

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年1月14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。

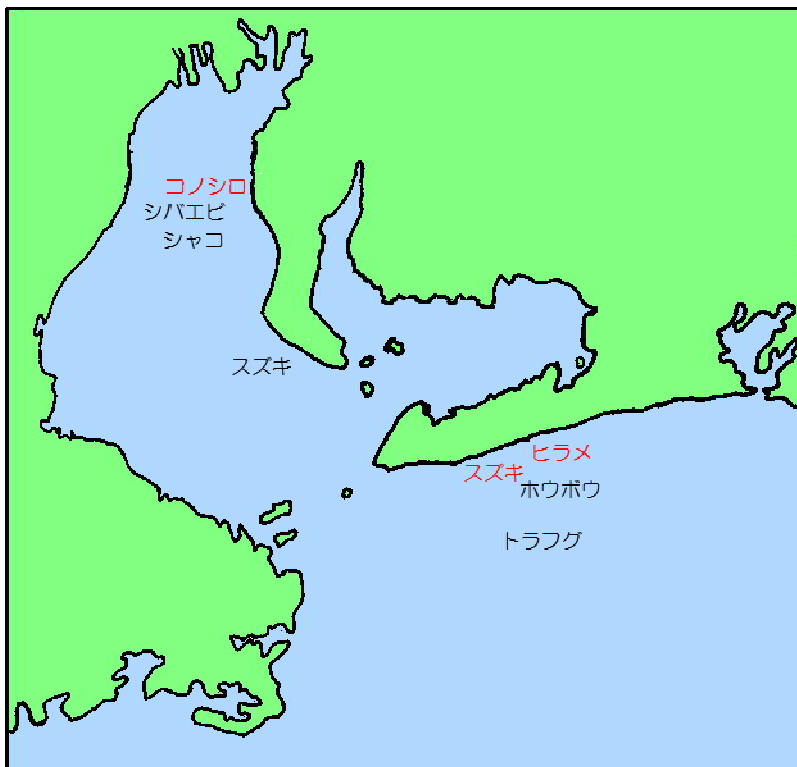
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、シバエビ、スズキ、コノシロ

○三河湾：（まめ板網 1-2月は休漁）

○渥美外海：ホウボウ、トラフグ、スズキ、ヒラメ



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



コノシロ *Konosirus punctatus* です。寿司の「こはだ」と言ったほうが馴染みがあるかもしれません。サイズによって呼び方が変わり、愛知県ではシンコ、ツナシ、コノシロとなります。旬は秋から冬なので今がおいしい季節です。酢締めが代表的な食べ方ですが、塩焼きでもおいしくいただけます。小骨が多いため、塩焼きの場合は骨切りをすると食べやすくなります。



ヒラメとカレイ、どちらか分かりますか？写真はすべてヒラメ *Paralichthys olivaceus* です。見分け方は、体の左側が上になっているのがヒラメ、右側が上になっているのがカレイです。豊浜市場では大きいものだと 60cm 以上のヒラメが並んでいます。ヒラメは淡白な白身で、刺身、煮つけ、ムニエルなど様々な調理方法で楽しめます。

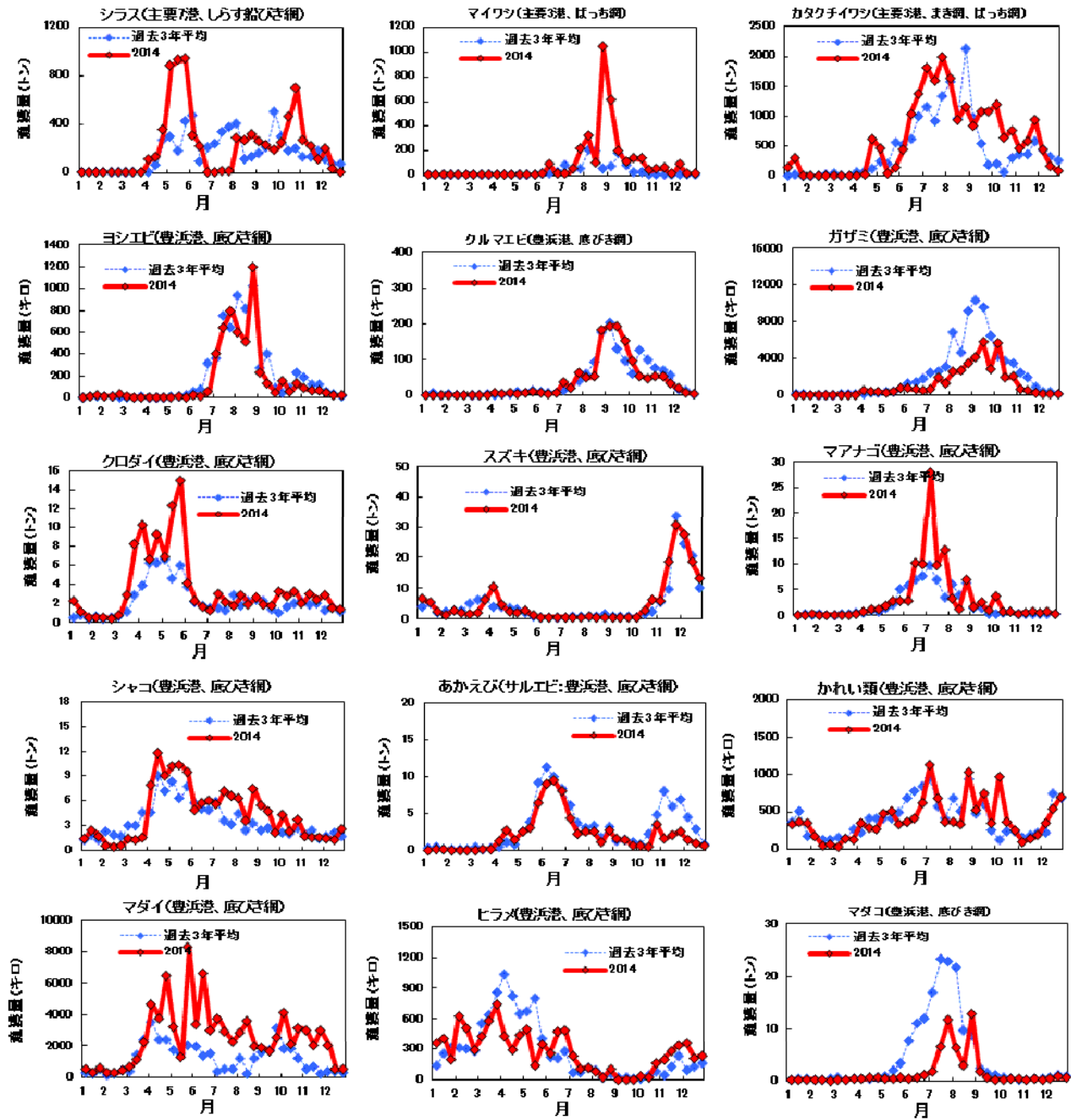


ヘダイ Sparus sarba です。クロダイに似ていますが、黄色い腹鰭と尻鰭が特徴です。スーパーなどではあまり見かけませんが、身は臭みがなくどんな料理にも合います。旬は秋から春です。



昨年の年末の師崎市場に可愛いフグ(?)が登場しました。南知多のゆるキャラ「ふぐ吉」です。猫だとバレると市場から追い出されてしまうため、バレないように「フグちゃん」をかぶっています。現在は一人前の漁師になるために漁師に弟子入りして頑張っているそうです。愛知県は全国屈指のフグ生産量を誇っており、今後はフグのPRもしてくれるそうです。Facebookでもふぐ吉の活躍を知ることができるので、ぜひ応援してあげてください。

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～

[2015年1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、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

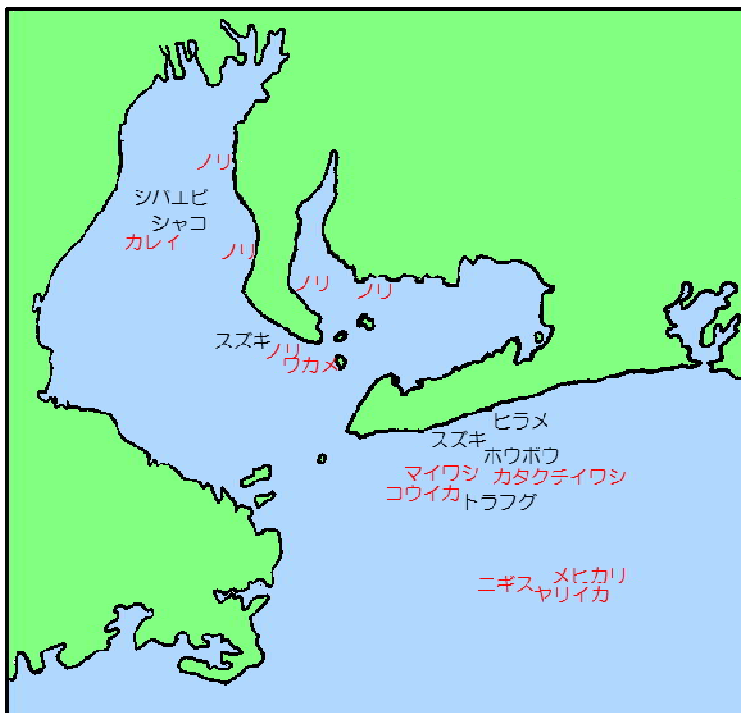
各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：シャコ、シバエビ、スズキ、カレイ、ノリ、ワカメ

○三河湾：ノリ

○渥美外海（沿岸）：ホウボウ、トラフグ、スズキ、ヒラメ、マイワシ、カタクテイワシ、コウイカ

○渥美外海（沖合）：メヒカリ、ニギス、ヤリイカ



1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



伊勢湾内でシバエビ *Metapenaeus joyneri* が安定して獲れています。シバエビは白っぽい体に小さな黒い点がたくさんあるのが特徴です。漁師さんには「しろえび」や「しらえび」と呼ばれています。殻がやわらかいため、そのまま唐揚げにしても殻ごとおいしく食べられます。



市場にワカメ *Undaria pinnatifida* を入れた袋がずらりと並んでいます。ワカメは水温が下がる秋に発芽して生長し、年末頃から市場に並びます。味噌汁の具としておなじみのワカメですが、生で手に入るのは春までです。特に今の時期はやわらかいので、お湯でさっと茹でて醤油やポン酢などでいただくのはいかがでしょうか。きれいな緑色と磯の香りが楽しめます。



アカエイ *Dasyatis kuhlii* をたびたび市場で見かけます。アカエイは尾に毒針を持っていますが市場にいるアカエイは漁師さんによって毒針が取り除かれています。エイは軟骨魚類の仲間で骨は全て軟骨です。主に鰭の部分を食べますが、鰭は軟骨が多くコリコリした食感が楽しめます。コラーゲンが多く、煮て冷やすと煮ごりを作ることができます。



ジンドウイカ *Loliolus japonica* です。ジンドウイカはあまり大きくなりません小型のイカで、伊勢湾内と渥美外海で獲れています。火を通して柔らかく、煮つけや炒め物などにも使えます。



カレイです。愛知県ではメイタガレイ *Seriola quinqueradiata*、イシガレイ *Kareius bicoloratus*、マコガレイ *Pleuronectes yokohamae* の3種が多く獲れます。今獲れているカレイは15~20cmと小型なので唐揚げにしてみてもいかがでしょうか。

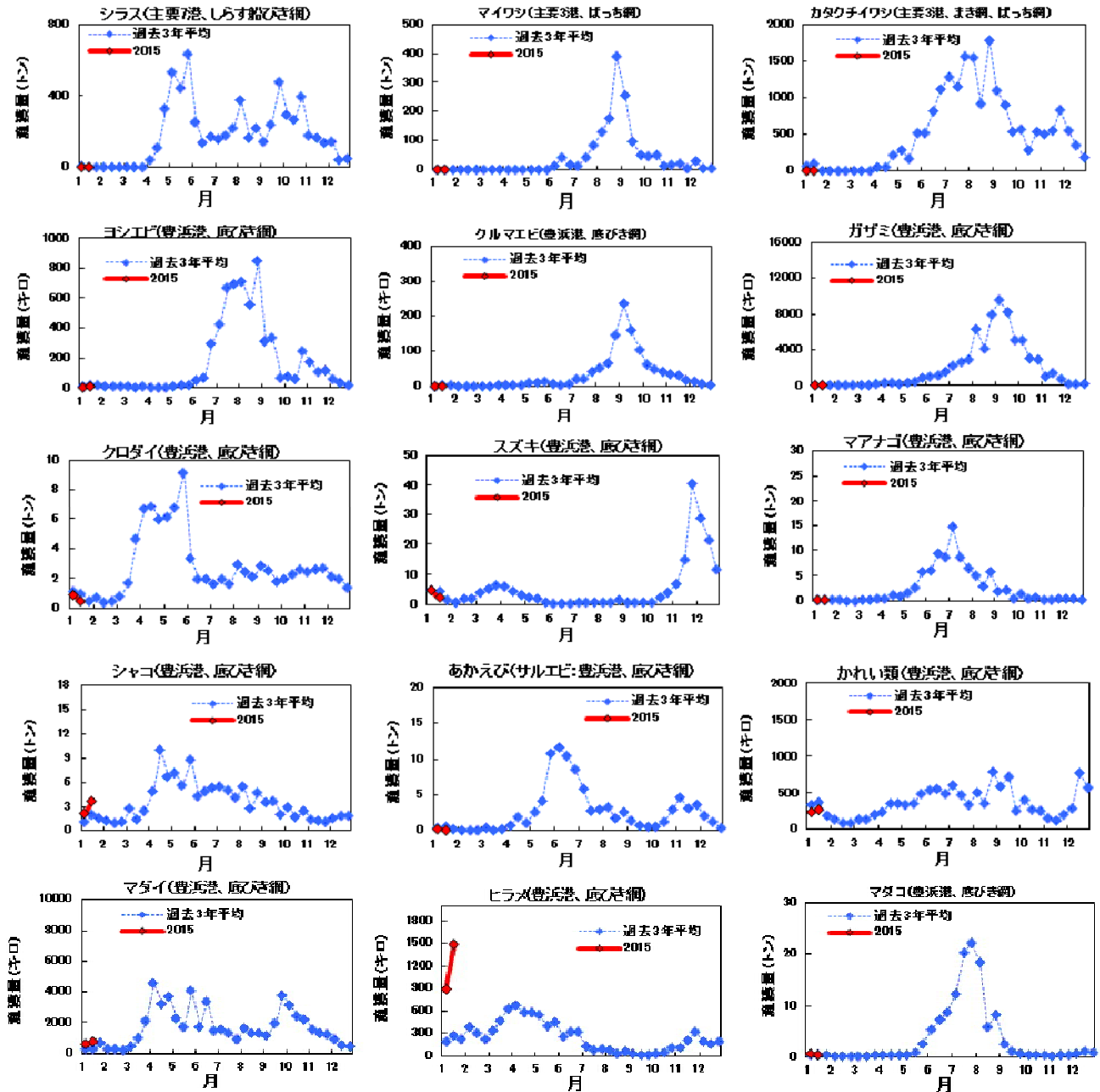


エゾイソアイナメ *Physiculus maximowiczii* です。市場では「どんこ」と呼ばれています。渥美外海で獲れます。身は水っぽいため煮物や刺身には向きませんが、干物にするとおいしくいただけます。また、肝がおいしく、身と一緒に焼いたり新鮮なものはたたきにするとおいしいそうです。



ハウボウ *Chelidonichthys spinosus* が渥美外海で多く獲れています。ハウボウの胸鰭は鮮やかな緑色をしており、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。ハウボウは骨から身が外れやすいため、魚の身を取るのが面倒くさいという方にもおすすめです。

主要魚種の漁獲状況



1月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根
 主要3港：豊浜、師崎、大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年3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。

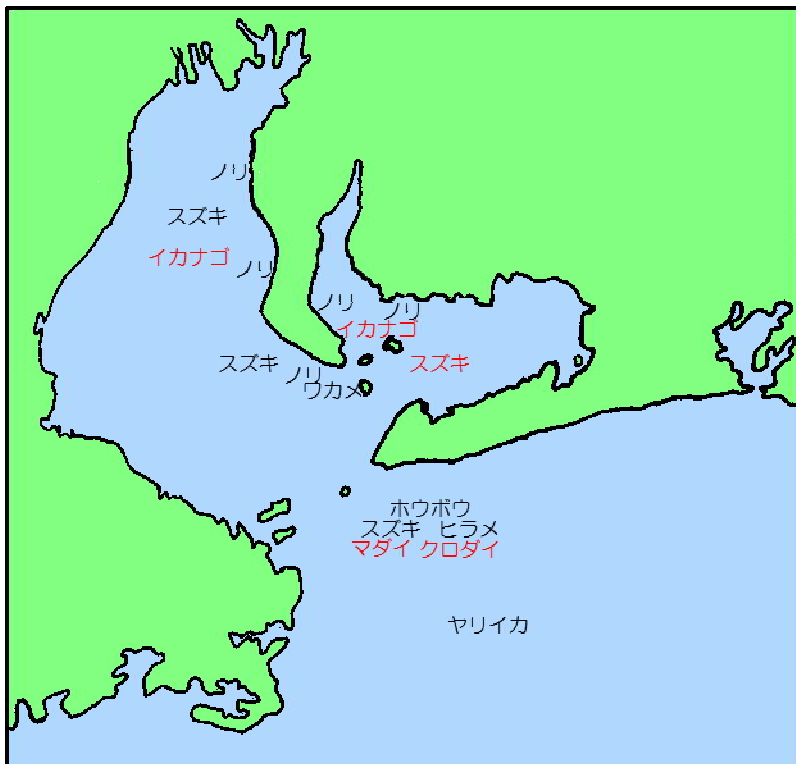
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、イカナゴ、ノリ、ワカメ

