

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2016年1月8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。

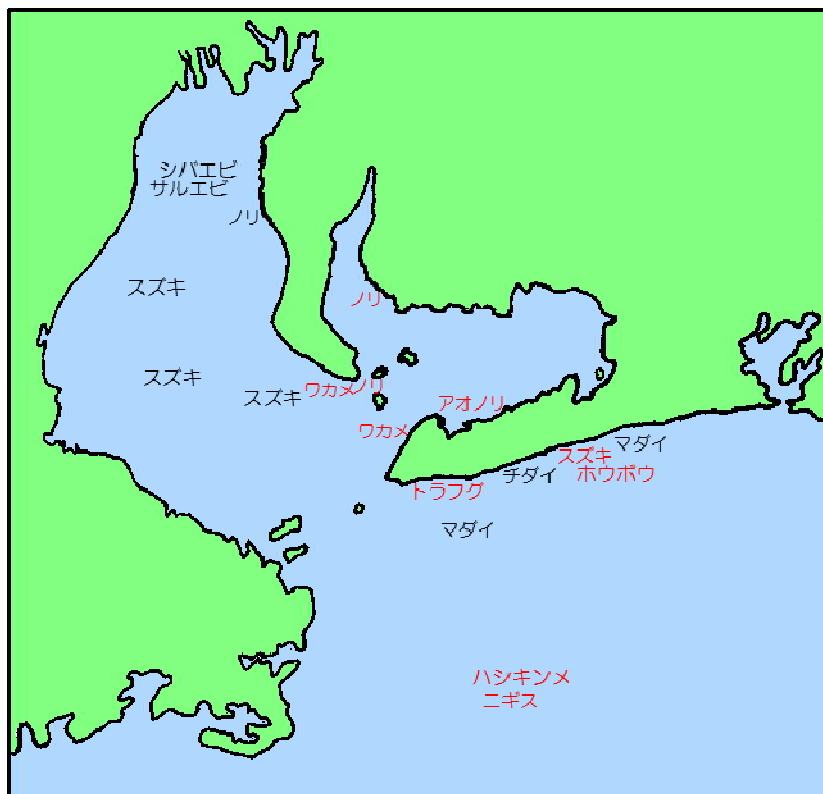
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、サルエビ、シバエビ、ノリ、ワカメ

○三河湾：ノリ、アオノリ（まめ板網は1-2月休漁）

○渥美外海：マダイ、チダイ、ホウボウ、スズキ、ハシキンメ、ニギス、トラフグ



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



サルエビ *Trachysalambria curvirostris* です。今年の干支はサルなので、サルエビがたくさん獲れることを期待したいです。サルエビは市場ではアカシャエビと呼ばれ、えびせんべいの原料になります。そのままでも美味しく、唐揚げやかき揚げ、塩茹でなどがおすすめです。



ワカメ *Undaria pinnatifida* です。葉は袋に詰めた状態で市場に並んでいます。生のワカメは茶褐色をしていますがお湯に入れるときれいな緑色に変わります。さっと火を通して色が変わったら、醤油やポン酢をつけてお召し上がりください。生のワカメが出回るのは冬の時期だけなのでぜひ食べてみてください。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。スズキのえら蓋は尖っており、釣り糸をえら蓋で切ってしまうことを「スズキのえら洗い」といいます。調理の前にあらかじめキッチンばさみなどでえら蓋を丸く切っておくと怪我を防ぐことができます。フライ、ムニエルなどがおすすめです。

