガニも塩茹でや味噌汁がおすすめです。殻がやわらかいため食べやすいです。



コシヨウダイ *Plectorhynchus cinctus* です。背中から尾にかけて黒い斑点があるのが特徴です。旬は夏ですが、外海底びき網でたくさん獲られていました。「タイ」と名前がついていますが、マダイではなくイサキの仲間です。身はマダイと同様に淡白な白身で、マダイと比べ安いのでお買い得です。白身で淡白な味わいなので塩焼きや煮つけ、刺身、フライ等いろいろな食べ方ができます。

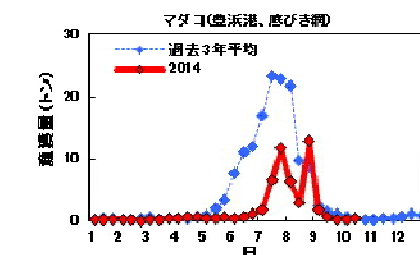
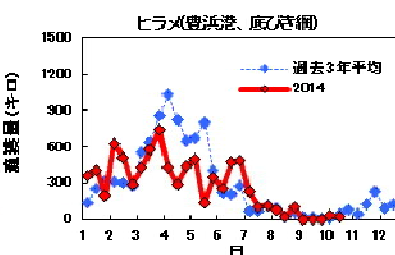
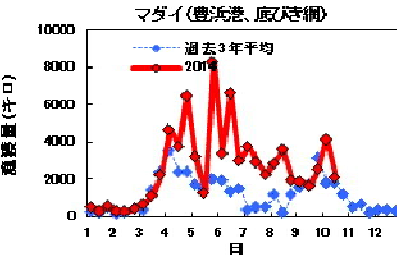
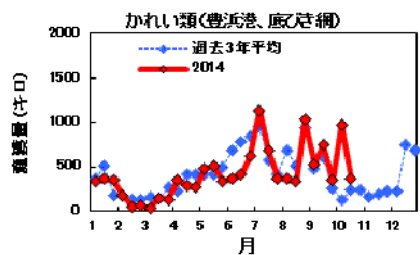
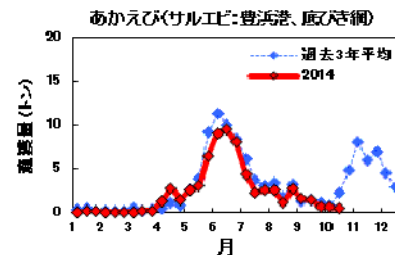
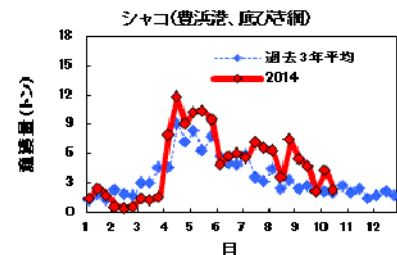
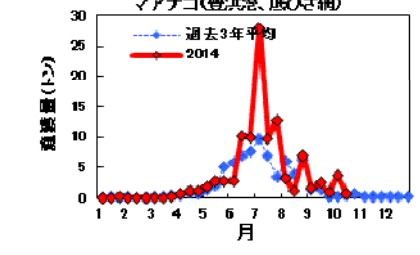
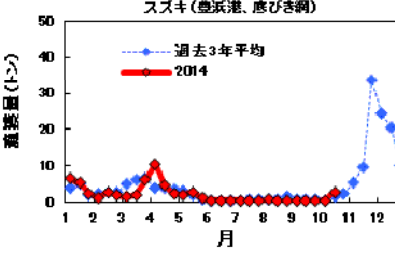
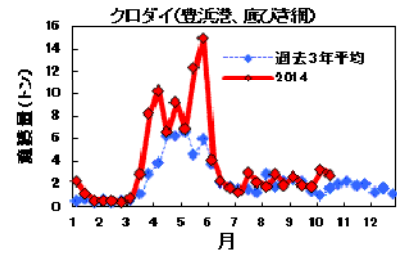
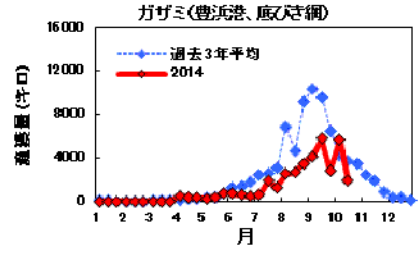
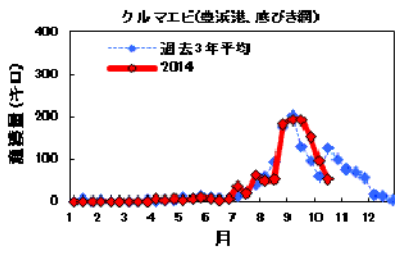
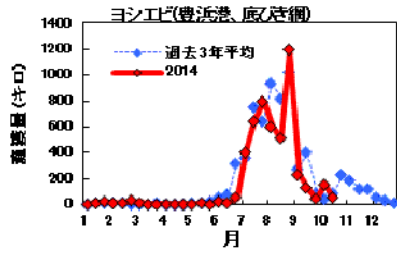
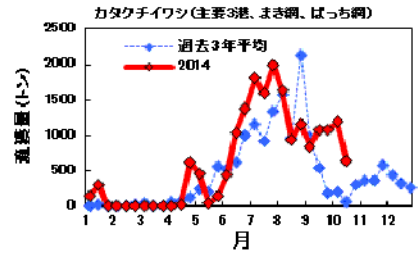
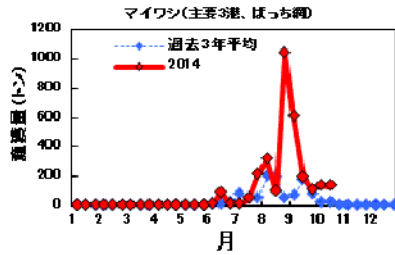
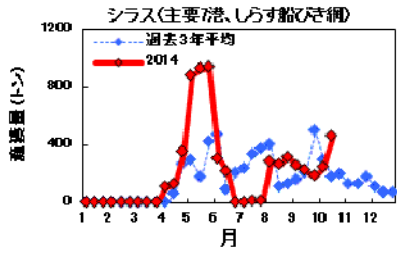