○三河湾：スズキ、イカナゴ、ノリ

○渥美外海：ホウボウ、スズキ、ヒラメ、マダイ、クロダイ、ヤリイカ



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



ワカメ *Undaria pinnatifida* です。茎、メカブ、葉に分けて市場に並んでいます。部位によってそれぞれで違った食感が楽しめます。お湯でさっと茹でて、醤油やポン酢などでいただくのはいかがでしょうか。メカブはよくたたいて粘りを楽しんでみてください。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が渥美外海で多く獲れています。ホウボウの胸鰭は鮮やかな緑色をしており、海の中では胸鰭を広げて海底をほうように泳いでいます。煮る、焼く、刺身などいろいろな食べ方で楽しめます。



マダイ *Pagrus major* が渥美外海で獲れています。マダイは春がもっとも脂が乗っており、桜鯛ともいわれます。マダイは地域によってさまざまな料理がありますが、シンプルに塩焼きでいただくとマダイの味が楽しめます。



クロダイ *Acanthopagrus schlegeli* です。マダイと同様にクロダイも春がもっとも脂の乗る季節です。マダイより下に見られがちな魚ですが、味は引けをとりません。焼いても煮てもおいしくいただけますが、湯引きをして刺身にすると白と黒のきれいな皮目が楽しめます。



ヤリイカ *Loligo bleekeri* です。渥美外海で15~40cmと様々な大きさのヤリイカが獲られています。身がやわらかいので刺身、煮つけ、炒め物などいろいろな食べ方ができます。



伊勢湾、三河湾、渥美外海でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。内湾で獲れるスズキは渥美外海で獲れるのより少し大きめです。漁師さんおすすめの食べ方はしゃぶしゃぶです。

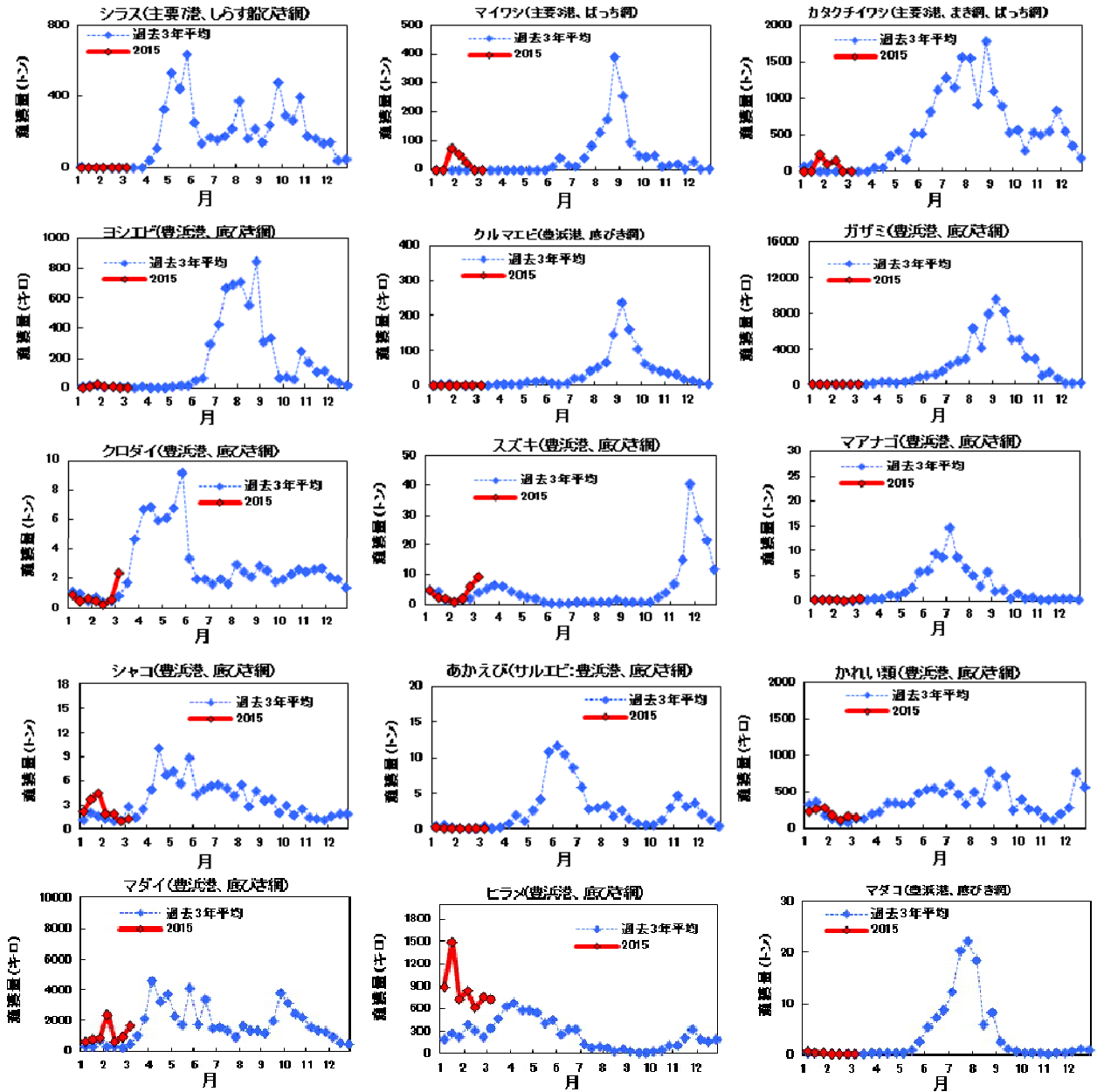


3月6日にイカナゴ（コウナゴ）漁が解禁となりました。イカナゴの資源を管理するため、漁期を決めて漁を行っています。今年は資源量が少なめと予想され、漁獲量を増やすために例年より体長を大きくしてからの解禁となりました。



イカナゴはさっそく釜揚げしたあとに天日干しされ、ちりめん加工されていました。ちりめんは一年中いつでも買うことができますが、ぜひ獲れたて作りたてのちりめんをお試しください。また、生のイカナゴを売る店もあり、見つけたらラッキーです。ぜひ旬の味をお楽しみください。

主要魚種の漁獲状況



2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根
 主要3港：豊浜, 師崎, 大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年3月20日]

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

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。

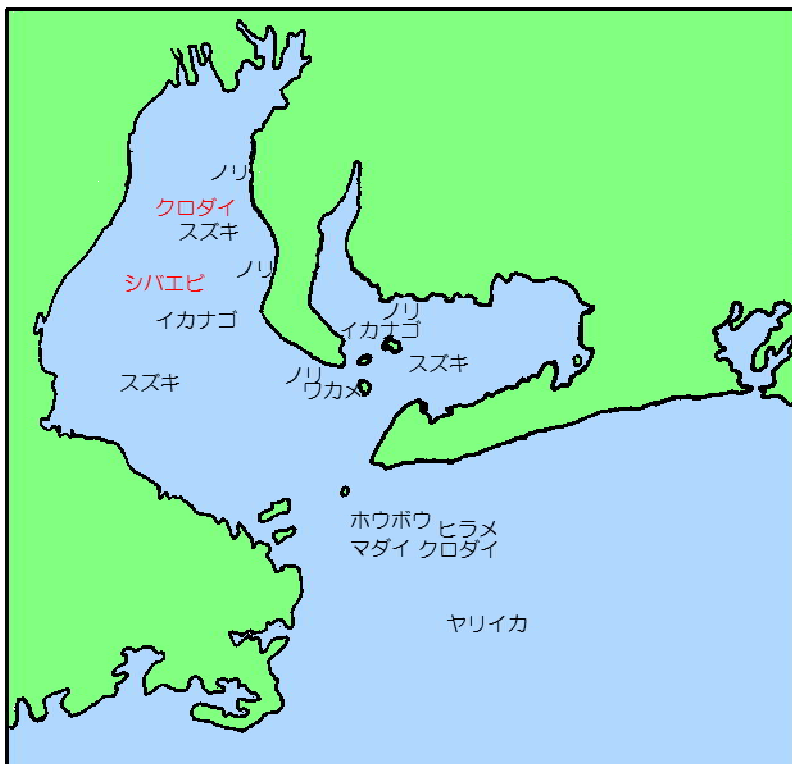
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、イカナゴ、クロダイ、シバエビ、ノリ、ワカメ

○三河湾：スズキ、イカナゴ、ノリ

○渥美外海：ホウボウ、ヒラメ、マダイ、クロダイ、ヤリイカ



3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* です。茎、メカブ、葉に分けて市場に並んでいます。ワカメはメカブから胞子を出すと枯れてしまいます。ワカメがとれるのは4月までなので、まだ今年の生ワカメをお試しになっていない方がいましたら、まだ間に合うのでぜひ食べてみてください。



鮮やかな色の鰭を大きく広げているこの魚は、ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* です。渥美外海で多く獲れています。身は淡白な白身で煮る、焼く、刺身などいろいろな食べ方で楽しめます。



大きなマダイ *Pagrus major* が市場に並んでいました。マダイは渥美外海で獲られています。15~30cmの大きさのものが多くありますが、たまに50cmを超える大きなものもいます。マダイは春先がもっとも脂が乗っており、今が旬です。



クロダイ *Acanthopagrus schlegeli* です。渥美外海で主に獲られています。伊勢湾でも少しずつ獲れています。マダイと同様にクロダイも春先がもっとも脂の乗る季節です。マダイと同じ調理法でおいしくいただけるので、ぜひいろいろな料理を楽しんでください。



スズキ *Lateolabrax japonicus* です。渥美外海では少なくなってきましたが、伊勢・三河湾ではまだまだ獲られています。大きさは60cm前後のものが増えてきました。近年、醤油や西京味噌、酒粕などでスズキの切り身を漬けた製品が作られているようです。焼くだけで簡単に調理できますので、ぜひお試しください。



ギンポ *Pholis nebulosa* です。20cmほどの大きさで、ウナギやアナゴのように体をくねらせて泳ぎます。地方名が多く、愛知県では「かたなぎ」「かみそりうお」「きんきり」「なきり」などと呼ばれています。身は淡白な白身で天ぷらにするとおいしいそうです。大量に獲れる魚ではありませんが、豊浜市場では少しずつ並んでいるのを見かけます。



サワラ *Scomberomorus niphonius* です。サワラは漢字で「鱈」と書くことから分かるように、旬は春です。外海底引き網で数尾ずつあがっています。骨は太いので身から取りやすく、食べやすい魚です。スーパーなどでは西京漬けなど味をつけて売っていることも多いので簡単に調理することができます。



イカナゴを市場にあげる様子です。

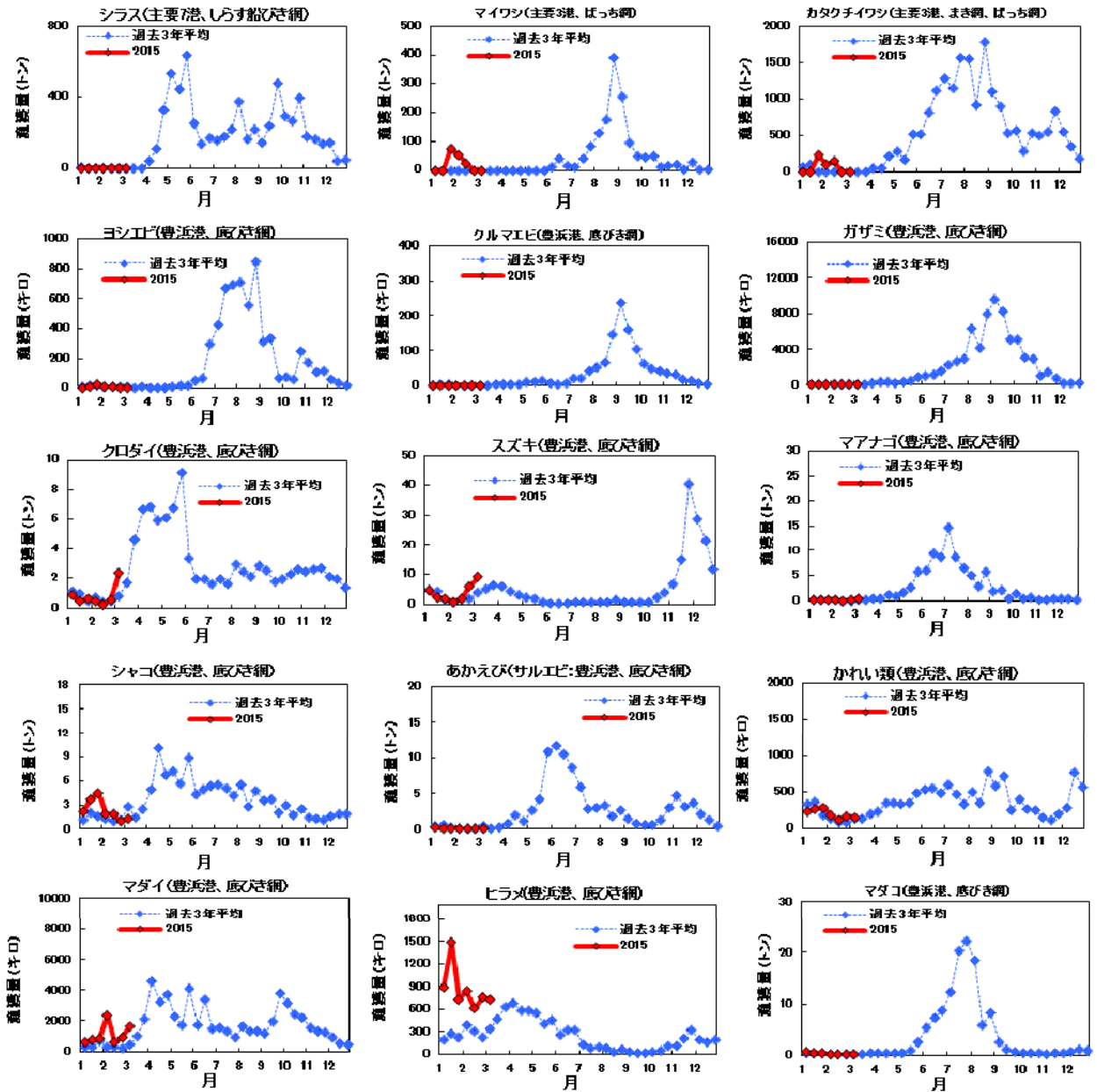


イカナゴは釜揚げにして天日干しにするほか、煮てもおいしいです。砂糖、醤油、水にお酢を少々入れると味が引き立ちます。近年ではスーパーでも生のイカナゴを販売しているようです。



水産試験場では水揚げされたイカナゴの大きさを測定しています。3月20日のイカナゴは大きいサンプルでは平均で7.3cmあり、解禁した時の倍近くに成長していました。愛知県と三重県の漁業者が来年の親にするため、毎年一定量以上を獲り残して終漁する取り組みを行っており、今期の出漁は残り少ない模様です。生のイカナゴを召し上がりたい方はお早めに。

主要魚種の漁獲状況



3月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根
 主要3港：豊浜, 師崎, 大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年4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、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。

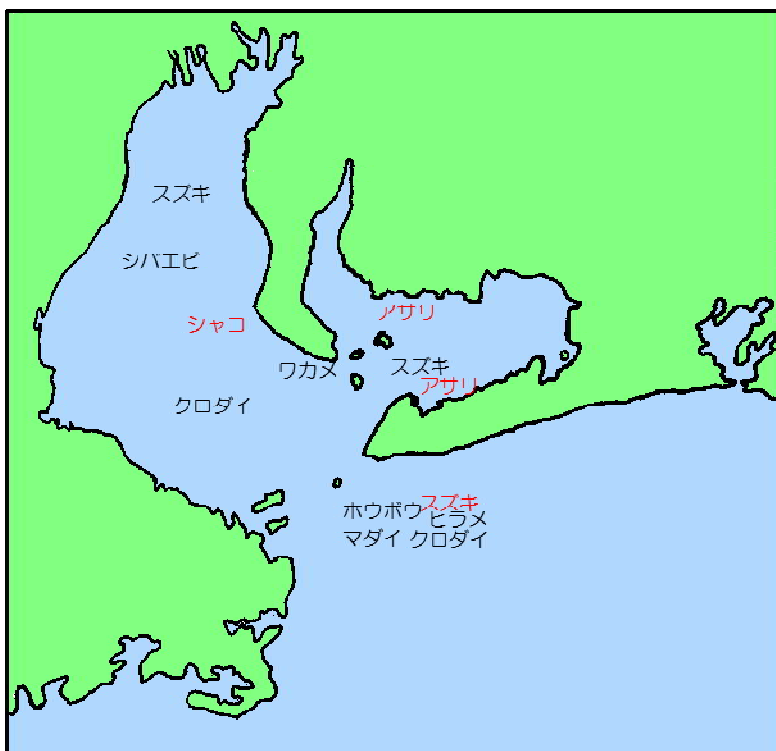
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、クロダイ、シバエビ、シャコ、ワカメ