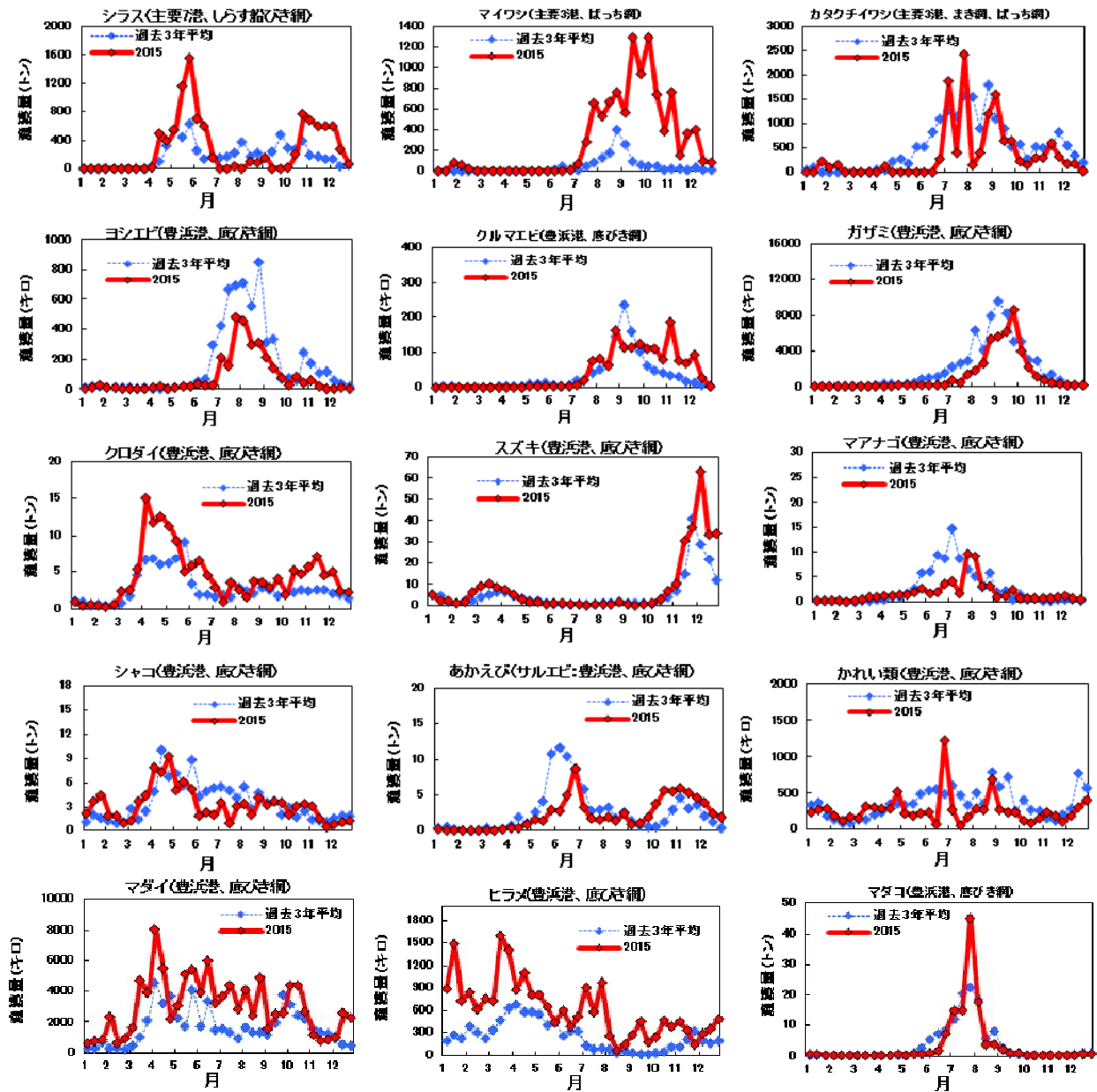


ブリ *Seriola quinqueradiata* です。数は多くありませんが、体長 40cm から 70cm のブリが渥美外海で獲れていました。ブリは大きさで呼び方が変わり、40cm 前後のものは「いなだ」、60cm 前後のものは「わらさ」と呼びます。この呼び方は地域によって変わります。ブリは冬が旬です。刺身、しゃぶしゃぶ、照り焼きなど、いろいろな調理法で楽しめます。ブリ大根にすると大根にブリの旨味がしみて美味しいです。



チカメキントキ *Cookeolus japonicus* です。体は光沢のあるオレンジ色をしており、市場でも珍しい体色なので目を引きます。あまり多く獲れる魚ではありませんが、少しずつ渥美外海で獲れるようです。白身の魚で、刺身、塩焼き、煮つけ、フライなど様々な調理法で楽しめます。

主要魚種の漁獲状況



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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2016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。

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。

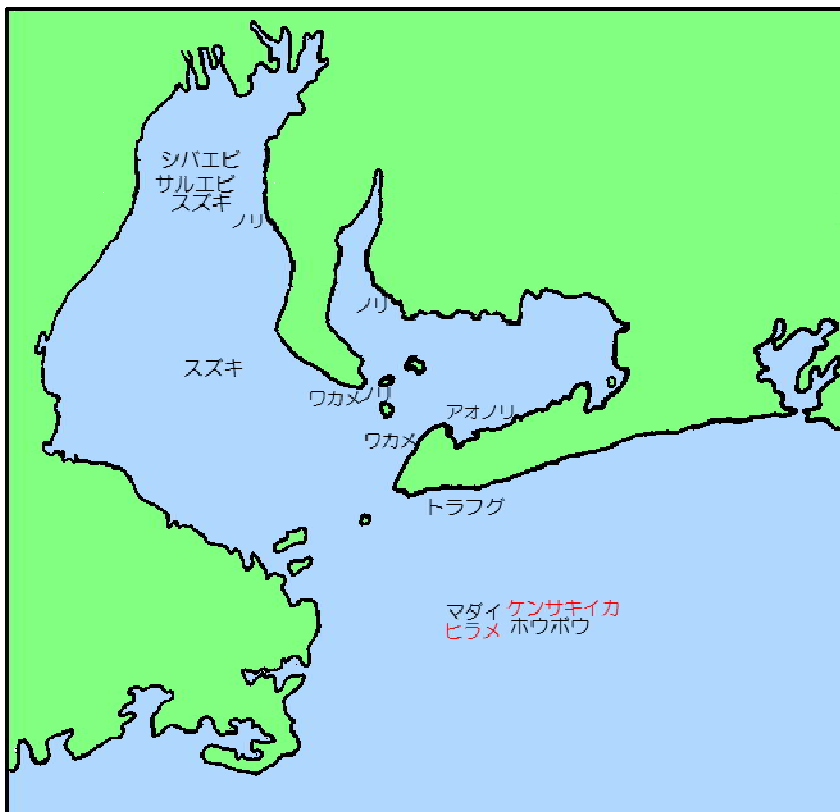
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、サルエビ、シバエビ、ノリ、ワカメ

○三河湾：ノリ、アオノリ

○渥美外海：マダイ、ホウボウ、ヒラメ、ケンサキイカ、トラフグ



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



ワカメ *Undaria pinnatifida* です。ワカメは葉、茎、めかぶに分けて市場に並んでいます。葉と茎は軽く湯通ししてから、ポン酢、生姜醤油などにつけて食べるとおいしいです。めかぶは茹でてから、細かく刻むと粘りが出ますので、よく粘りを出した後、醤油であえてお召し上がりください。生ワカメが出回るのは春までなので、季節の味をお楽しみください。



ケンサキイカ *Loligo edulis* です。5~10cmの小型のものと20cm前後の大きいものが渥美外海で獲られています。小さいものは煮つけや炒め物がおすすです。大きいものは刺身にすると甘みがあっておいしいです。



アンコウ *Lophiomus setigerus* です。渥美外海で獲れます。冬が旬で、鍋物がおすすめです。肝があるときは、肝を乾煎りして加えると、コクが出ます。また、身は唐揚げにしてもおいしくいただけます。



ミドリフサアンコウ *Chaunax abei* です。水深 100m~400m の深いところに生息しており、沖合底びき網で獲れます。ピンクの体に緑色の斑点があり、愛嬌のある顔をしています。アンコウ同様、鍋でも唐揚げにしてもおいしくいただけます。地元では干物も売っています。