小型のサバ類です。サバは食卓にもよくのぼる馴染みのある魚ではないでしょうか。サバは足が早く、鮮度が重要な魚です。慣用句に「鯖を読む」というのがありますが、一説では市場で鮮度が落ちないように急いで数えているときに数をごまかしたことが由来だと言われています。慣用句の由来を調べると、その魚の特徴を知ることができ面白いです。サバの食べ方は塩焼きや味噌煮、締めサバが定番です。



アカカマス *Sphyraena pinguis* です。内湾と渥美外海ともに小型底びき網でたくさん獲られています。アカカマスは夏から秋が旬で、今が脂がのっておいしい季節です。旬ということもあり、今の時期は価格も安くお買い得です。干物や塩焼きがおすすめですが、釣りなどで獲ったその日に食べる場合は刺身でもおいしいです。

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～

[2014年11月21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特産水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

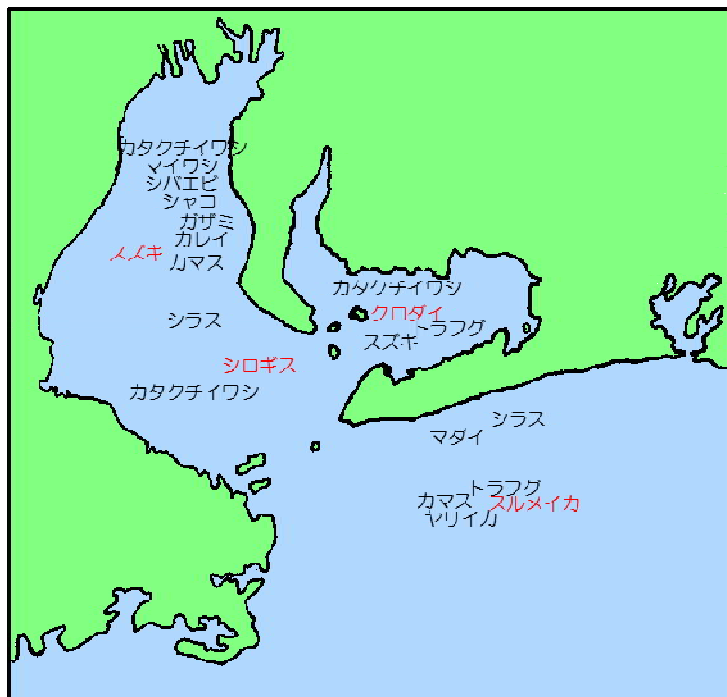
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、ガザミ、カレイ、カマス、シバエビ、スズキ、シロギス、シラス、マイワシ、カタクチイワシ