○三河湾：スズキ、アサリ

○渥美外海：ホウボウ、ヒラメ、マダイ、クロダイ、スズキ



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



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* です。渥美外海で多く漁獲されています。クロダイは産卵する前がもっともおいしいとされており、今がその時期です。脂がのっているため、煮ても焼いてもおいしくいただけます。大量に獲れておりお買い得です。スーパーでも広く出回っているようです。



マダイ *Pagrus major* です。クロダイと同じく、マダイも産卵前の今の時期がもっともおいしいとされています。20~50cmのさまざまな大きさのマダイが揚がっています。マダイはどんな調理法にも合い、また真子、白子、肝、皮もおいしくいただけるそうです。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* です。渥美外海で安定的に獲れています。鮮やかな赤色をしているので、市場ではよく目立ちます。身は歯ごたえのある白身で、火を通すと身離れがいいので食べやすいです。



スズキ *Lateolabrax japonicus* です。11月、12月のピーク時よりも漁獲量は減りましたが、渥美外海でまとまって獲られています。12月から1月の産卵後、一時身が落ちていましたが、イカナゴを食べて身も十分に回復し、おいしくなっています。スズキは小型魚を「せいご」、大きいのを「またか」と呼びますが、特大サイズになると「たろう」と呼ぶこともあるそうです。スズキは淡白な白身で、刺身、塩焼き、椀種などによく合います。



コウイカ *Sepia esculenta* です。大量に墨を吐くことから、漁師さんからは「すみいか」と呼ばれています。渥美外海で獲っていました。刺身で食べるとコウイカの甘さを楽しむことができます。腕やひれの部分は身とは違った食感があるので、食感の違いも楽しんでみてください。

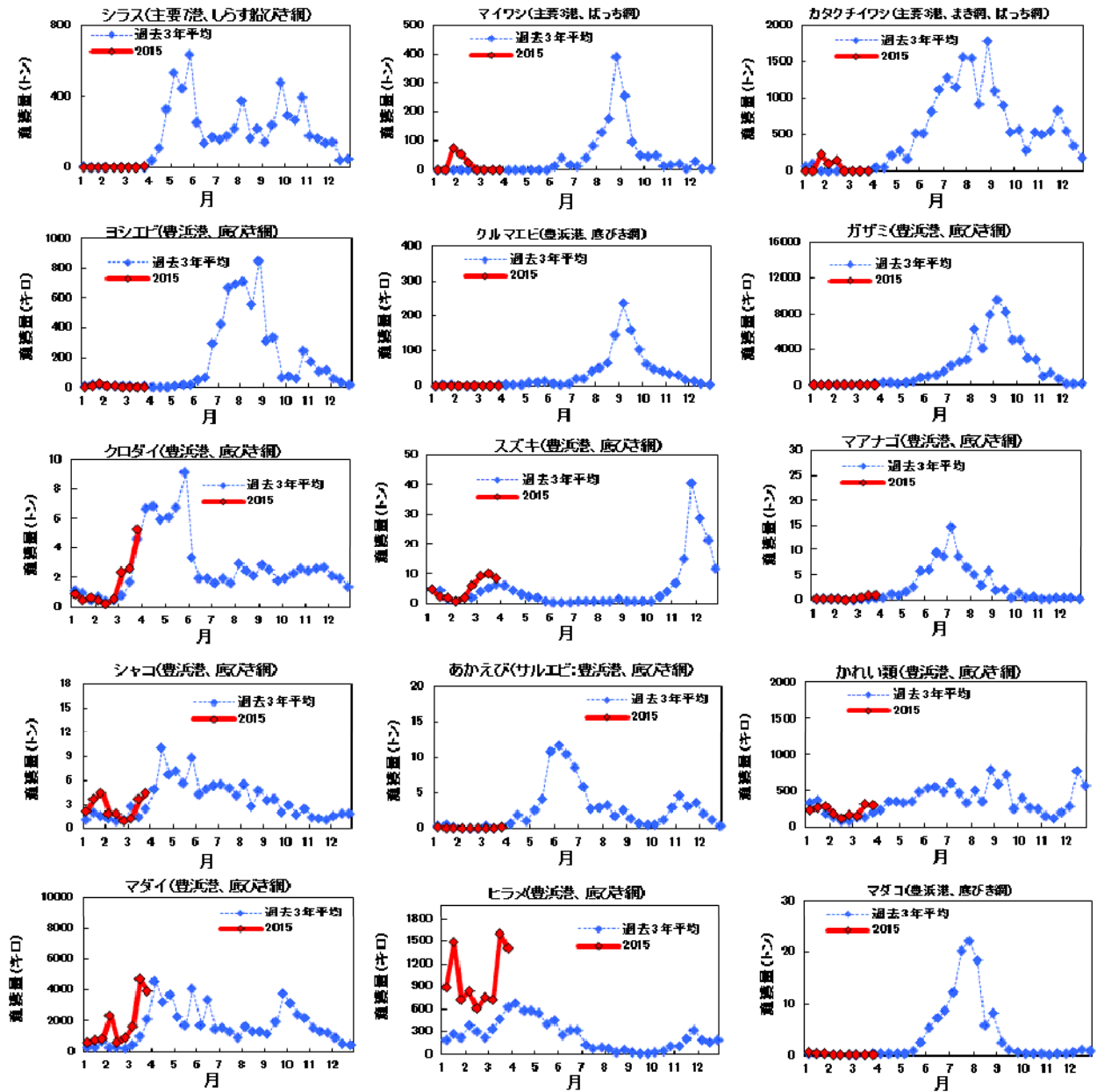


オオニベ *Argyrosomus japonicus* です。最近たまに揚がっているのを見かけます。1mを超えているので存在感は抜群です。あまり出回っていない魚なので見かけたらラッキーです。刺身、塩焼き、ムニエルなどでおいしくいただけます。



ギンアナゴと *Gnathophis nystromi nystromi* とゴテンアナゴ *Arisoma meeki* です。両方とも、味はマアナゴよりも淡白で、臭みが少ないです。マアナゴが好きな方には物足りないかもしれませんが、魚のにおいが苦手という方にはマアナゴよりも食べやすいと思います。天ぷら、干物、煮アナゴなどでおいしくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



3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～

[2015年4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、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。

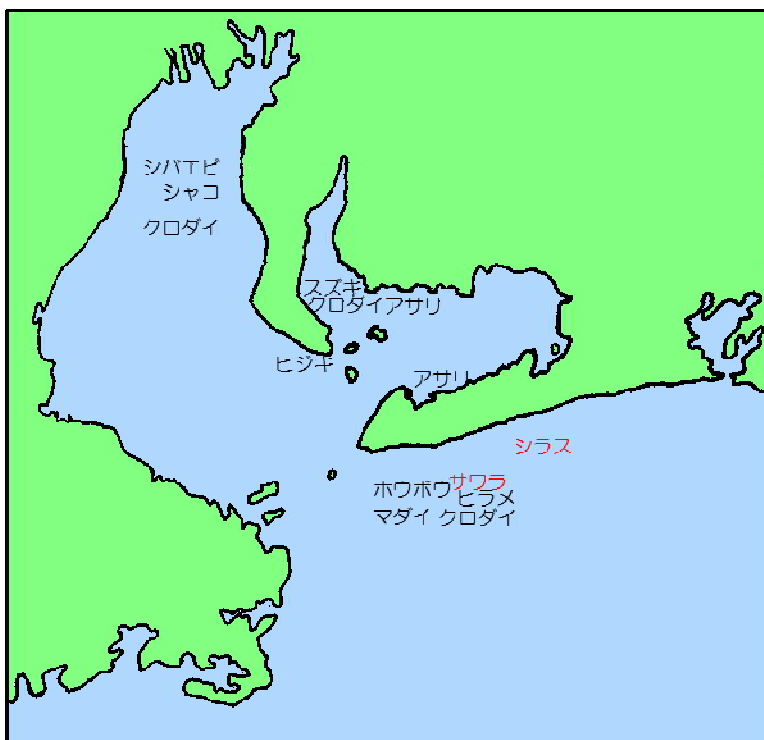
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、シバエビ、シャコ、ヒジキ

○三河湾：スズキ、クロダイ、アサリ

○渥美外海：ホウボウ、ヒラメ、マダイ、クロダイ、サワラ、シラス



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



愛知県でエビといえばクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* です。クルマエビは「県の魚」に指定されています。愛知県は全国の漁獲量の1割を超えています。今の時期は渥美外海で獲れていますが、夏頃になると伊勢・三河湾でも獲れます。クルマエビは火を通すと赤と白の色合いが美しいです。天ぷら、フライ、塩茹で、塩焼きなどさまざまな食べ方で楽しめます。



サワラ *Scomberomorus niphonius* です。渥美外海で獲れています。大きさはほとんどが40cmほどですが、60cmのものもあります。サワラは照り焼きや西京漬けなど焼き物に向きますが、鮮度のいいものは刺身でもおいしくいただけます。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* です。伊勢湾と渥美外海で引き続き多く獲れています。スーパーでも愛知県産のクロダイは広く出回っているのでぜひお試しください。



マダイ *Pagrus major* です。渥美外海で多く獲れています。マダイは養殖ものも広く出回っており1年中食べられますが、天然魚の季節による味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* です。90cmを超える大きなヒラメが獲れていました。ここまで大きいものはあまり見かけませんが、35cm前後のものが渥美外海で獲れています。ヒラメは刺身、から揚げ、焼き魚、煮魚などいろいろな食べ方でおいしくいただけます。



今回は愛知県で水揚げされるエビの一部を紹介します。まずはサルエビ *Trachysalambria curvirostris* です。伊勢・三河湾で獲れます。体全体が灰色をしており、足は少し赤みがかっています。冬の間はあまり見かけませんでしたが、少しずつ獲れるようになってきました。6月頃に多く獲れます。えびせんべいの材料となりますが、塩茹で、塩焼き、小さいものはかき揚げなどでおいしくいただけます。



シバエビ *Metapenaeus joyneri* です。伊勢・三河湾で獲れます。シバエビは秋から冬にかけて多く獲れます。今の時期にも量は少ないですが安定的に獲れています。「白えび」と呼ばれることもあり、白っぽい体には黒い小さな斑点が入っています。殻がやわらかいので殻ごとかき揚げにしてもおいしいです。



モギエビ *Metapenaeopsis mogiensis* です。渥美外海で獲れていました。体に赤い模様が入っています。サルエビ同様、えびせんべいの材料となります。小さいため素揚げやかき揚げなどがおすすめです。

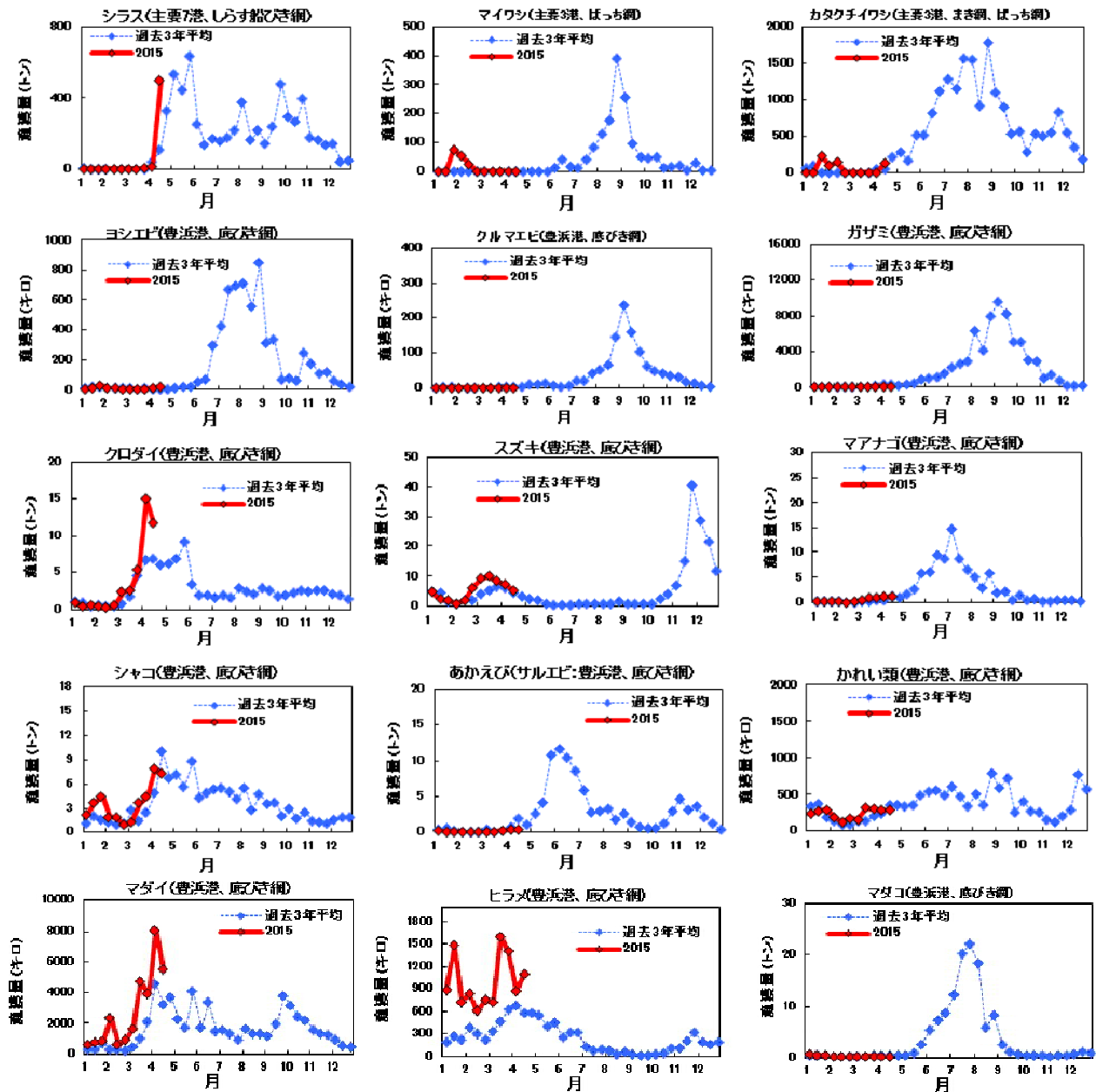


オオコシオリエビ *Cervimunida princeps* です。地元では「きんしろろ」と呼ばれています。体の途中から体が折りたたまれており、腰を折っているように見えます。水深の深いところに生息しており、沖合底びき網で漁獲されます。身はあまり多くありませんが、味噌汁などにすると出汁がおいしいそうです。



アカザエビ *Metanephrops japonicus* です。長いはさみを持ち、背中側の甲羅に「小」の字に似た模様があります。アカザエビも沖合底びき網で漁獲されます。エビの中では最も高価であるとされており、スーパーなどではあまり出回りませんが、市場近くの直売所で売っていることもあります。鮮度のいいものは刺身にすると甘みがあっておいしいです。

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～

[2015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。

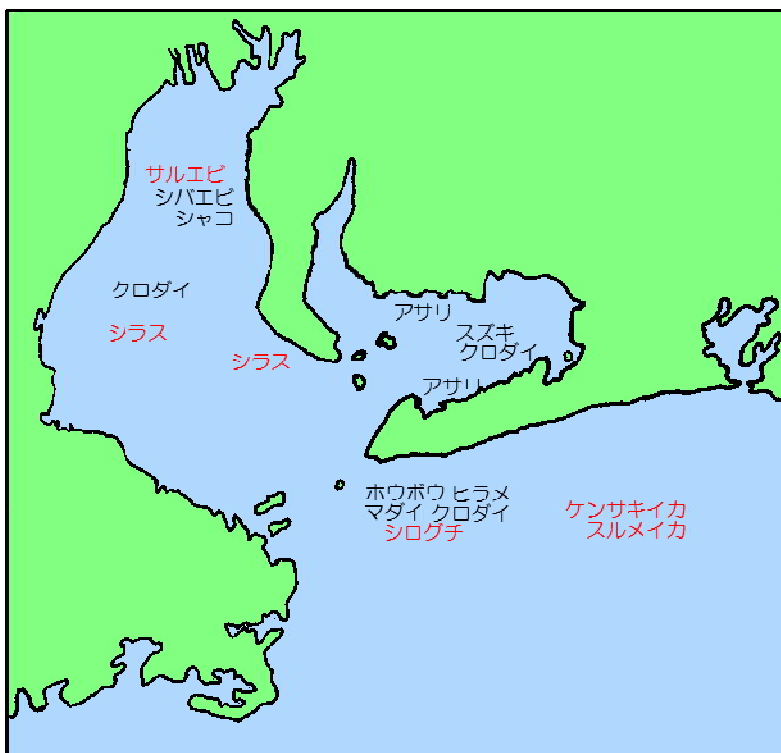
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、シラス、シバエビ、シャコ、サルエビ