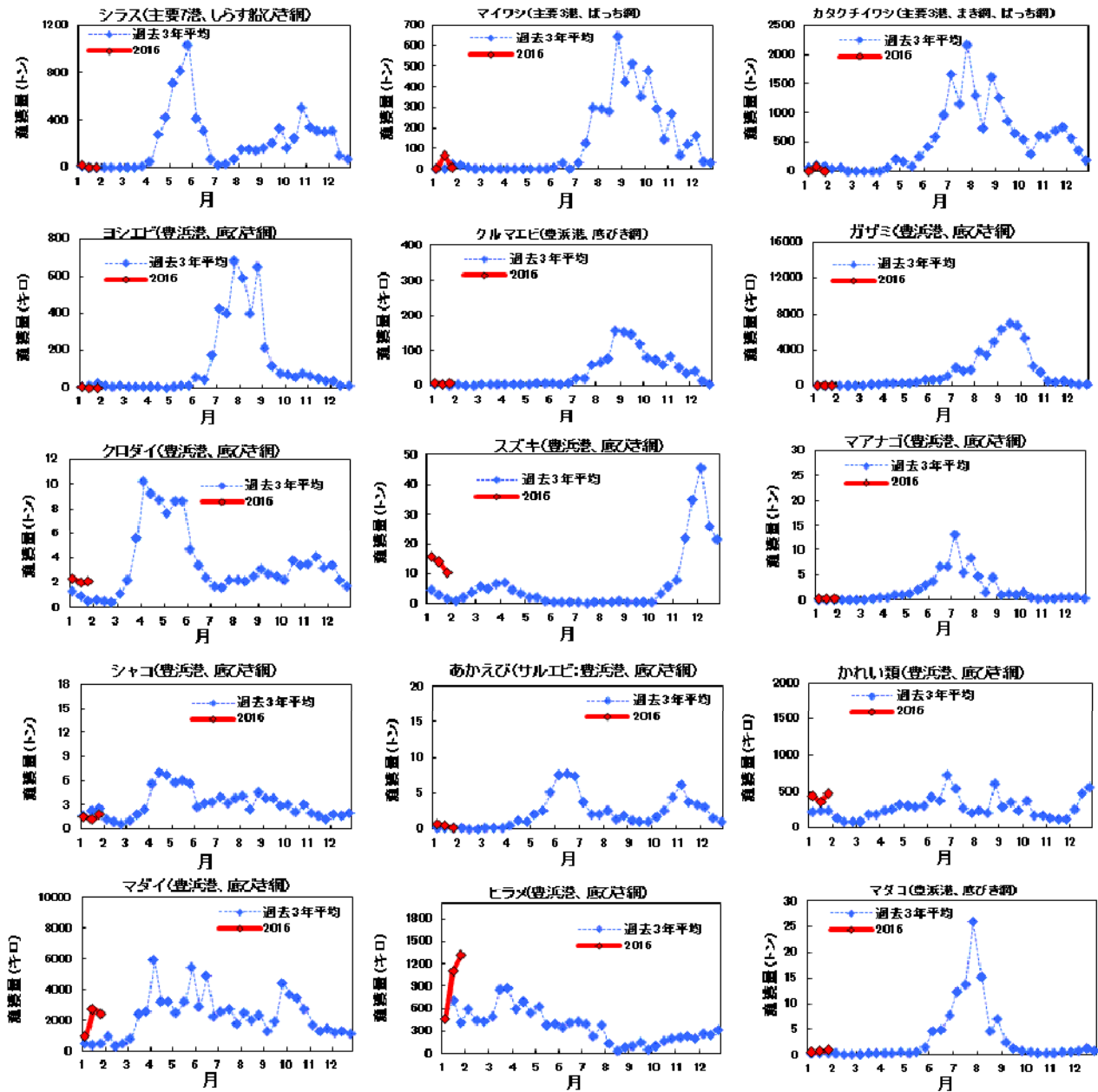


アカザエビ *Metanephrops japonicus* です。水深 200~400m の深いところに生息しています。漁師さんも一押しのエビで、価格は高めですが甘みがありおいしいです。フランス料理やイタリア料理でも使われますが、塩焼きにするとお手軽にアカザエビの味が楽しめます。そのほか、刺身やフライでもおいしいです。



アオメエソ *Chlorophthalmus albatrossis* です。「めひかり」と呼ぶ方が馴染みがあるかもしれません。目が大きく、きれいな緑色をしています。水深 200~400m の深いところに生息しています。唐揚げにすると、頭ごと食べられます。

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～

[2016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。

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。

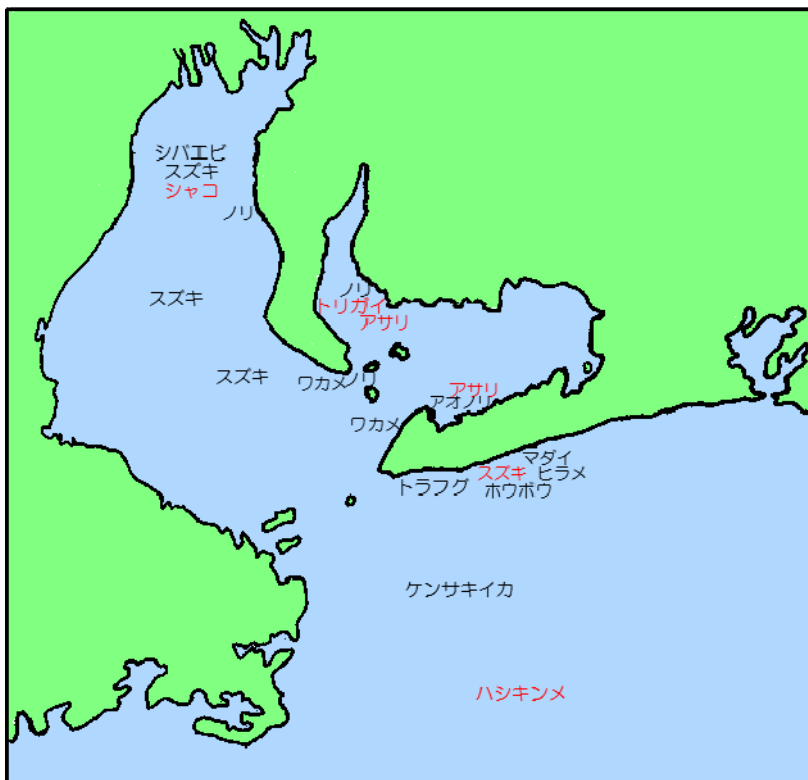
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、シバエビ、シャコ、ノリ、ワカメ

○三河湾：ノリ、アオノリ、アサリ、トリガイ

○渥美外海：マダイ、ホウボウ、ヒラメ、スズキ、トラフグ、ハシキンメ、ケンサキイカ



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



トリガイ *Fulvia mutica* が、2月18日に解禁となりました。市場に行くと、トリガイが入ったトロ箱がたくさん並んでおり、好漁だったようです。多くの仲買業者さんが集まり、競りにも活気がありました。トリガイは黒色をした「足」の部分を食べます。塩茹でにして刺身で食べると、甘みがありおいしいです。また、トリガイは寿司ネタとしても人気があります。愛知県産のトリガイを扱うお寿司屋さんを探してみてください。



ワカメ *Undaria pinnatifida* です。市場には葉、茎、メカブに分けて並べられています。市場の近くでは、ワカメをロープなどで吊るして、保存がきく干しわかめを作っている様子が見られます。ワカメが獲れる今の時期だけの風景です。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。スズキは市場では「またか」と呼ばれ、小型のものは「せいご」と呼ばれています。スズキは淡白な白身で、刺身、塩焼き、フライ、煮魚、ムニエルと、さまざまな調理法でおいしくいただけます。



ハシキンメ *Gephyroberyx japonicus* です。渥美外海の 100~200m の深いところで獲れていました。市場では「ばん」と呼ばれています。うろこが細かく、取るのが大変です。うろこが気になる方は皮を剥いてから調理するといいかもしれません。刺身、煮つけ、塩焼きなどでおいしくいただけます。