○三河湾：スズキ、トラフグ、クロダイ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、カマス、トラフグ、ヤリイカ、スルメイカ、シラス



11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



スズキ *Lateolabrax japonicus* がたくさん水揚げされています。市場では小型のものは「せいご」、中型のものは「まだか」と呼ばれています。スズキは「あいち四季の魚」で秋の魚に選ばれており、毎年11月から12月に多く獲れます。「スズキのえら洗い」という言葉をご存知でしょうか？スズキが釣り糸をえら蓋で切ってしまうことを言い、この意味の通りにスズキのえら蓋はとがっています。お料理の際にはえら蓋で手を切ってしまうようにご注意ください。スズキは刺身でも美味しくいただけますし、皮をかりっと焼いたムニエルもおすすめです。



シロギス *Sillago japonica* です。今水揚げされているシロギスは15cmほどですが、大きいと30cmになるそうです。今のサイズですと扱いやすく、さまざまな料理に使えます。くせのない白身なので天ぷら、塩焼きにするとふわっとした身がおいしくいただけます。また酢漬けにしてもおいしいです。



大きく鮮やかな緑色の胸鰭を持つこの魚はホウボウ *Chelidonichthys spinosus* です。緑色の胸鰭には青い縁どりと斑点があり、胸鰭を広げて泳ぐ姿は非常にきれいです。海の中では胸鰭を広げて海底をほうのように泳いでいます。水深 25~200m のところに生息しており、愛知県では主に外海底びき網で漁獲されます。刺身にすると少し歯ごたえのある白身が楽しめます。そのほかにも塩焼きや煮つけでもおいしくいただけます。