○三河湾：スズキ、クロダイ、アサリ

○渥美外海：ホウボウ、ヒラメ、マダイ、クロダイ、シログチ、ケンサキイカ、スルメイカ



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



シラス漁は3月31日から渥美外海で始まりましたが、漁業者は資源保護のため湾内の操業を5月12日まで自主規制していました。その甲斐あって、5月13日に伊勢湾内の操業をしたところ、1日で約200トンの大豊漁となり、市場には活気があふれていました。湾内で漁獲されたシラスは、それまで渥美外海で漁獲されていたシラスに比べ、体重が約2倍に成長しており、大きな資源保護の効果がみられました。

シラスは釜茹でにしたものをご飯や大根おろしなどと一緒に食べるのがメジャーな食べ方ですが、「あいちのおさかなコンシェルジュ」にはいろいろなシラスレシピが載っています。このページの下の方にリンクがあるのでのぞいてみてください。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* です。伊勢湾と渥美外海で引き続き多く獲れています。スーパーでも愛知県産のクロダイは広く出回っているのでぜひお試しください。



マダイ *Pagrus major* です。渥美外海で多く獲れています。15~60cm と様々なサイズのマダイが水揚げされています。刺身、焼き魚、煮魚など様々な調理法で楽しめます。



シャコ *Oratosquilla oratoria* です。伊勢湾で少しずつ獲れるようになってきました。シャコは5月頃から産卵期をむかえるため、雌は卵を持っています。冬には身が水っぽかったのがなくなり、おいしくなっています。塩茹でで食べるとシャコの味を味わえます。また、鎌のようになっている足にも身が入っているので足の身もぜひ食べてみてください。



ケンサキカ *Uroteuthis edulis* です。渥美外海で獲られています。5~10cm と小さいサイズが主に漁獲されています。市場では「あかいか」と呼ばれています。小さいサイズなのでそのまま煮たり、干してから焼いてもおいしいです。

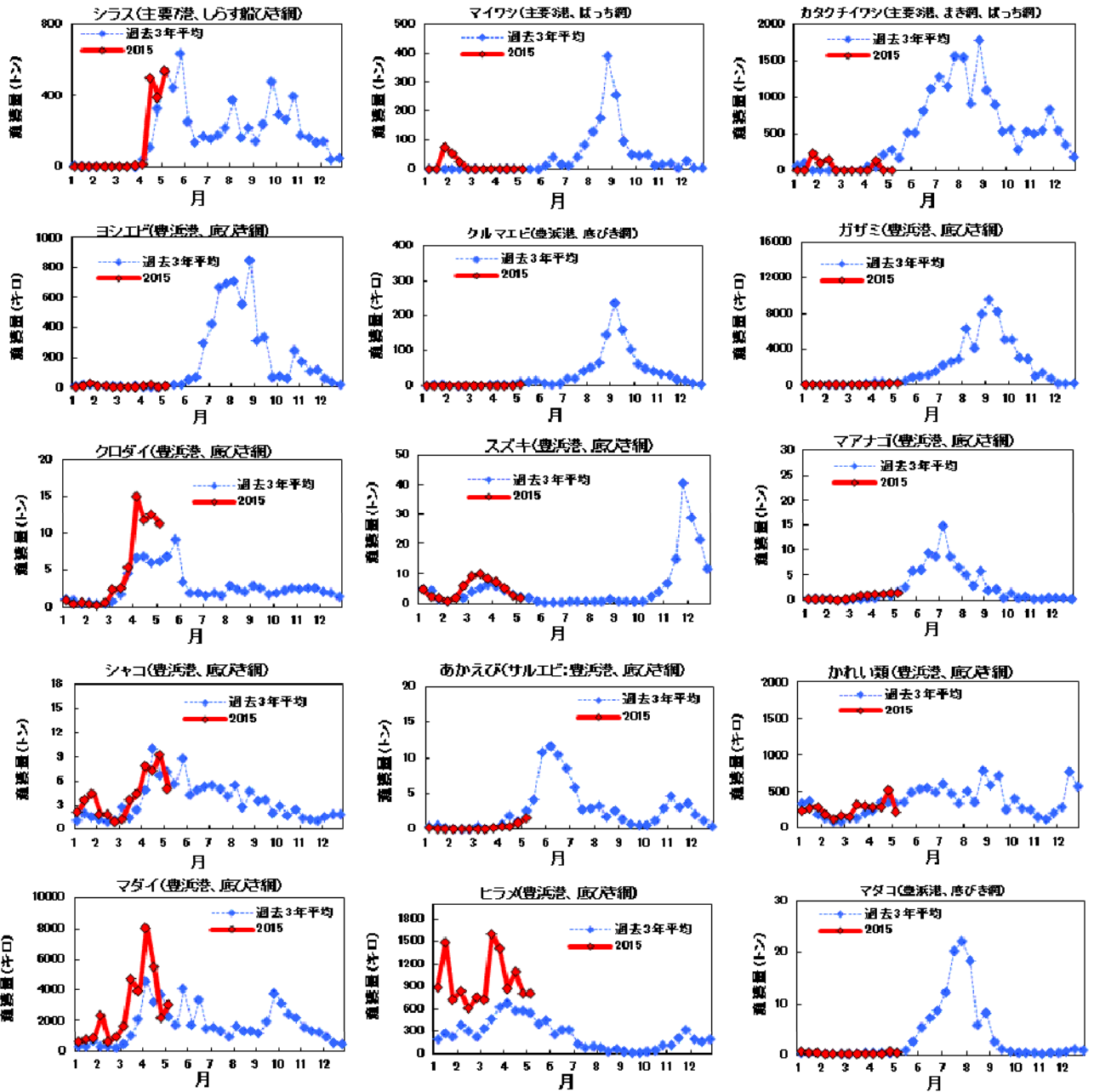


ギマ *Triacanthus biaculeatus* です。背びれと腹びれにある硬いツノとザラザラした硬い皮が特徴です。カワハギに似ており、市場ではカワハギを「ぎま」、ギマを「つのぎま」と呼ぶことがあります。皮にはぬるぬるの粘液がついているので、皮をはいでから調理します。皮をはぐときはざらざらの皮で手が傷つくことがあるため、軍手などの使用をおすすめします。ギマはしっかりした身をしており、煮魚や刺身でおいしくいただけます。



トビウオ *Cypselurus agoo agoo* です。サヨリ網にかかったトビウオが市場に並んでいました。トビウオは大きな胸鰭を持ち、名前の通り海面の上を飛びます。トビウオは「あご」とも呼ばれ、あごだしはトビウオから取っただしです。あまり市場に揚がる魚ではないので、愛知県産のトビウオを見かけたらラッキーです。刺身や干物、練り物、焼き物、フライなど様々な調理法でおいしくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



5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～

[2015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、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。

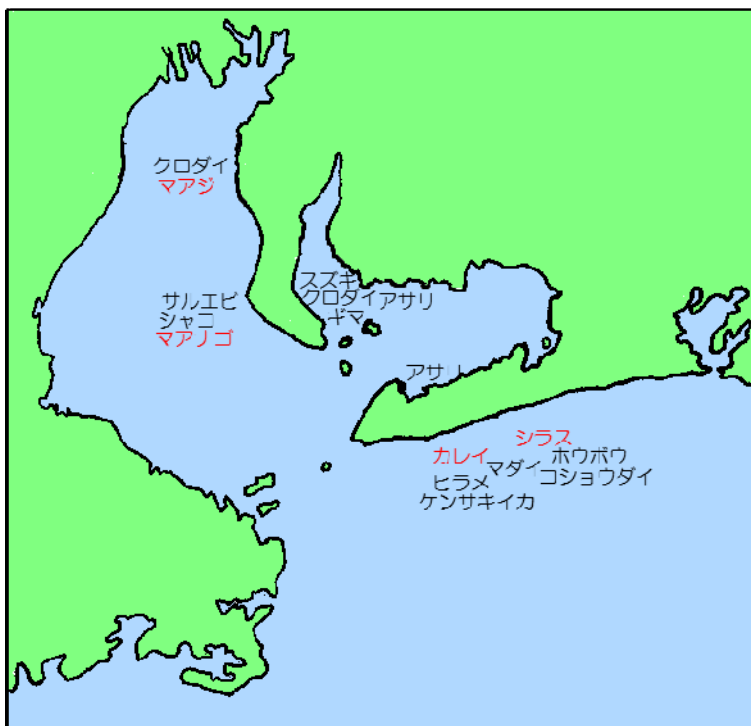
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、マアナゴ、マアジ、シャコ、サルエビ

○三河湾：スズキ、クロダイ、ギマ、アサリ

○渥美外海：ヒラメ、マダイ、カレイ、ホウボウ、コショウダイ、シラス、ケンサキイカ



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



シラスが渥美外海で獲れています。シラスは水揚げされた後すぐに競りが行われます。競りの後、加工場に運ばれすぐに釜揚げにされます。また、スーパーや飲食店では生シラスを取り扱っているところもあります。シラスは「あいちの四季の魚」で夏の魚に選ばれています。今が旬のシラスをぜひお試しください。



マアナゴ *Conger myriaster* です。伊勢湾で獲られています。マアナゴは6月から8月に多く獲れます。今年は獲れ始めるのがやや遅れていますが、徐々に漁獲量が増えてきました。愛知県では「めじろ」と呼び、干物にして売られています。ほかにも天ぷらにしたりや煮アナゴにするとおいしいです。



マアジ *Trachurus japonicus* です。伊勢湾で 5cm ほどの小さいマアジが獲れています。また、量はあまり多くありませんが、渥美外海で 25cm ほどの大きいマアジが獲れています。マアジは塩焼きや干物、刺身、フライなどいろいろな食べ方で楽しめますが、小さいマアジは南蛮漬けにするのがおすすめです。



ヒメジ *Upeneus japonicus* です。渥美外海で獲れていました。市場では「きんぎょ」ともよばれます。あごの下に黄色いヒゲがはえており、味を感じることができるようです。ヒメジは干物やフライがおいしいです。



ホシガレイ *Verasper variegatus* です。伊勢湾で獲れていました。ホシガレイは市場でたまに見かけるくらいで、愛知県ではあまり多く獲れる魚ではありません。しかし、カレイ類のなかでは最もおいしいとされ、高級魚とされています。手に入れるのは難しいと思いますが、刺身や煮つけ、塩焼きでおいしくいただけます。

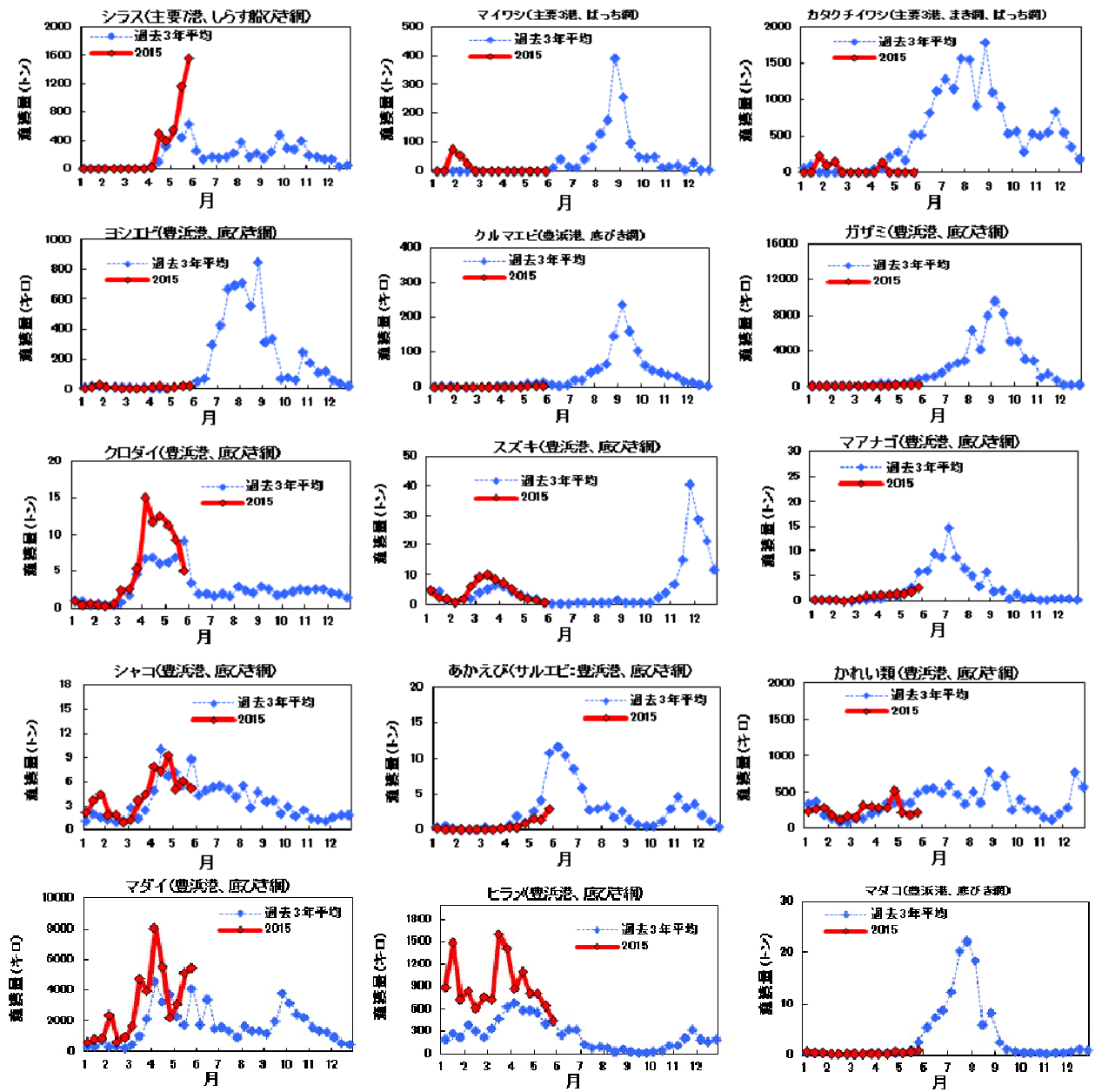


シャコ *Oratosquilla oratoria* です。伊勢湾で獲れています。今から秋にかけて身が詰まっています。おいしい季節です。シャコはどこでも獲れるわけではなく獲れる海域は限られており、愛知県は全国でも有数のシャコ産地となっています。シャコは塩茹でがおすすです。また、鮮度のいいシャコを冷凍してから刺身にするとトロツとしたシャコの味が楽しめます。



イラ *Choerodon azurio* です。鮮やかな色をしています。イラは皮と身の間に脂が乗っています。仲買さんのおすすめの食べ方は湯引きです。3枚におろしたあと皮を上にして置いてふきんをかぶせ、その上からお湯をかけます。イラは皮が硬いため2~3回湯をかけますが、あまりやりすぎてもダメなようです。湯をかけたら冷水で冷やして切ればイラの湯引きの完成です。

主要魚種の漁獲状況



5月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜，師崎，片名，日間賀島，篠島，大浜，赤羽根
 主要3港：豊浜，師崎，大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年6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。

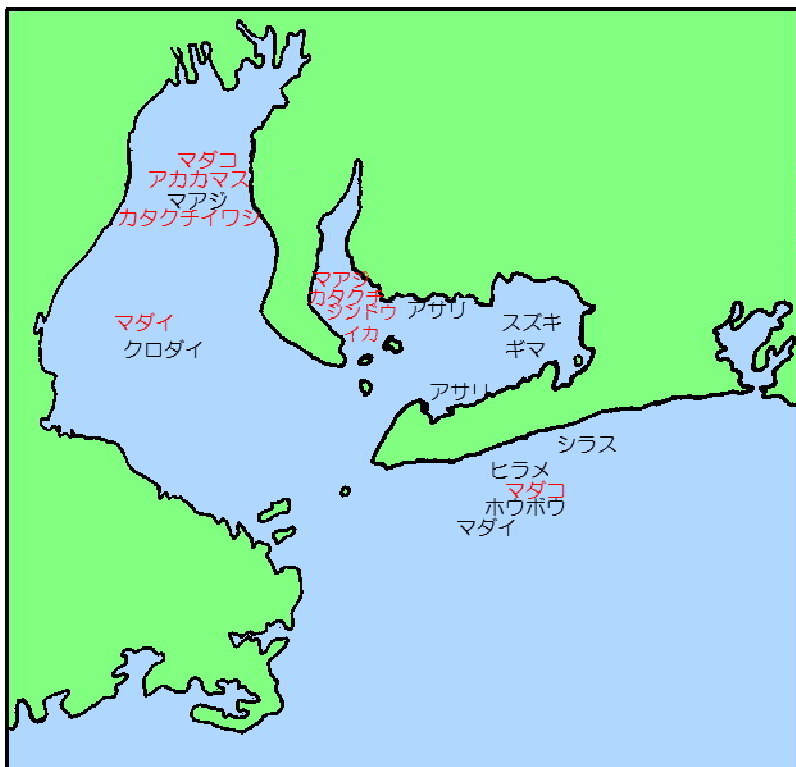
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、マダイ、アカカマス、マアジ、カタクチイワシ、マダコ

○三河湾：スズキ、ギマ、マアジ、ジンドウイカ、カタクチイワシ、アサリ

○渥美外海：ヒラメ、マダイ、ホウボウ、シラス、マダコ



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



マダコ *Octopus vulgaris* です。渥美外海では大きいタコ、伊勢湾内では小さめのタコが獲れています。市場に行くとほとんどの船がタコを並べており、どこを見渡してもタコばかりです。タコはよく塩もみをしてヌメリをとったあと、茹でて刺身や酢の物にするとおいしいです。ご飯と一緒に炊いて、たこ飯にするのもおすすめです。