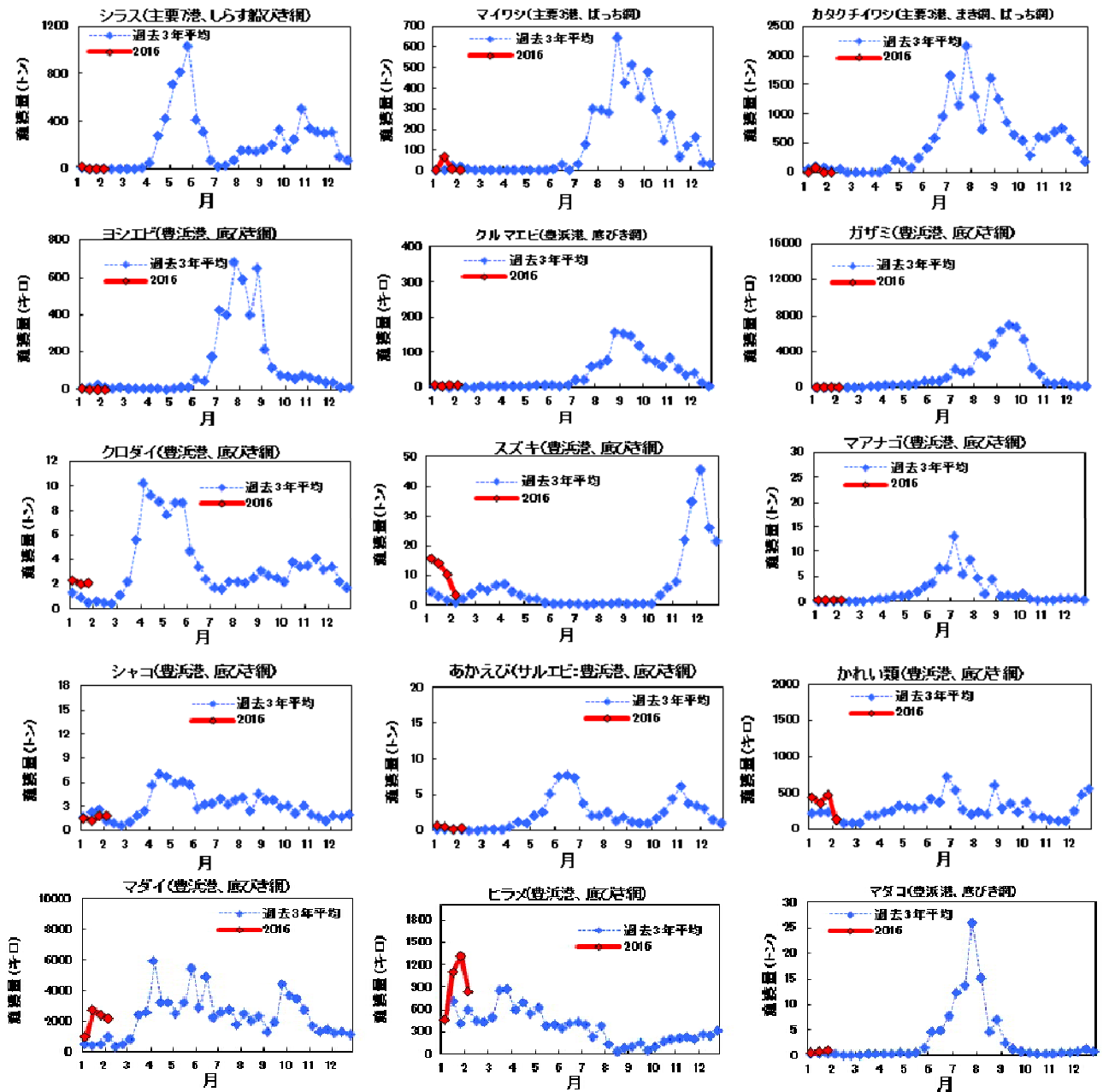


ヒラツメガニ *Ovalipes punctatus* です。渥美外海で獲れます。甲羅にある模様が「H」に見えることから、「えっちがに」と呼ばれます。甲幅が10cmほどの小型のカニであるため、身は少ないですが、塩茹でにするとおいしいです。そのほか、味噌汁や鍋にするといいダシが出ます。



トラフグ *Takifugu rubripes* です。渥美外海で獲れています。はえ縄によるトラフグ漁の漁期は2月までと決まっており、あと少しです。トラフグは「あいちの四季の魚」で冬の魚に選ばれており、愛知県を代表する冬の味覚です。漁港の近くにはトラフグ料理を食べられるお店や旅館が多くあります。今年度はまだトラフグを食べていない方も、食べたことのある方も、おいしい愛知のトラフグをぜひお召し上がりください。

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～

[2016年3月17日]

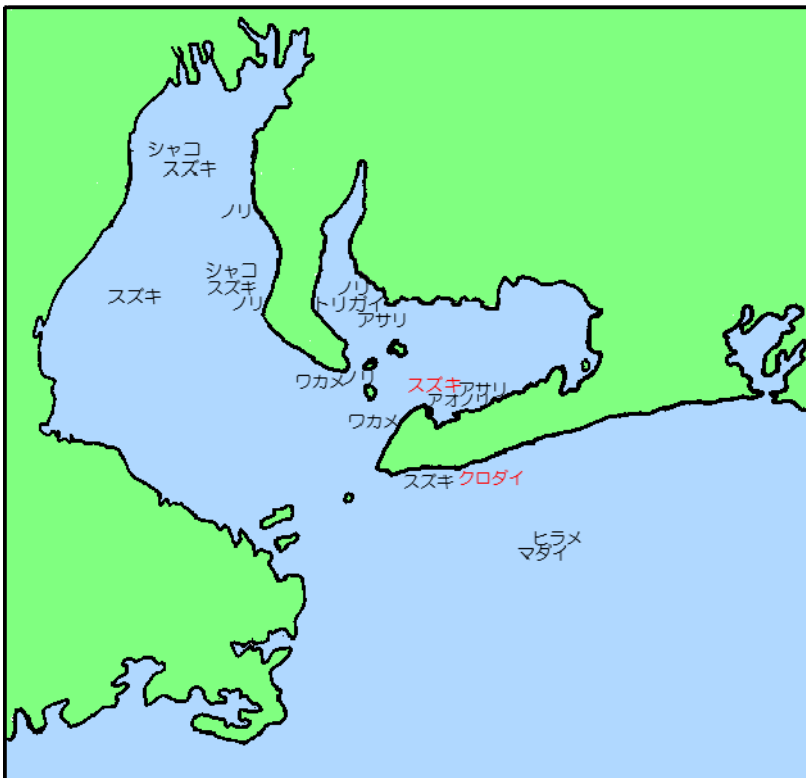
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、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、シャコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾：スズキ、ノリ、アオノリ、アサリ、トリガイ
- 渥美外海：マダイ、ヒラメ、スズキ、クロダイ