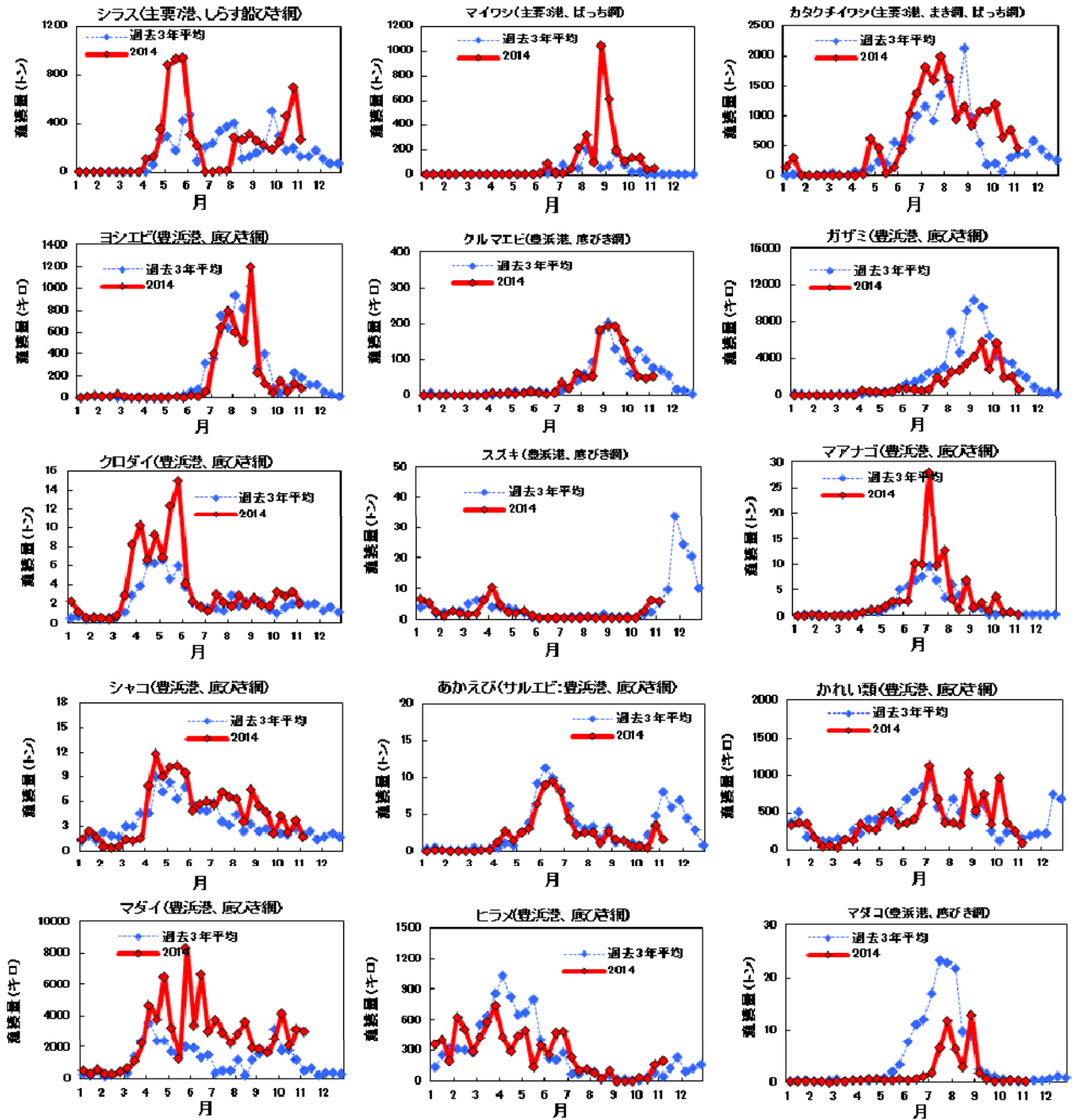


ヤリイカ *Loligo bleekeri* です。9月にヤリイカ解禁をお伝えしましたが、そのときから成長して大きくなりました。解禁当初は 10~15cm ほどでしたが、写真のヤリイカは大きいのもだと 30cm くらいです。大きくなると身も少し厚くなり夏のヤリイカとはまた違った食感が楽しめます。大きく成長したヤリイカもぜひ食べてみてください。



豊浜市場で珍しいカニを見つけました。タカアシガニ *Macrochieria kaempferi* です。脚が長く、火を通す前から鮮やかな赤色をしているのが特徴です。写真の手前に写っているヒラツメガニの甲幅がおおよそ 10cm なので、比べてみるとタカアシガニの大きさがわかります。脚を入れた大きさでは世界最大のカニと言われており、大きいものだと 3m にもなります。身は水分が多いため蒸すとおいしいそうです。

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～

[2014年12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、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。