アカカマス *Sphyraena pinguis* です。伊勢湾で獲れています。干物にしたカマスはスーパーなどで広く出回っていますが、塩焼きや鮮度のいいものだと刺身にしてもおいしくいただけます。



マアジ *Trachurus japonicus* です。伊勢湾で小さいマアジが獲れています。前回お知らせしたときは5cmほどでしたが、少し成長し、7~10cmほどの大きさになりました。小さいアジは唐揚げや南蛮漬けがおすすめです。



赤い長細い魚はアカヤガラ *Fistularia petimba* です。あまり見かけない魚ですが、渥美外海で獲れていました。身はきれいな白身で吸い物種に使われます。また、塩焼きにすると皮から甲殻類の風味がするそうです。

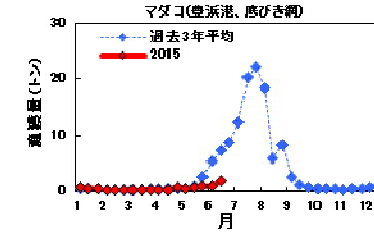
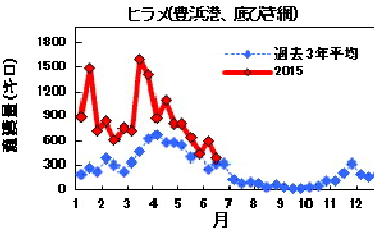
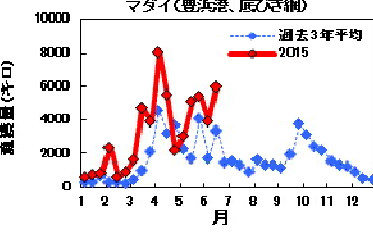
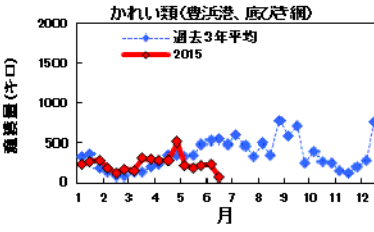
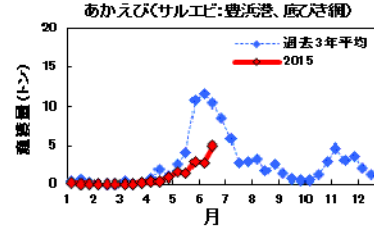
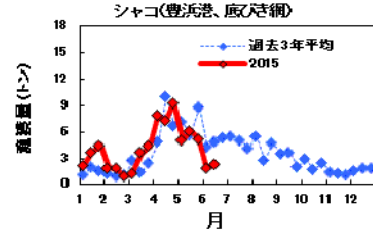
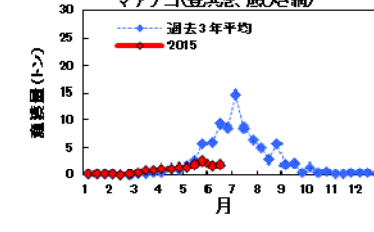
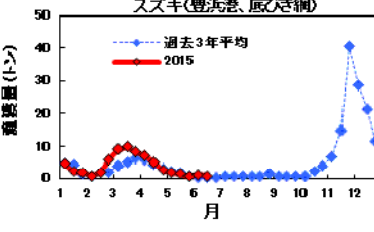
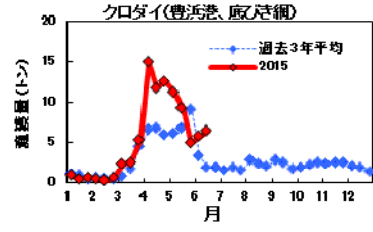
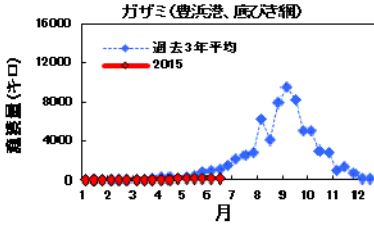
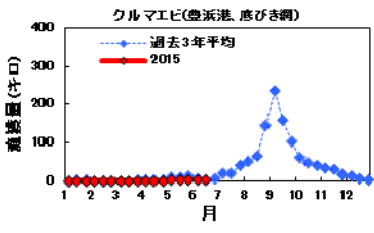
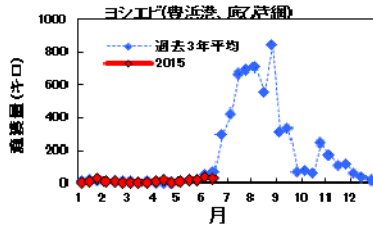
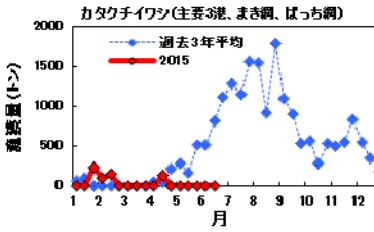
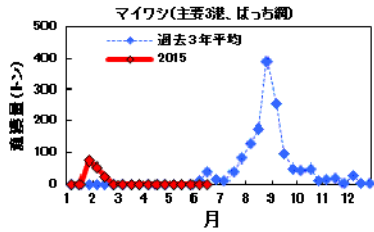
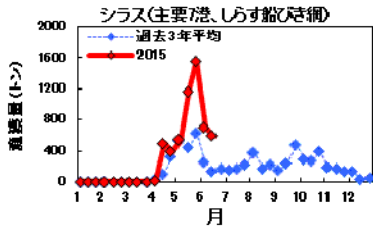


アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* です。胴の長さが40cmを超える大きなイカです。愛知県では多く獲れるイカではありませんが、たまに市場に並んでいます。刺身にすると甘みが強く、アオリイカのおいしさを味わえます。



大きな鯛を見つけました。豊浜でおこなわれる鯛祭りです。この後、赤色に塗られて大きな鯛が完成しますが、地区によっては祭り2日目に黒鯛に変身するそうです。祭りでは、町内を練り歩いたり、海に入ったり、ほかの地区の鯛とぶつかり合ったりと見どころ満載です。今年の鯛祭りは7月18・19日です。交通渋滞が予想されますので、公共交通機関でお越しください。

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～

[2015年7月23日]

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

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。

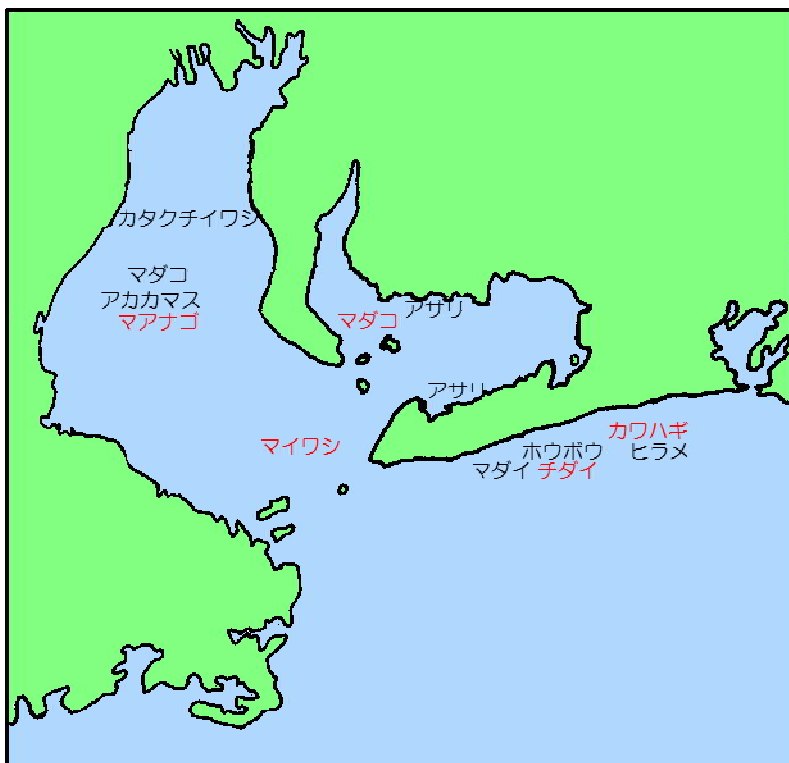
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：アカカマス、マアナゴ、カタクチイワシ、マイワシ、マダコ

○三河湾：マダコ、アサリ

○渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、ホウボウ、カワハギ



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



渥美外海でマダイ *Pagrus major* が多く獲れています。大きさは25~50cmでいろいろなサイズのものが獲れます。マダイは白身で淡白な味わいなので、様々な調理方法で楽しめます。いろいろな料理を試してみてください。



マダイに似ていますが、こちらはチダイ *Evynnis japonica* です。チダイはえら蓋の縁が赤く、尾の縁が黒くないことでマダイと見分けます。25~30cmほどの大きさのものが渥美外海で獲られています。チダイも様々な料理で楽しめますが、マダイより小さめなので、そのまま塩焼きにするなど姿を活かした料理はいかかでしょうか。



マダコ *Octopus vulgaris* です。市場へ行くと、一面にマダコが並んでいます。前回お知らせした時には頭の大きさが5cm前後の小さいタコが多めでしたが、徐々に7~10cmの大きめのタコが出てきたようです。タコは弾力があり、歯ごたえも楽しみの一つですが、苦手な方はゆでる前に冷凍するとやわらかくなります。また、まとめ買いしたときは塩もみをした後に冷凍しておけばゆでるだけでいつでも手軽に食べられます。



アカカマス *Sphyraena pinguis* です。伊勢湾と渥美外海で少しずつ獲れています。カマスは鮮度が落ちやすく身がやわらかくなってしまいうため、干物にして売られていることが多いです。新鮮なものは刺身がおすすめです。カマスは夏から秋口が最もおいしいとされており、今がおいしい季節です。

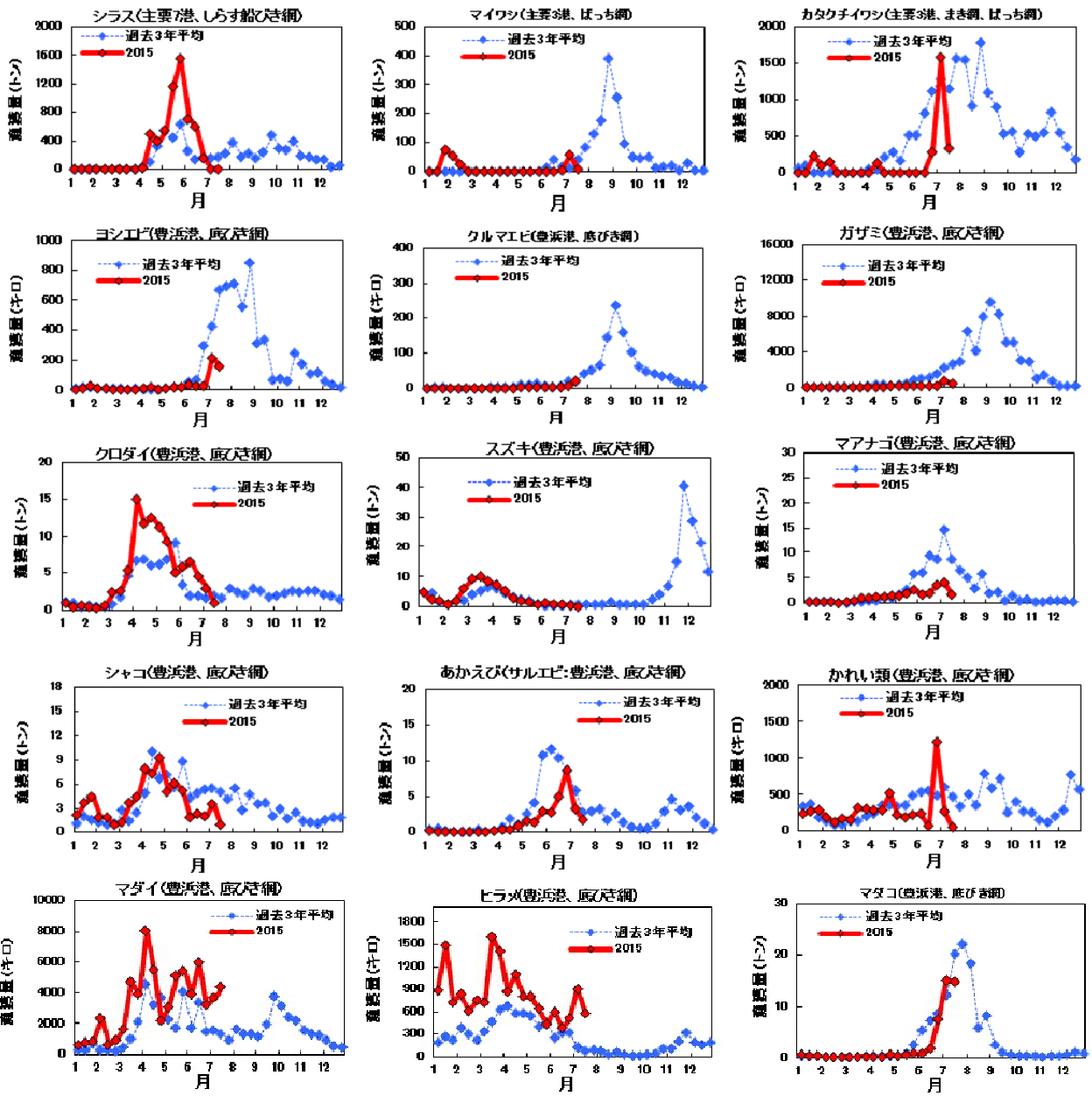


マイワシ *Sardinops melanostictus* です。湾口付近で獲れています。カタクチイワシと混ざって漁獲されています。マイワシは背が青っぽい色で、体には7つ前後の黒い点があります。そのまま塩焼きでも美味しいですが、醤油でさっと煮ても身がやわらかくおいしくいただけます。醤油と砂糖で煮るときは梅干を入れたり、お酢を少し入れると甘みが引き立ちます。



ウミヒゴイ *Parupeneus chrysopleuron* です。鮮やかな赤い色の体に黄色い線が入り、目立ちます。外海底びき網で2匹だけ獲れていました。名前に「コイ」と付きますが、鯉ではなくヒメジの仲間です。刺身、ムニエル、天ぷらがおいしいそうです。愛知県ではあまり見かけない魚ですが、機会があればお試しください。また、一緒に写っているキュウセン *Halichoeres poecilopterus* も煮るとおいしいです。

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～

[2015年8月6日]

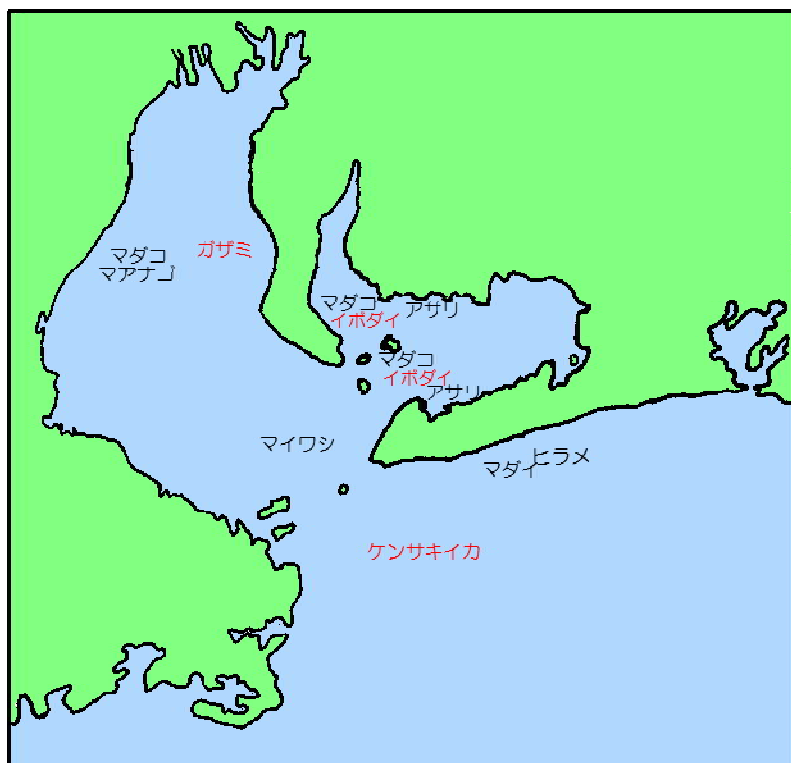
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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：マアナゴ、マイワシ、マダコ、ガザミ
- 三河湾：マダコ、イボダイ、アサリ
- 渥美外海：マダイ、ヒラメ、チダイ、ケンサキイカ



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



マダコ *Octopus vulgaris* です。前回から引き続き伊勢・三河湾でタコが多く獲れています。伊勢湾で獲れたタコを使ってタコ飯を作ってみました。炊くときにタコの茹で汁を使うとタコの風味が増します。ぜひお試しください。