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



トリガイ *Fulvia mutica* が、三河湾で豊漁です。トリガイは黒色をした「足」の部分を食べますが、生きているトリガイはこの足を使ってよく動きます。今年のトリガイは例年より大きく、身も厚く、甘みがあります。茹でて刺身にしたり、酢味噌であえたり、醤油で煮てもおいしいです。愛知県産のトリガイを置いているスーパーなどのお店もありますので、探してみてください。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。スズキは白身で、さまざまな調理方法で楽しめます。塩焼きや刺身にするとスズキ本来の味が楽しめますが、油との相性がよく、ムニエルやフライにしてもおいしくいただけます。



ワカメ *Undaria pinnatifida* です。スーパーでメカブを生のまま売っているのを見かけます。メカブは茹でた後、細かく刻んで食べます。メカブは葉や茎と比べると硬いので刻むときにまな板から飛んで行ってしまふことがあります。良く刻むと、粘りとコリコリとした食感が楽しめます。

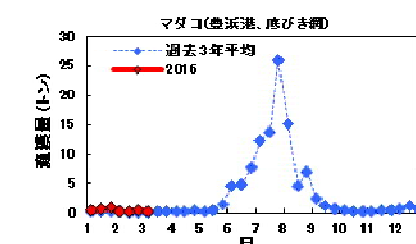
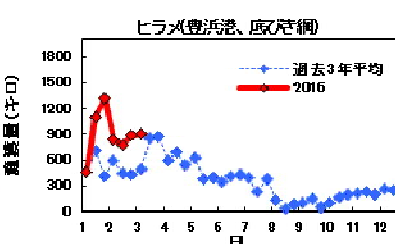
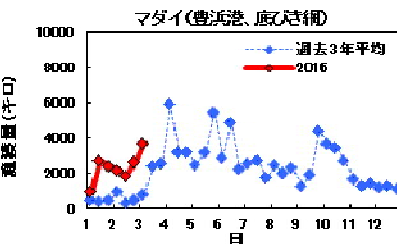
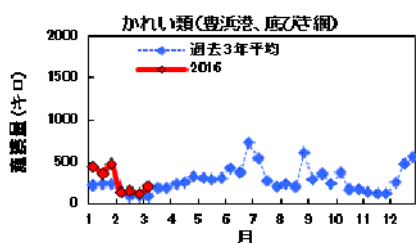
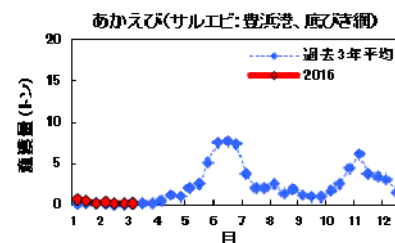
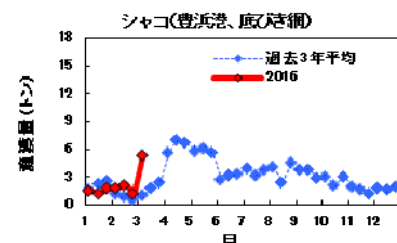
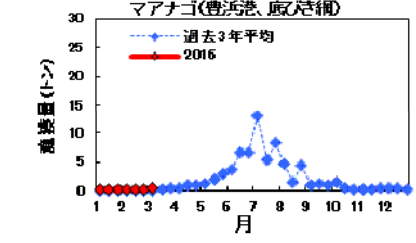
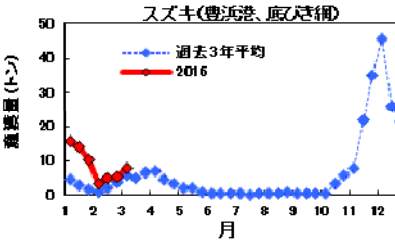
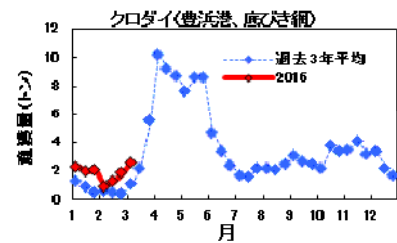
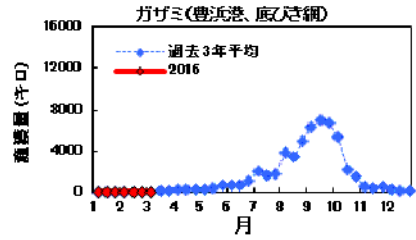
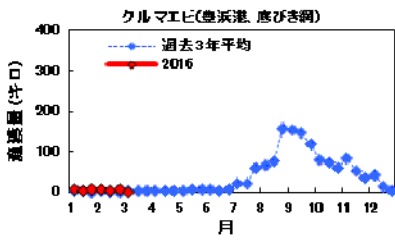
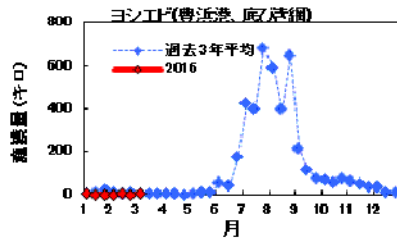
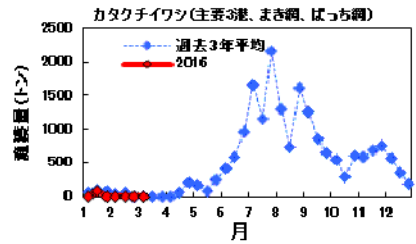
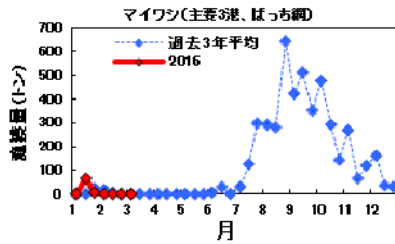
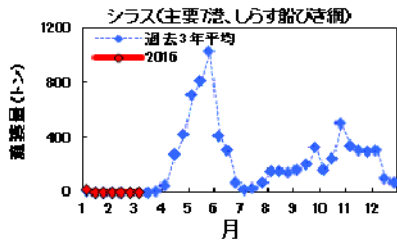


ヒラメ *Paralichthys olivaceus* です。全長 40cm から、大きいものでは 70cm ほどのヒラメが獲れています。ヒラメは小骨がなく、食べやすいです。淡白な白身なので、刺身、塩焼き、煮つけ、ムニエルなどさまざまな食べ方で楽しめます。



シャコ *Oratosquilla oratoria* が伊勢湾と三河湾で獲れています。旬の春に向けて身の入りがよくなり、おいしくなってきました。愛知県は全国有数のシャコの生産量を誇っています。愛知県まめ板網漁業者組合では、シャコの資源管理に取り組んでおり、冬に漁獲量を制限して、春に産卵する親シャコを残す取り組みをおこなっています。「愛知のシャコが日本一おいしい」と漁師さんが自慢するシャコをぜひ食べてみてください。塩茹でがおすすです。