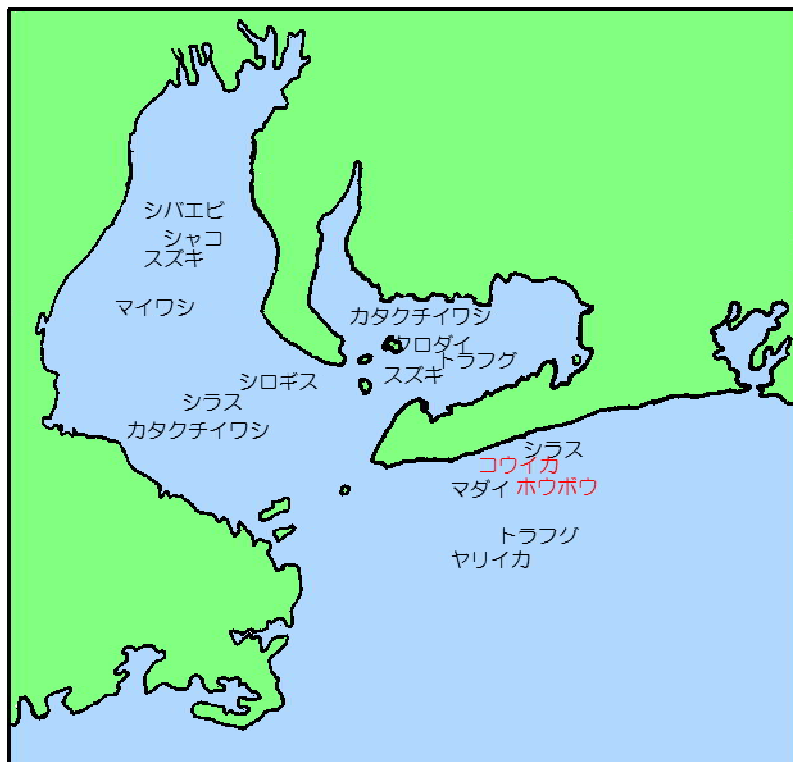
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、シバエビ、スズキ、シロギス、シラス、マイワシ、カタクチイワシ

○三河湾：スズキ、トラフグ、クロダイ、カタクチイワシ

○渥美外海：マダイ、ホウボウ、トラフグ、ヤリイカ、コウイカ、シラス



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



11月から引き続き、スズキ *Lateolabrax japonicus* がたくさん水揚げされています。市場にはスズキの箱が並び、漁師さんが忙しそうに運び入れていました。「おいなあ～すずきくん」をご存知でしょうか。これはスズキの切り身を漬けたもので、焼くだけでスズキをおいしく食べることができます。豊浜で水揚げされたスズキを使用しており、豊浜漁港近くの魚ひろばで買うことができます。地元の魚が食べたけれど、調理が大変という方は試してみてもいいのではないでしょうか。



インダイ *Oplegnathus fasciatus* です。白と黒の横縞が7本入っているのが特徴ですが、老成魚は全体が黒っぽくなります。愛知県では「さんばそう」や「なべ」と呼ばれることもあります。身は白身で淡白ですが少し磯臭さがあるため、磯臭さが苦手な方は血抜きがしっかり行われているものを選ぶといいと思います。獲れたては身が硬いため、刺身にすると歯ごたえが楽しめます。



シャコ *Oratosquilla oratoria* です。現在、伊勢湾のまめ板網（小型底びき網）の漁業者は、シャコの水揚げ量を1日1隻あたり2カゴ（1カゴあたり20kg）に制限しています。愛知県は全国でも屈指のシャコ漁獲量を誇っていますが、近年は漁獲量が減少しています。そのため、春の産卵期前の親シャコを保護し、シャコの資源を守ろうということで、平成21年度から愛知県まめ板網漁業者組合によって12月～翌2月にシャコの冬季水揚げ制限が行われています。12月1日から市場では1隻あたり2カゴという取り決めが守られており、漁師さんの資源管理に対する意識の高さがうかがえました。来年の1～2月は状況を見ながら制限カゴ数を決める予定です。