マアナゴ *Conger myriaster* です。伊勢湾で獲られています。今年は少なめでしたが、徐々に漁獲量が増えてきました。愛知県ではアナゴを醤油とみりんに漬けて干物にします。地元では「めじろの干物」として親しまれていますが、全国的にはアナゴを干物にする地域は少ないそうです。脂が乗っておいしい干物は、漁港近くの干物屋やお土産売り場で買うことができますのでお試しください。



愛知県で「かに」と言えばガザミ *Portunus trituberculatus* です。伊勢湾で少しずつ獲れる量が増えました。「かに」や「わたりがに」と呼ばれており、「あいちの四季の魚」では秋の魚に選ばれています。塩茹でて食べると甘みのある身を楽しむことができます。また味噌汁にするとよいダシが出ておいしいです。



マイワシ *Sardinops melanostictus* です。湾口付近で獲れています。カタクチイワシやウルメイワシも混ざって漁獲されています。マイワシは鮮度のいいものは刺身でも楽しめます。また、塩焼きや醤油煮、酢漬け、つみれなどいろいろな食べ方で楽しめます。

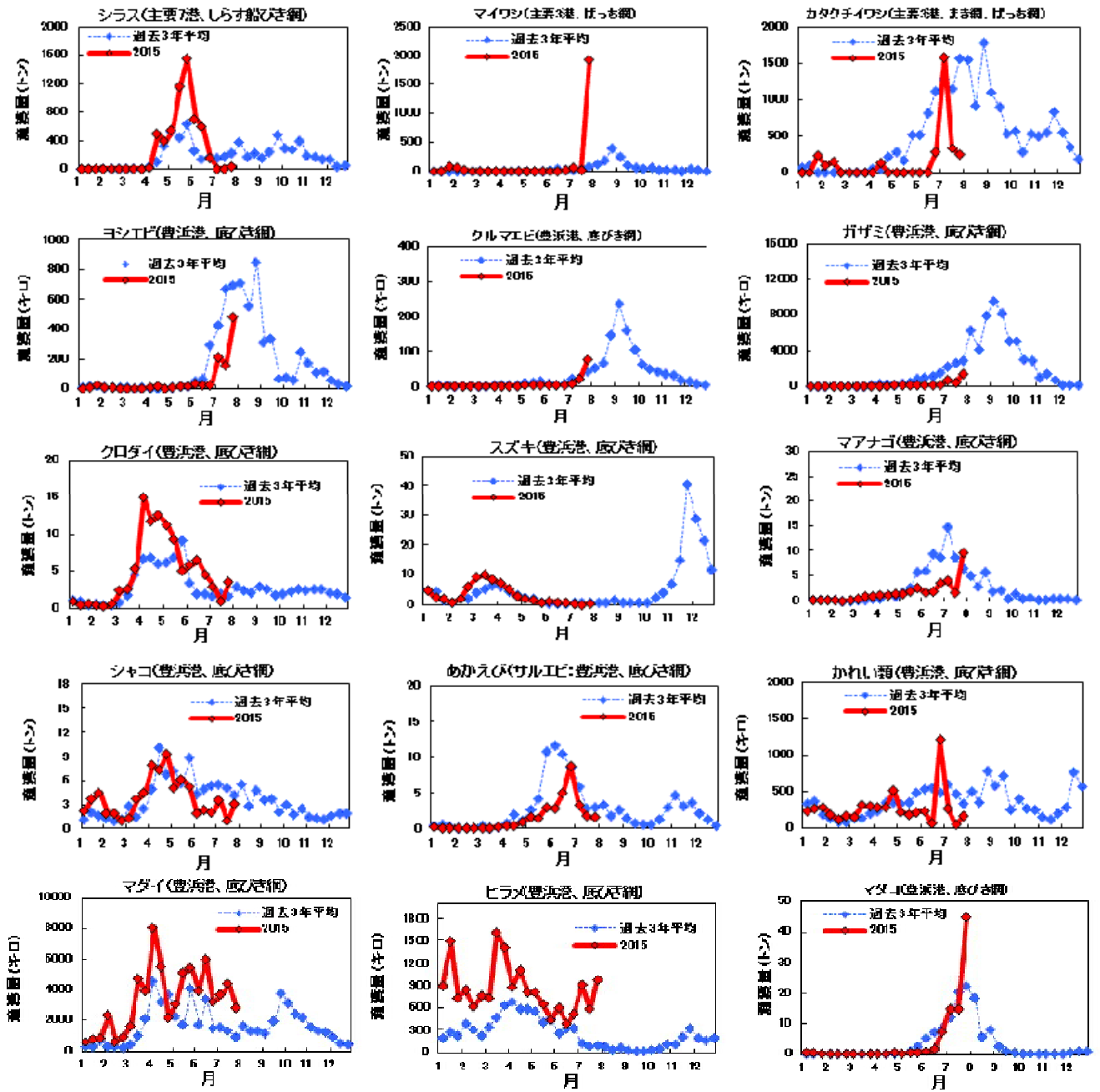


イボダイ *Psenopsis anomala* です。伊勢・三河湾で獲れています。「まめだい」という呼び方のほうが馴染みがあるかもしれません。愛知県の底びき網は「まめ板網」と呼びますが、その由来は昔「まめだい」が多く獲れたからだそうです。煮つけにするとおいしくいただけます。また、大きくなったものは干物にすると脂が乗って絶品です。



クルマエビ *Marsupenaeus japonicus* です。クルマエビは「県の魚」に指定されています。クルマエビは主に渥美外海で漁獲されますが、今の時期は伊勢湾や三河湾でも獲れます。クルマエビの名前の由来は、体を折り曲げた時に体の模様が車輪のように見えるからだそうです。塩焼きや天ぷらなどがおすすめです。

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 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～

[2015年8月25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。

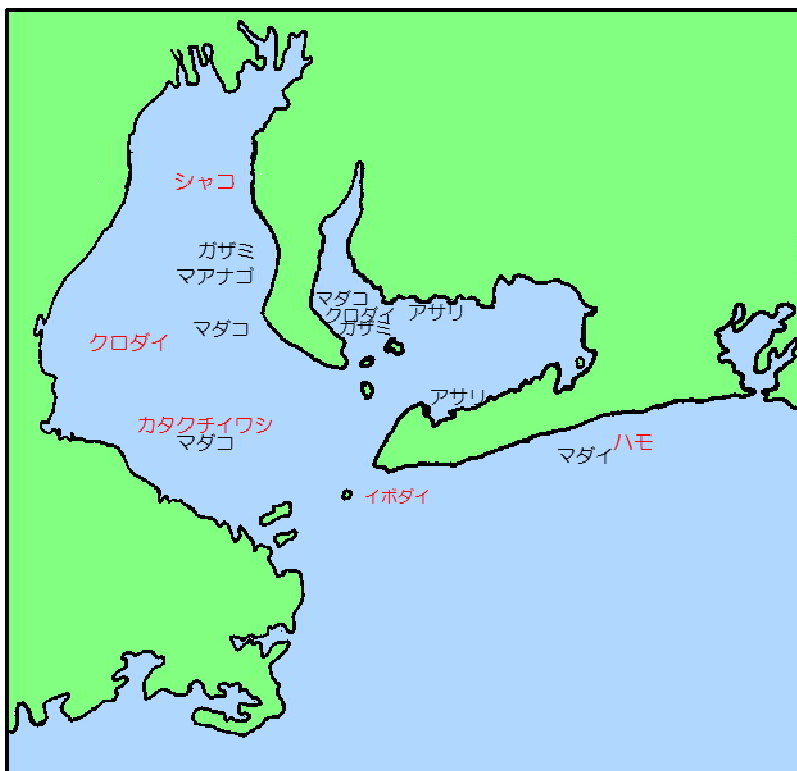
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：マアナゴ、クロダイ、カタクチイワシ、マダコ、ガザミ

○三河湾：マダコ、クロダイ、ガザミ、アサリ

○渥美外海：マダイ、ハモ、イボダイ



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



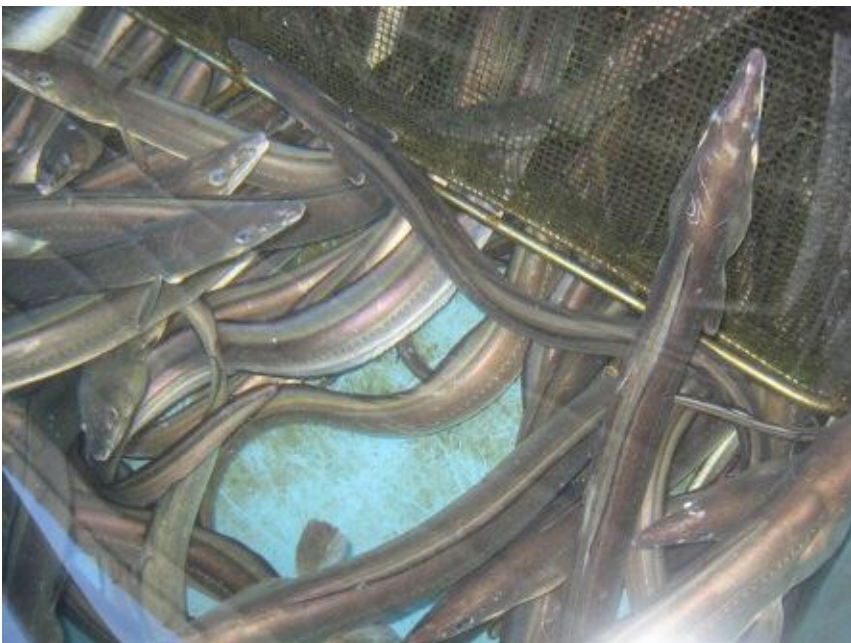
シヤコ *Oratosquilla oratoria* です。伊勢湾で獲れています。今の時期はメスが卵を持っており、やわらかいシヤコの身の中心にしっかりした卵が詰まっています。メスが卵を持つ時期はそろそろ終わりのため、今の時期のシヤコをぜひ食べてみてください。



イボダイ *Psenopsis anomala* です。渥美外海で多く獲られています。体長 12cm ほどです。うろこがほとんどないので内臓を取り出すだけで簡単に調理することができます。煮つけや干物がおいしいです。



マダコ *Octopus vulgaris* です。伊勢・三河湾でタコが獲れています。お盆を過ぎてから市場に並ぶ量が減ってきましたが、まだまだ獲れています。タコのぬめりを取るために塩もみをしますが、ほかに、ザルにタコを押し付けるようにして揉むと塩なしでもぬめりを取ることができます。塩分が気になる方におすすめです。



ハモ *Muraenesox cinereus* です。渥美外海で多く獲られています。ハモは顔が尖っており鋭い歯が特徴です。噛む力が強いので生きたハモをつかむときは注意が必要です。ハモは骨が多く、骨切りをしてから調理します。お吸い物に入れるとよい出汁が出ておいしいです。

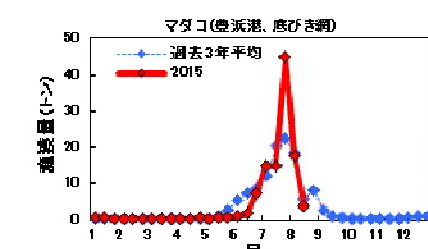
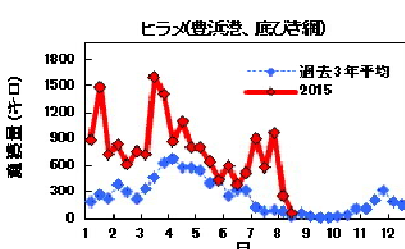
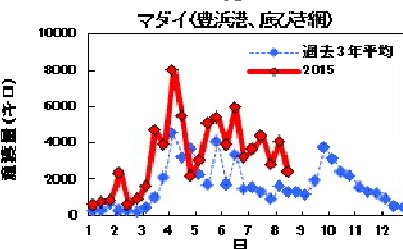
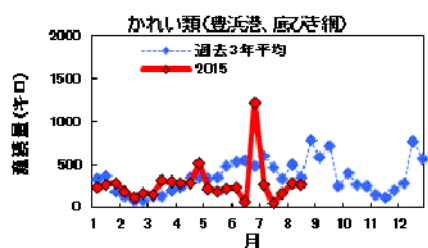
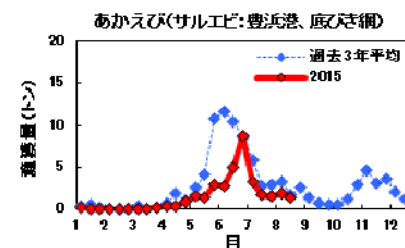
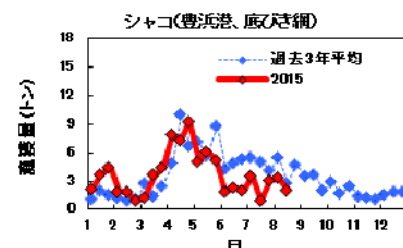
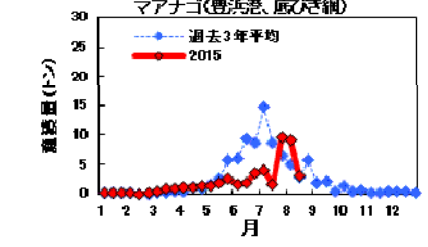
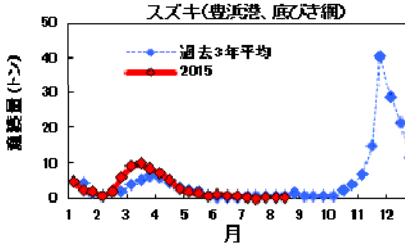
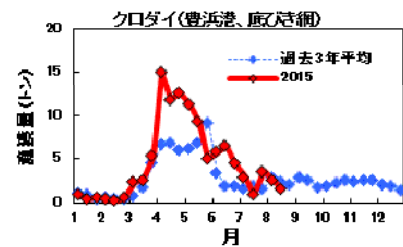
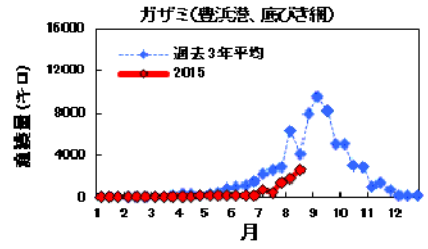
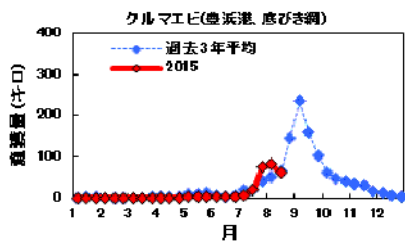
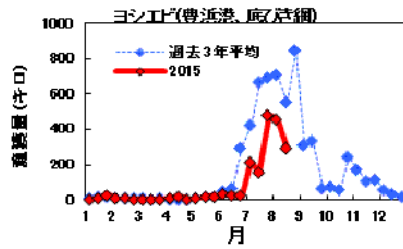
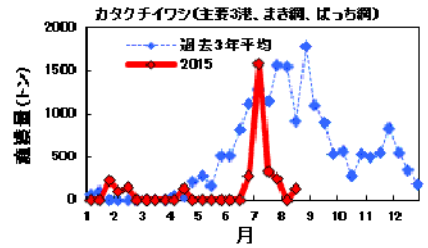
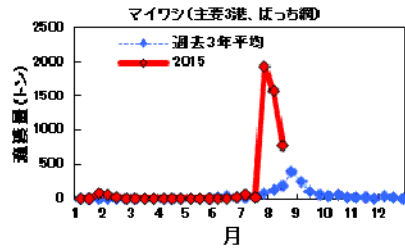
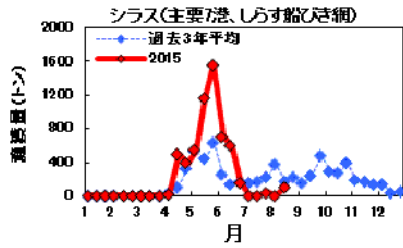


カタクチイワシ *Engraulis japonicus* です。体長 6cm ほどのものが伊勢湾で獲れています。カタクチイワシとともにマイワシやウルメイワシもまざって漁獲されます。カタクチイワシは鮮度が落ちやすいため、主に加工や養殖魚の餌として利用されます。生のカタクチイワシはスーパーなどではあまり出回りませんが、もし見かけたらラッキーなのでぜひお試しください。圧力鍋で煮ると骨までおいしく食べられます。



アナゴ *Conger myriaster* です。伊勢湾で獲れています。マアナゴは愛知県の水産業において重要な資源の一つです。資源を長く利用するためには獲りすぎないことが大切です。そこで伊勢湾で漁を行っているまめ板網（底びき網）の漁業者は網目の大きさを 14 節以上にすることにより、小さいアナゴを逃がすようにしています。ほかにも資源管理のために、それぞれの漁業においていろいろな取り組みが行われています。皆さんも愛知県の魚を食べて愛知の水産業を応援してください。

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～

[2015年9月18日]