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～

[2016年4月19日]

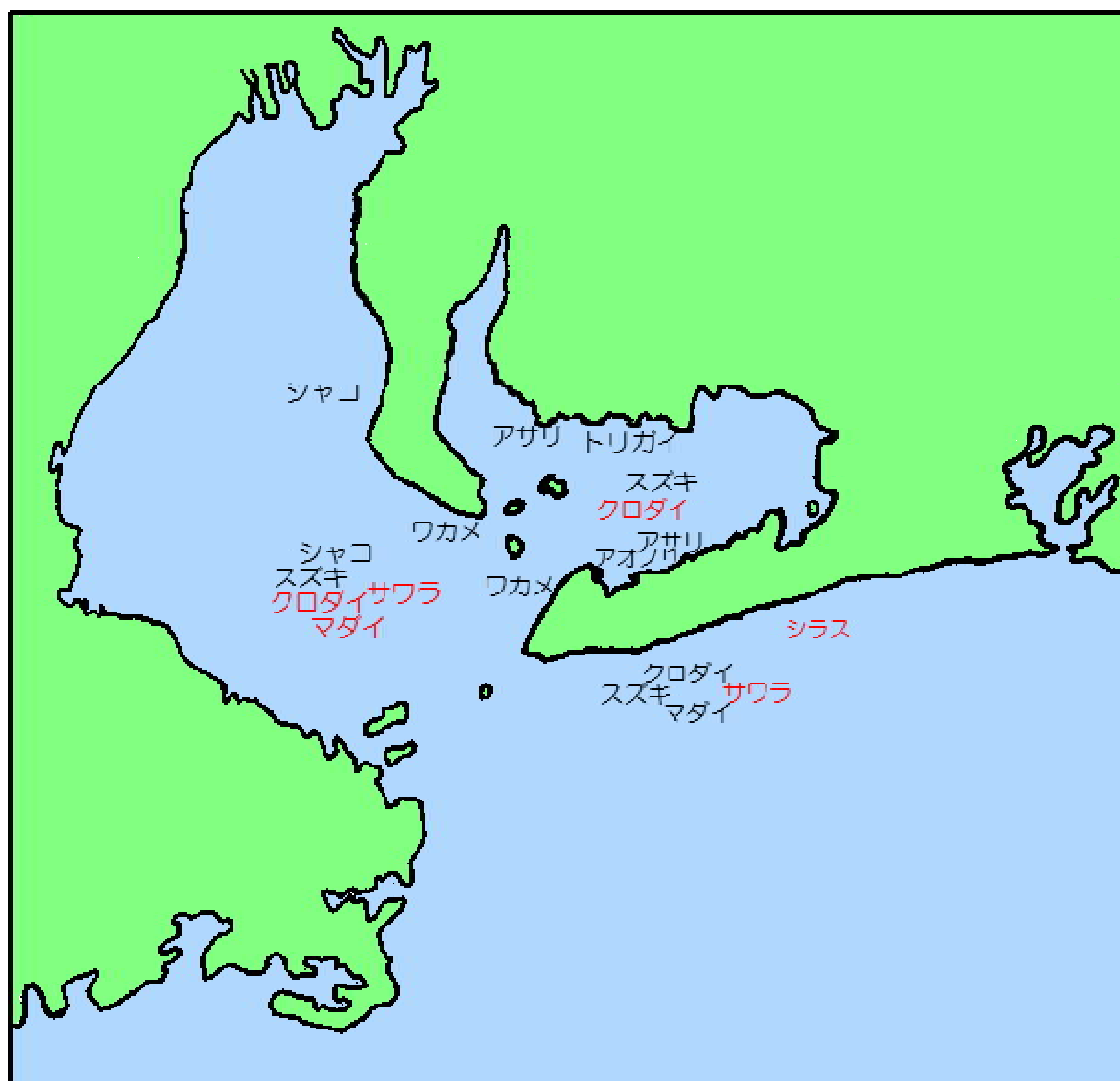
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県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、参考にしていただけるかもしれません。

漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾：スズキ、クロダイ、マダイ、サワラ、シャコ、ワカメ
- 三河湾：スズキ、クロダイ、アオノリ、アサリ、トリガイ
- 渥美外海：マダイ、スズキ、クロダイ、サワラ、シラス



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。)



マダイ *Pagrus major* が、伊勢湾と渥美外海で多く獲れています。マダイは春によく脂がのり、今がおいしい季節です。マダイは刺身、煮つけ、焼きものと、さまざまな調理法でおいしくいただけます。また、身だけでなく、内臓や皮を使った料理も多数あり、いろいろと楽しめる魚です。愛知県産のマダイはすべて天然ものです。愛知県近海で育ったおいしいマダイをぜひお試しください。



クロダイ *Acanthopagrus schlegeli* も伊勢湾、三河湾、渥美外海で多く獲られています。クロダイは秋から早春まで長くおいさが味わえる魚です。刺身、塩焼き、煮つけ、ムニエルなどいろいろな食べ方で楽しめます。価格もお手頃なので、いろいろな調理法を試してみてください。



サワラ *Scomberomorus niphonius* が伊勢湾と渥美外海で獲られています。サワラは漢字で「鱈」と書き、春を代表する魚です。サワラは白身の魚で、鮮度がよければ刺身でもおいしく、今の季節はスーパーでも刺身として売られています。小さい骨がないので、火を通して食べやすく、塩焼きや西京漬けなどでもおいしくいただけます。