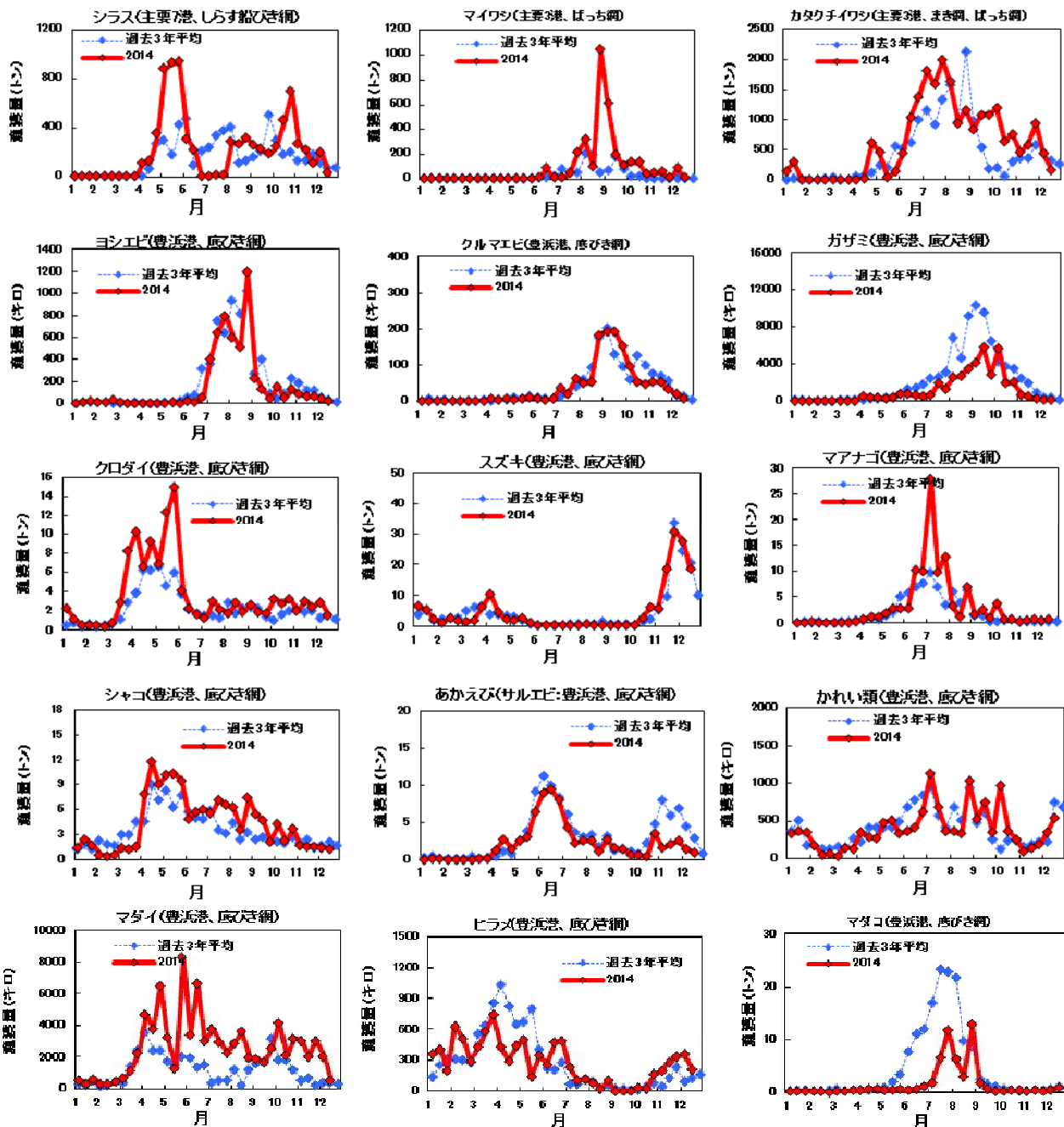
ウチムラサキ *Saxidomus purpurata* です。知多半島や渥美半島などの観光地で「大アサリ」が名物として売られていますが、大アサリの本名はウチムラサキです。アサリより大きく殻の長い辺は10cmほどあり、潜水でとります。殻の内側は名前の通り紫色です。直火で焼いて「焼き大アサリ」として食べるのがおすすめです。



コウイカ *Sepia esculenta* です。墨を大量に吐くことから、漁師さんには「スミイカ」と呼ばれています。旬は冬で、愛知県では渥美外海で獲られています。胴部には甲と呼ばれる硬い骨のようなものが入っています。甲の先端はとがっているため、調理の際は手に刺さないようにお気を付け下さい。コウイカ

は身が厚めで甘みがあるため、刺身がおすすめです。ひれの部分もコリコリとして胴部とは違った歯ごたえが楽しめます。火を入れても硬くなりづらいため、煮たり炒めたりしてもおいしくいただけます。

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