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

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。

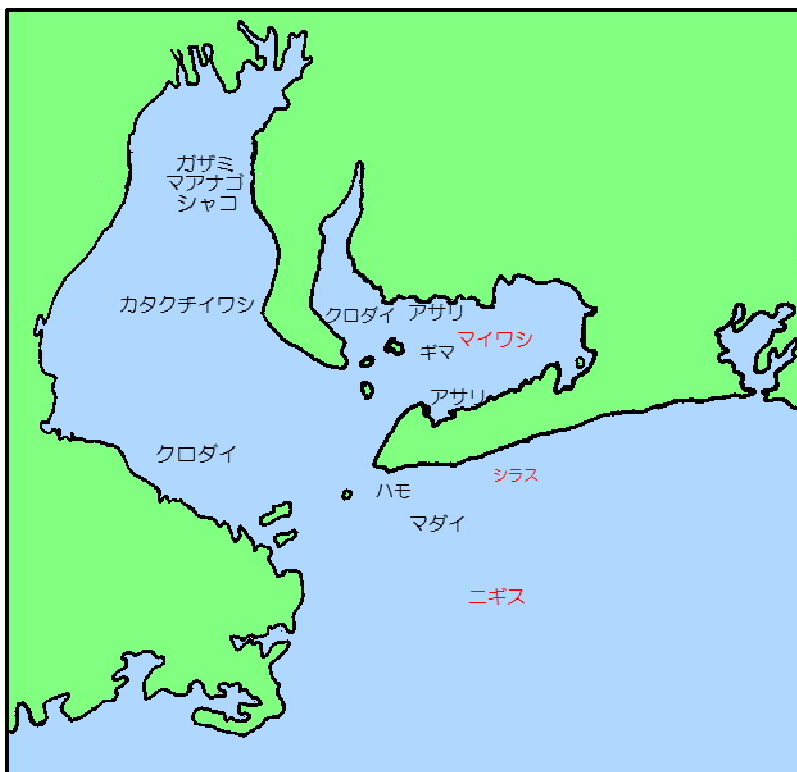
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：マアナゴ、クロダイ、カタクチイワシ、ガザミ

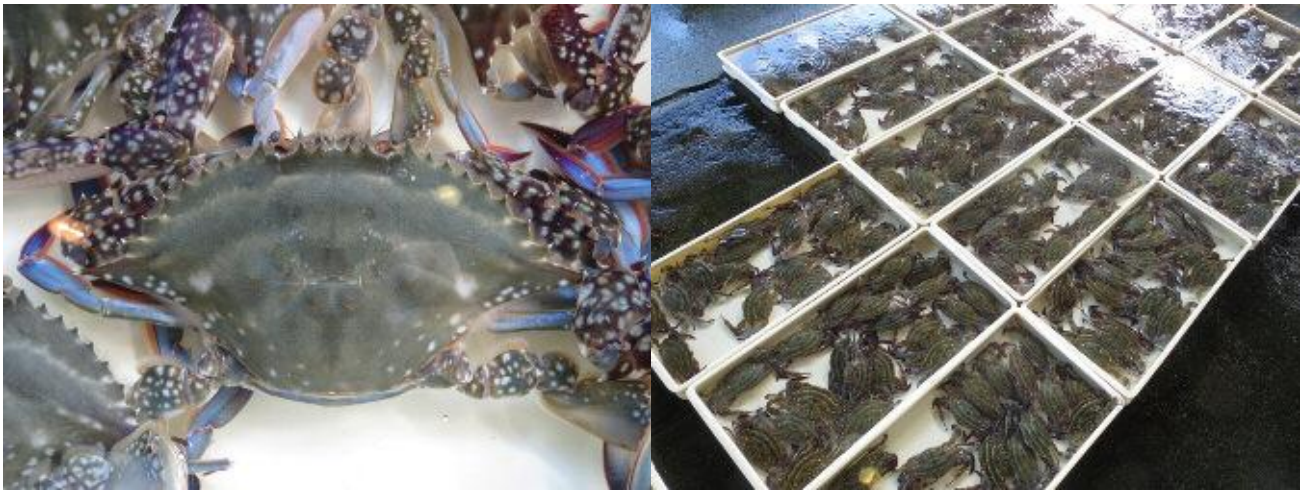
○三河湾：クロダイ、ギマ、マイワシ、アサリ

○渥美外海：マダイ、ハモ、ニギス、シラス



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



ガザミ *Portunus trituberculatus* です。伊勢湾で多く獲れています。市場では「わたりがに」と呼ばれており、こちらの呼び方のほうが馴染みがあるかもしれません。塩茹でにするとガザミの味が楽しめますが、味噌汁にしてもよいだしが出ておいしいです。



アカムツ *Doederleinia berycoides* です。あまり数は多くありませんが渥美外海で獲られています。アカムツは口の中が黒いため「のどぐろ」とも呼ばれています。旬は秋から冬でこれからがおいしい季節です。脂がよくのっており、刺身、塩焼き、煮つけなどいろいろな調理法で楽しめます。



キダイ *Dentex tumifrons* です。マダイやチダイと似ていますが、やや黄色がかった赤色をしています。渥美外海で獲れ、市場では「れんこだい」とも呼ばれています。「鯛」ということで塩焼きがおいしいですが、鮮度がいいものは刺身でもおいしいです。

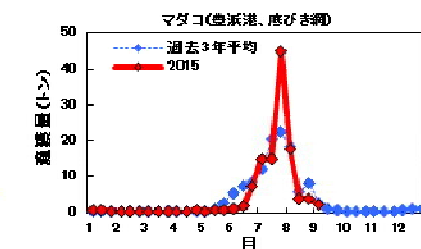
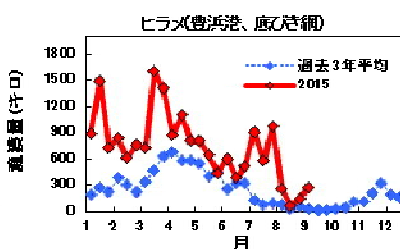
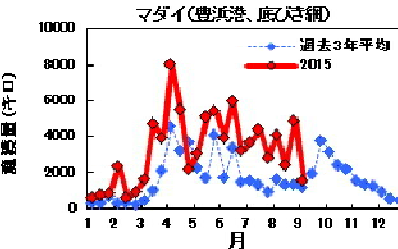
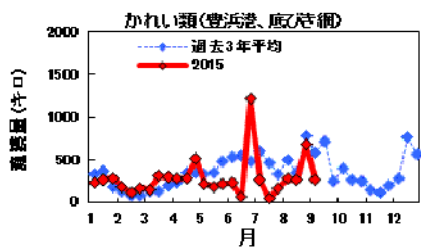
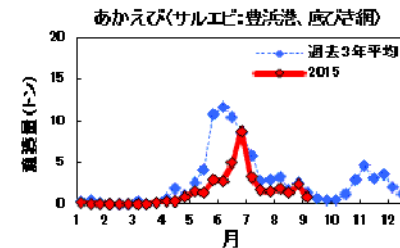
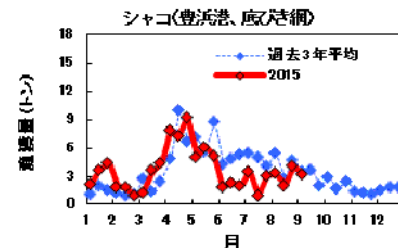
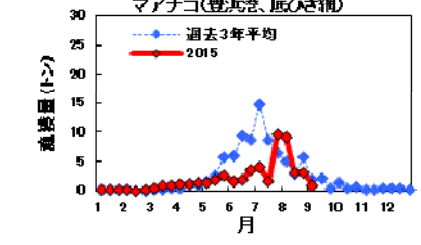
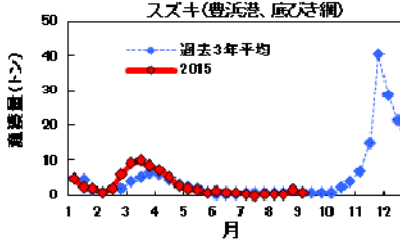
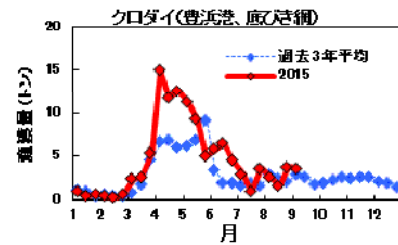
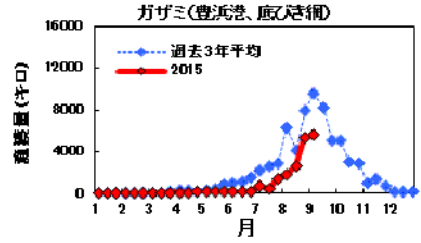
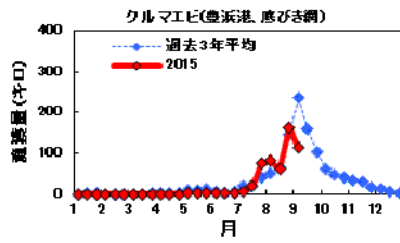
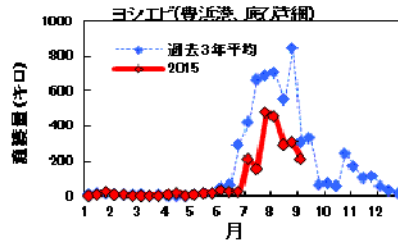
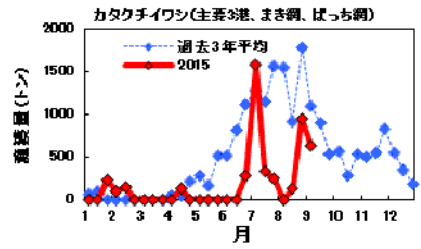
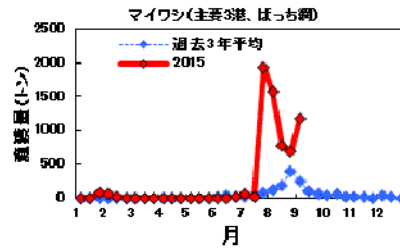
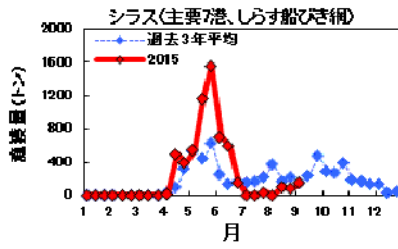


クルマエビ *Penaeus japonicus* です。渥美外海で獲られています。クルマエビの縞模様は熱を通すと赤と白のきれいな縞模様になります。茹でるときれいに模様が出るのでぜひお試しください。天ぷらや塩焼きでもおいしくいただけます。ちなみにクルマエビは愛知県の「県の魚」に選ばれています。



ニギス *Glossanodon semifasciatus* です。渥美外海の水深 100m より深いところで獲れます。「おきぎす」とも呼ばれています。白身の魚で、開いてフライにするのがおすすめです。そのまま塩焼きにしたり、軽く干して丸干しにしてもおいしいです。

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～

[2015年10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。

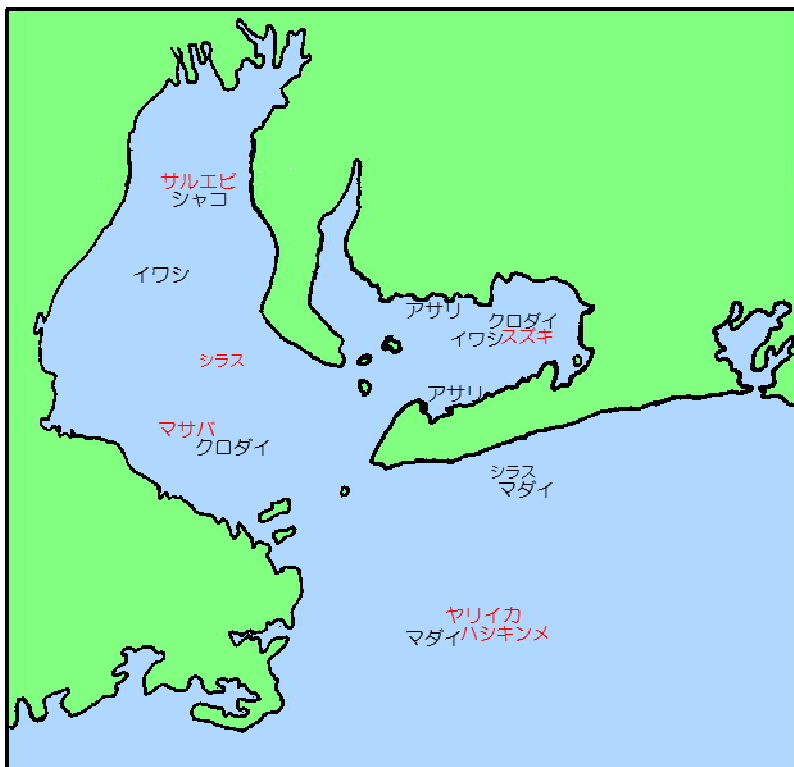
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、マサバ、シラス、イワシ、サルエビ、シャコ

○三河湾：クロダイ、スズキ、イワシ、アサリ

○渥美外海：マダイ、ハシキンメ、シラス、ヤリイカ



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



トラフグはえ縄漁が10月5日に解禁となりました。はえ縄漁とは1本のロープにたくさんの釣針をつけて魚を釣りあげる漁法です。市場ではトラフグ *Taki fugu rubripes* が入った水槽の回りを仲買業者の方々が取り囲み、競りが行われていました。今年は解禁初日の漁獲量が多く、試験びきの結果からも引き続きトラフグが多く獲れる見込みです。漁港の近くにはトラフグを扱うお店や旅館が多くありますので、ぜひ愛知のトラフグを食べてみてください。



ハシキンメ *Gephyroberyx japonicus* です。深海魚で、沖合底びき網で漁獲されることが多く西浦でよく水揚げされますが、片名でもあがっていました。市場では近い仲間のヒウチダイ *Hoplostethus japonicus* とまとめて「ぱん」とよばれています。スーパーなどではあまり見かけませんが、漁港近くでは干物が売られています。脂がのっており、刺身、焼く、煮るなどどの食べ方でもおいしくいただけます。アラからはよいダシが出るので味噌汁もおすすめです。



ヤリイカ *Loligo bleekeri* です。今年は8月28日に外海底びき網によるヤリイカ漁が解禁しました。春には豊漁が予想されましたが、渥美外海では7月半ばから黒潮系暖水の流入が強く、低水温を好むヤリイカは移動して漁場には少なく、水揚げも少なめになっています。しかし、10月になって水温は徐々に低下しており、市場に行くと少しずつヤリイカが並んでいるのを見るので今後に期待したいです。今の時期のヤリイカは小さいのでそのまま煮つけにすると身がやわらかくおいしくいただけます。



ノリ養殖について紹介します。愛知県ではノリ養殖がおこなわれており、生産量は全国で7位(H26年度)です。ノリ養殖では、春にフラスコなどの容器で保存し、育てた糸状体(フリー糸状体)をホタテの貝殻に潜り込ませ、貝殻糸状体(上の写真)という形で秋まで育てます。

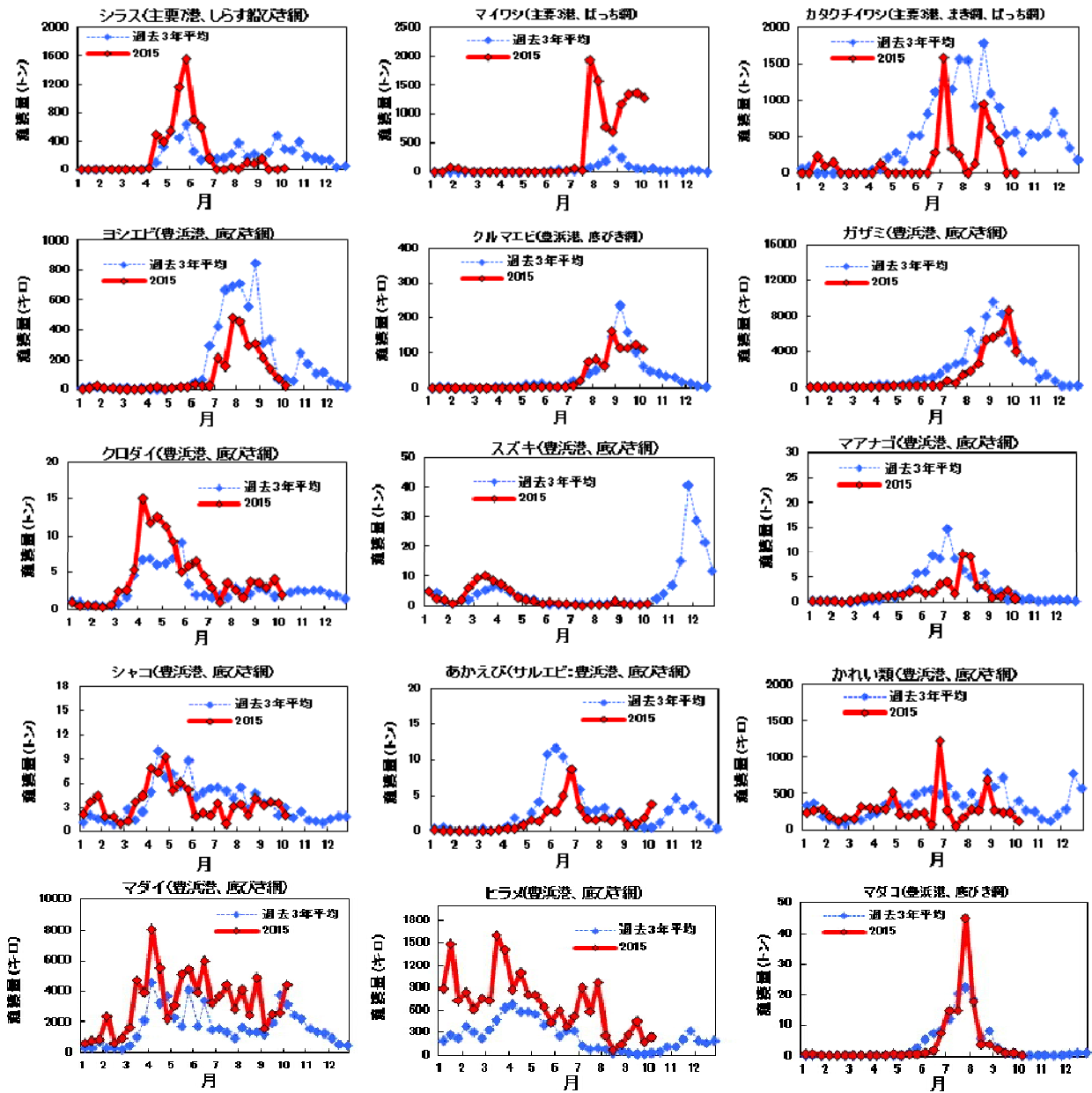


10月頃になると、温度と光で貝殻糸状体を刺激して殻胞子を出させ、それを網につけます。この作業を採苗といいます。愛知県では陸上で採苗を行います。殻胞子は非常に小さく、顕微鏡を使わなければ見ることができません。