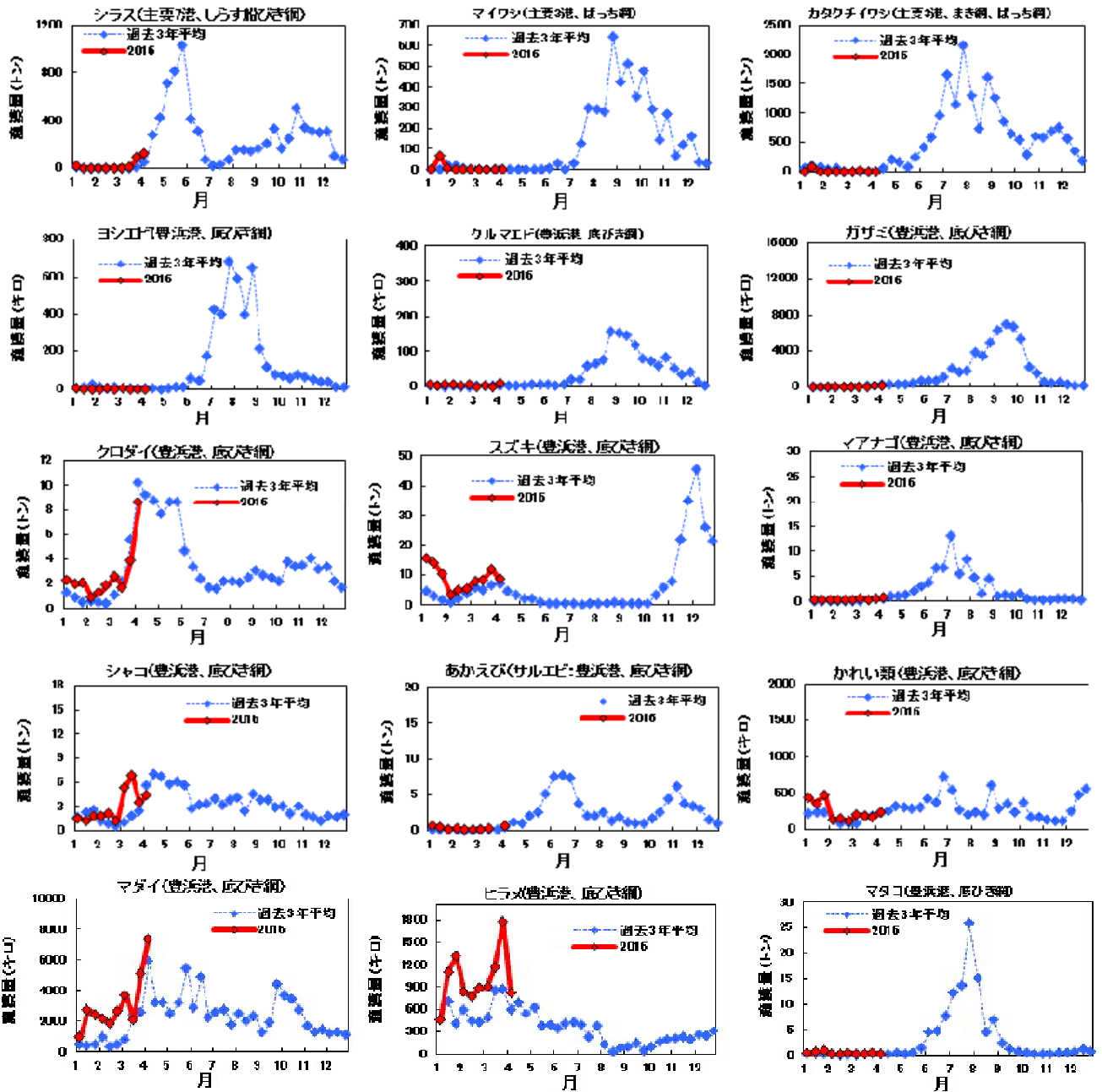


バイ *Babylonia japonica* です。「ばいがい」や「つぼがい」と呼ぶこともあります。少しずつですが最近、市場でバイを見かけるようになりました。バイは 1970 年代前半までは愛知県でも多く獲れていましたが、船底塗料などに使用されていた有機スズの影響により資源量が減少したと考えられており、1980 年代以降はほとんど獲れず、伊勢湾では絶滅が危惧されていました。現在では有機スズの使用が禁止されているので、増えてきたのかもしれませんが。資源が回復し、多くの方に食べてもらえるようになることを期待しています。バイは煮つけや酒蒸しがおすすめです。



シャコ *Oratosquilla oratoria* が獲れています。愛知県は全国有数のシャコの生産量を誇っています。愛知県のシャコは日本一おいしいという漁師さんの思いから、愛知県まめ板網漁業者組合ではシャコのイメージキャラクターを決めました。同組合ではおいしいシャコをこれからも獲り続けられるように資源管理にも積極的に取り組んでおり、多くの人に愛知県のシャコを味わってもらえるように PR していくということです。

主要魚種の漁獲状況



4月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2016年5月20日]

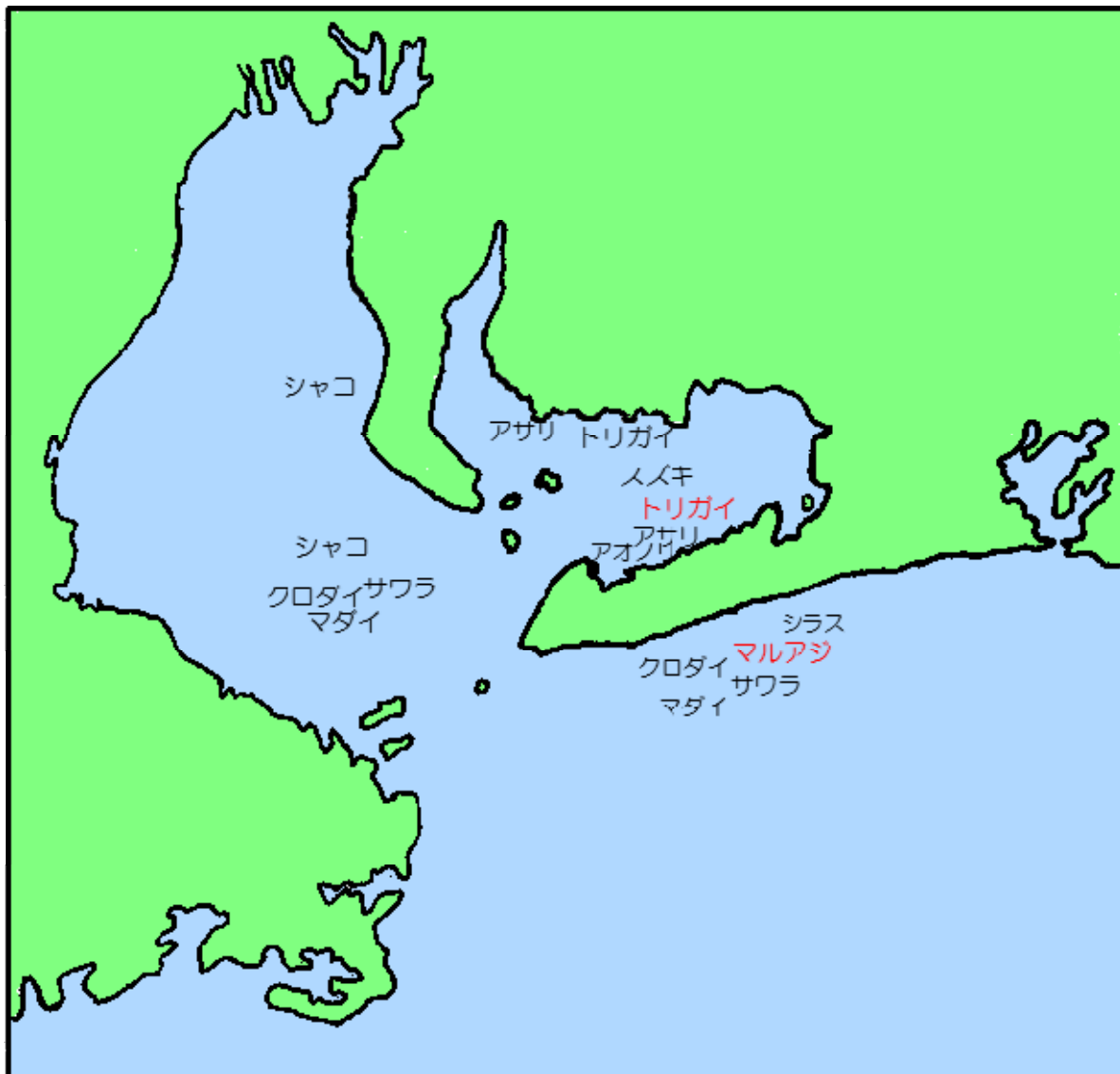
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でお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、マダイ、サワラ、シャコ
- 三河湾：スズキ、アサリ、トリガイ、アオノリ
- 渥美外海：マダイ、クロダイ、サワラ、マルアジ、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。)