陸上採苗は殻胞子を放出している貝殻糸状体を水槽に入れ、その中で水車に張った網を回して行います。水産試験場でも先週陸上採苗を終えました。殻胞子をつけた網はいったん冷凍保存し、海水温が下がると海に網を張り、ノリを育てます。今週からノリ網が海に張り出されました。海に来たときにノリ網を探してみてください。

主要魚種の漁獲状況



10月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根
 主要3港：豊浜、師崎、大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年11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。

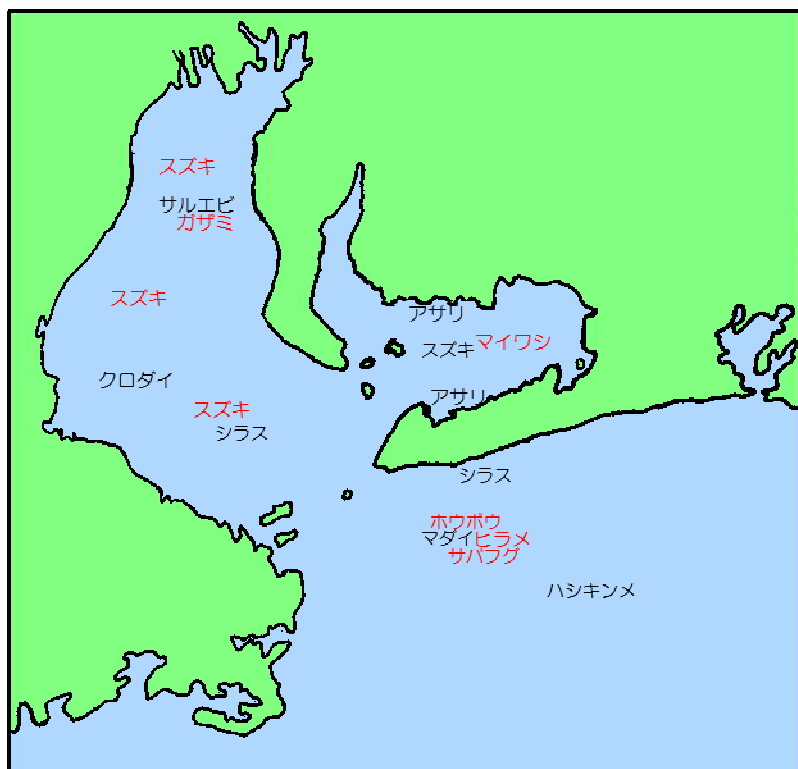
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、クロダイ、シラス、サルエビ、ガザミ

○三河湾：スズキ、マイワシ、アサリ

○渥美外海：マダイ、ホウボウ、ヒラメ、シロサバフグ、ハシキンメ、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* が伊勢湾の全域で獲れています。スズキは毎年11月から12月にかけて多く獲れますが、今年も11月に入るとスズキが多く市場に並ぶようになりました。スズキは市場では「またか」と呼ばれています。白身の魚で、塩焼き、ムニエル、フライにするとおいしいです。もちろん刺身でもおいしくいただけます。



シロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* です。シロサバフグは伊勢湾、三河湾でも獲れますが、今は比較的大きいものが渥美外海で獲られています。鍋にするとよいダシが出るので、これからの季節にはおすすめです。そのほか、から揚げや干物、焼き物でもおいしいです。スーパーなどでは皮と内臓を取った状態で売られているので、いろいろな料理でお楽しみください。

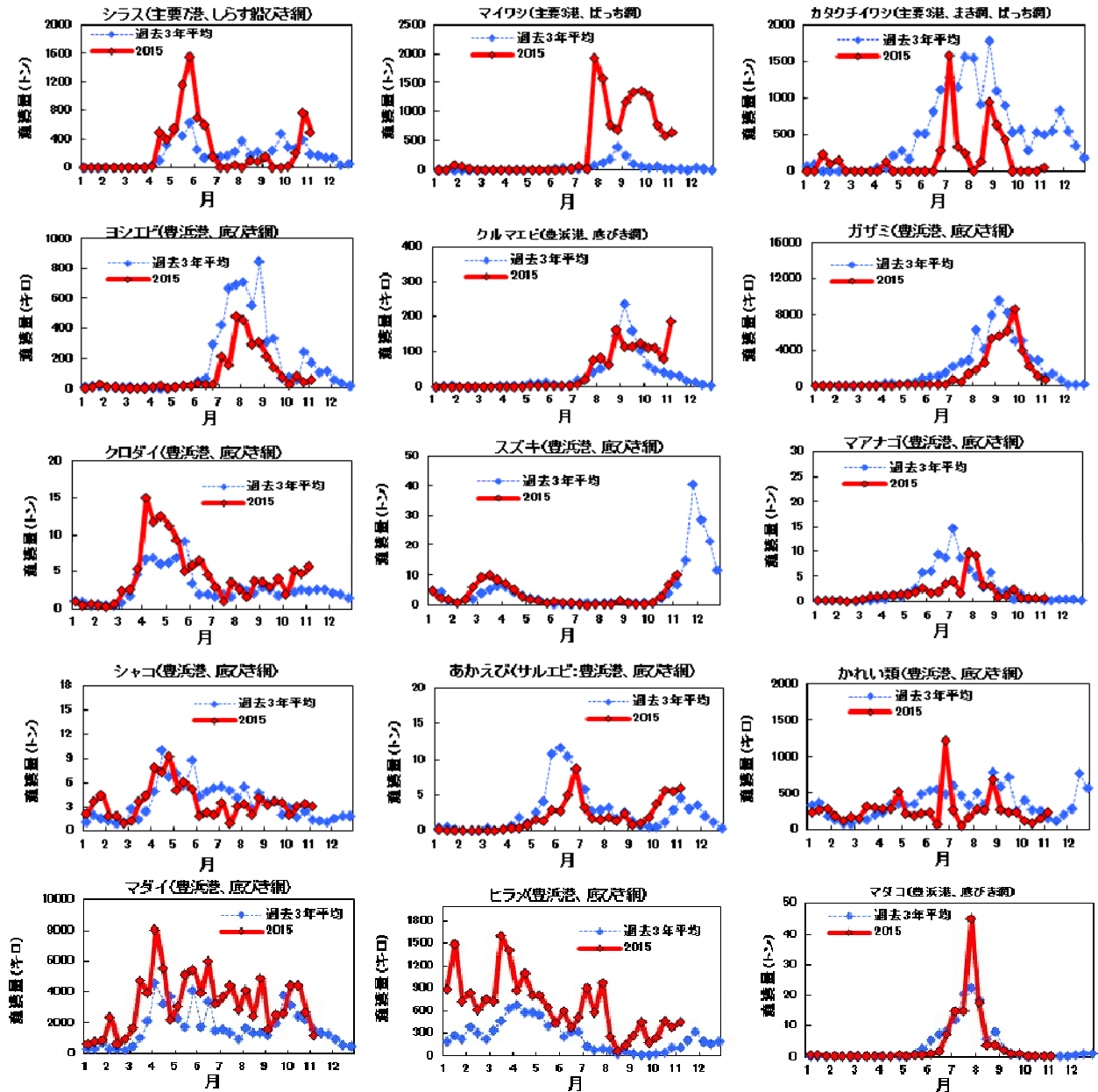


赤い丸で囲まれたエビは、ウシエビ *Penaeus monodon* です。ブラックタイガーと呼んだほうがなじみがあるかもしれません。南方系のエビで、日本では東京湾より南の太平洋側に分布しています。一緒に写真に写っているクルマエビの仲間ですが、クルマエビよりも大きく成長します。塩茹でや塩焼きでもおいしいですが、名古屋名物のエビフライにしてもおいしいです。



イガグリガニ *Paralomis hystrix* です。栗のイガのようにトゲがたくさんあります。タラバガニの仲間です。料理屋さんの展示用として流通しているようで、一般にはあまり出回っていませんが、身は甘みがあっておいしいので運よく見かけたら、ぜひお試しください。

主要魚種の漁獲状況



11月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根
 主要3港：豊浜、師崎、大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2015年12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。

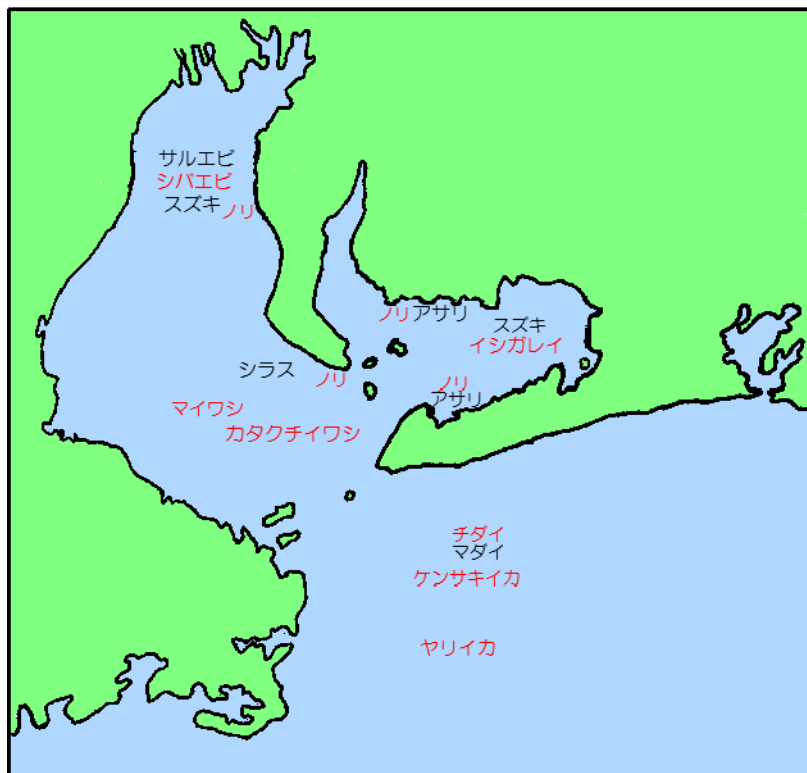
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、マイワシ、カタクチイワシ、シラス、サルエビ、シバエビ、ノリ

○三河湾：スズキ、イシガレイ、アサリ、ノリ

○渥美外海：マダイ、チダイ、ケンサキイカ、ヤリイカ



12月中旬の漁模様（今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。）

市場レポート



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾で多く獲れています。今の時期は脂が多く、いろいろな食べ方で楽しめます。スズキはフランス料理でもよく使われる魚で、ムニエルなど洋風の料理でも身がふっくらしていて美味しいです。刺身にするときれいな白身をしており、名前の由来も、「すすぎ洗いをしたように美しい白身」からきているそうです。たくさん獲れる時期なので価格もお手頃です。ぜひお試しください。



アカヤガラ *Fistularia petimba* です。口が体の約4分の1を占めており、この長い口で吸いこむようにして小魚を食べます。白身の魚で、刺身にすると歯ごたえがあります。あまり市場では見かけない魚なので、見かけた時にぜひお試しください。



シバエビ *Metapenaeus joyneri* が伊勢湾で獲れています。シバエビは体に黒い斑点が入っていますが、白っぽく見えるため、市場では「しろえび」や「しらえび」と呼ばれています。殻はやわらかいため、殻ごと食べることができます。塩茹で、塩焼き、かき揚げ、エビチリなどでおいしくいただけます。

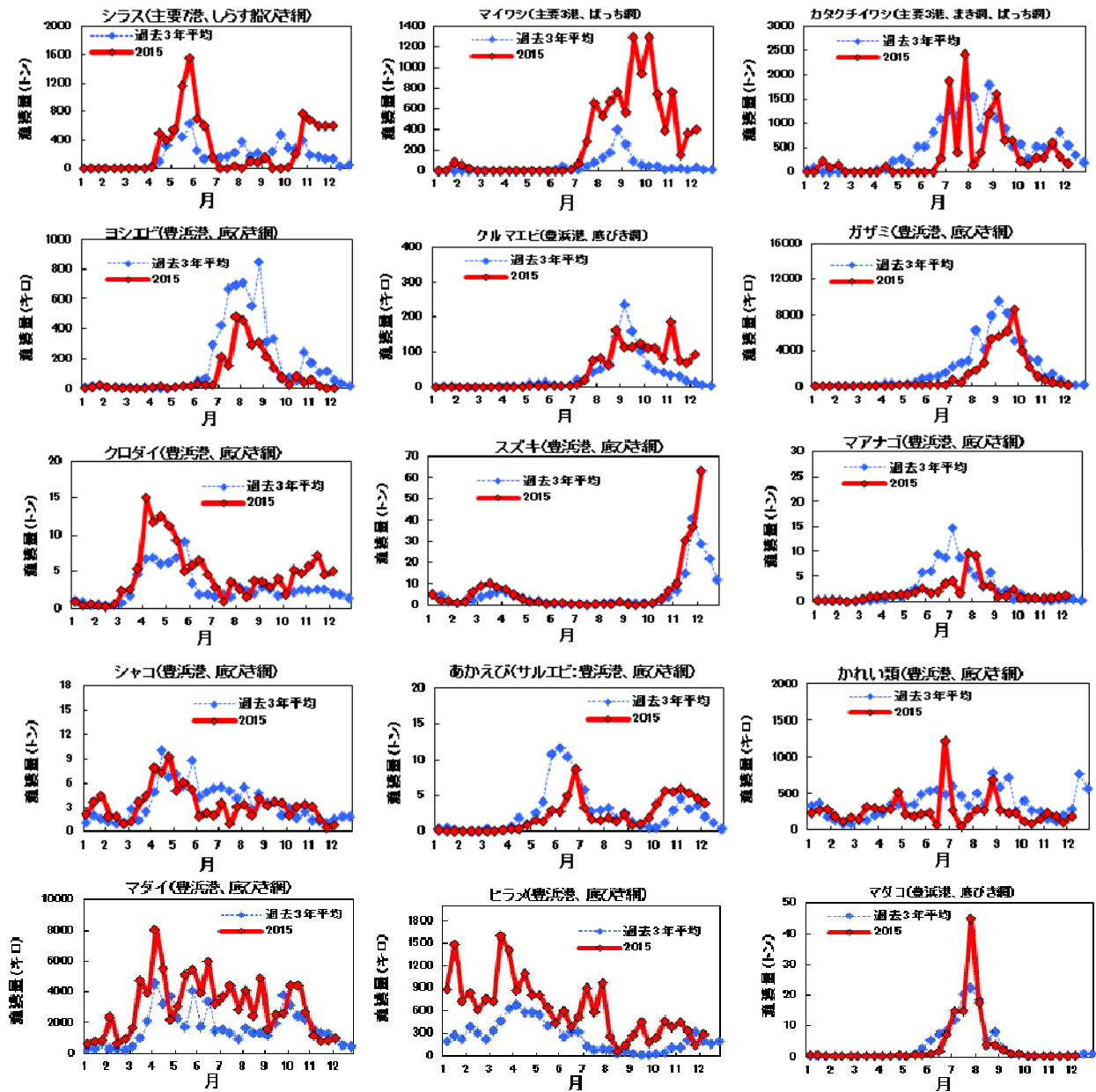


全長 40cm ほどのイシガレイ *Kareius bicoloratus* が三河湾で獲られています。イシガレイは目がある側の表面に硬い石のような骨板があり、このことが名前の由来とされています。刺身もおいしいですが、煮つけにしても身がやわらかくおいしくいただけます。



渥美外海で 70cm を超える大きなヒラメ *Paralichthys olivaceus* が獲れていました。ヒラメは 40cm 前後のものが多く水揚げされていますが、このような大きいヒラメはめったに見ることはありません。市場での存在感は抜群でした。ヒラメは淡白な白身で、刺身、煮つけ、フライ、ムニエルなど、さまざまな調理法で楽しめます。

主要魚種の漁獲状況



12月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移 主要7港：豊浜、師崎、片名、日間賀島、篠島、大浜、赤羽根
 主要3港：豊浜、師崎、大浜