マダイ *Pagrus major* が、引き続き伊勢湾と渥美外海で多く獲れています。今が旬で脂がのっており、シンプルに塩焼きや煮つけで食べても美味しく、鯛めしや鯛しゃぶなど色々な食べ方を楽しむことができます。



マルアジ *Decapterus maruadsi* が渥美外海で獲られています。マルアジは、マアジに似ていますが、背鰭、尻鰭と尾鰭の間に小さな鰭(小離鰭)があることで見分けることができます。大きいものでは 40cm 前後になります。塩焼きや刺身、なめろうなどで食べると美味しいです。



コノシロ *Konosirus pumctatus* が伊勢湾で角建網(小型定置網)により獲られています。現在獲れているものは、体長 20cm ほどで、塩焼きや酢漬けで食べると美味しいです。10cm ほどの大きさのものは、寿司ネタとして有名なコハダと呼ばれ、大きさによって色々な味わいを楽しむことができます。

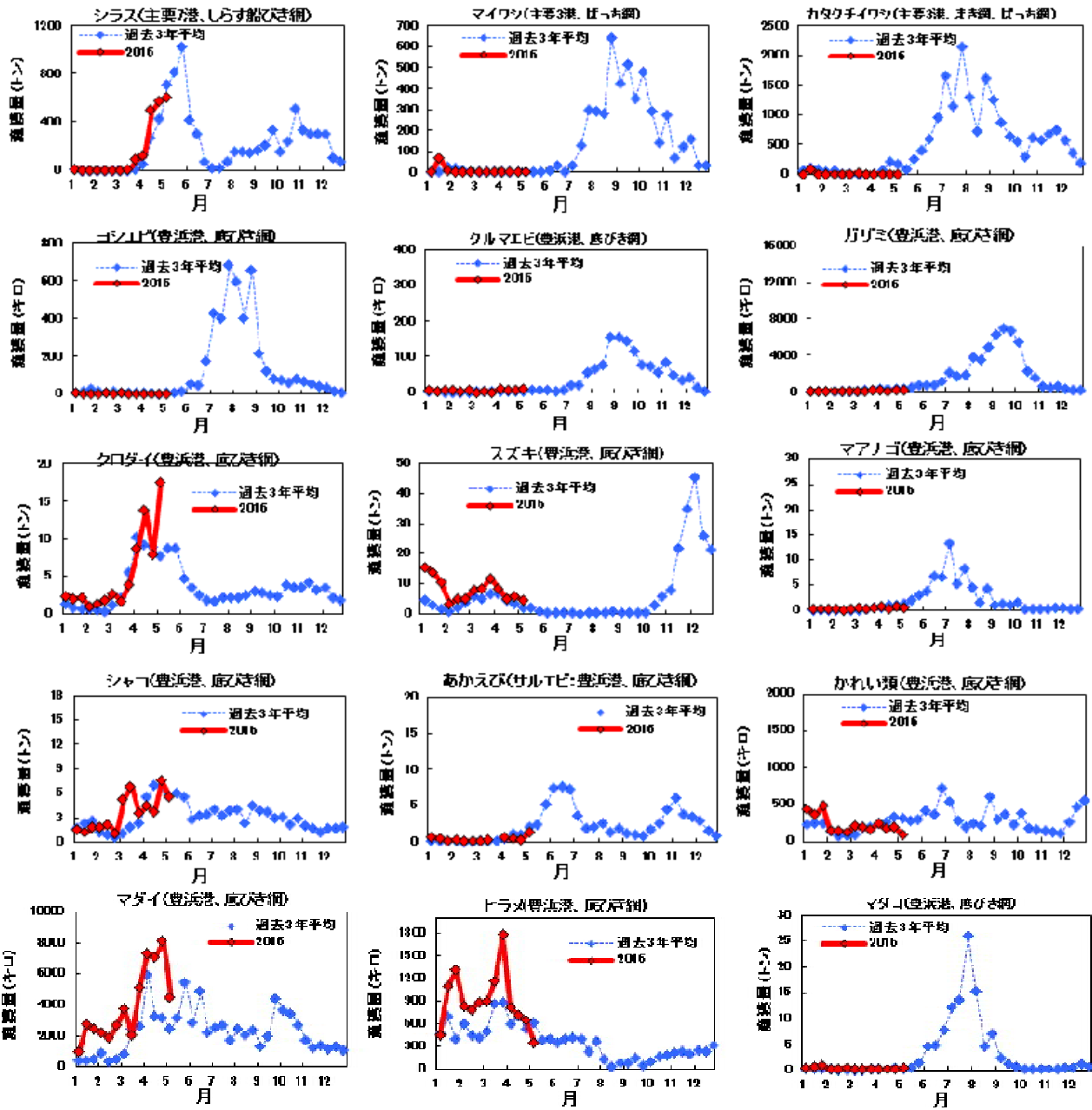


この日の市場で一際目立っていた大きい魚、タチウオ *Trichiurus japonicus* です。綺麗な白身で、火を入れると身がふっくらとして、とても美味しい魚です。タチウオという名前は、漢字で「太刀魚」と書くように銀色の体が刀のような見た目をしていることに由来しています。また、頭を上、尾を下にして、「立ち」泳ぎをすることにも由来と言われています。



トリガイ *Fulvia mutica* が引き続き三河湾で獲れており、例年7月頃まで漁が続きます。産卵を終えたものは身が薄くなり、水貝と呼ばれますが、まだまだ身が入っており、美味しい時期が続きそうです。刺身はそのままでも美味しいですが、さっと湯通しするとより甘味が出て美味しくいただけます。また、湯通しの際に少量の酢を入れることで黒い色素が剥がれるのを防ぐことができます。

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～

[2016年6月28日]

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

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県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。

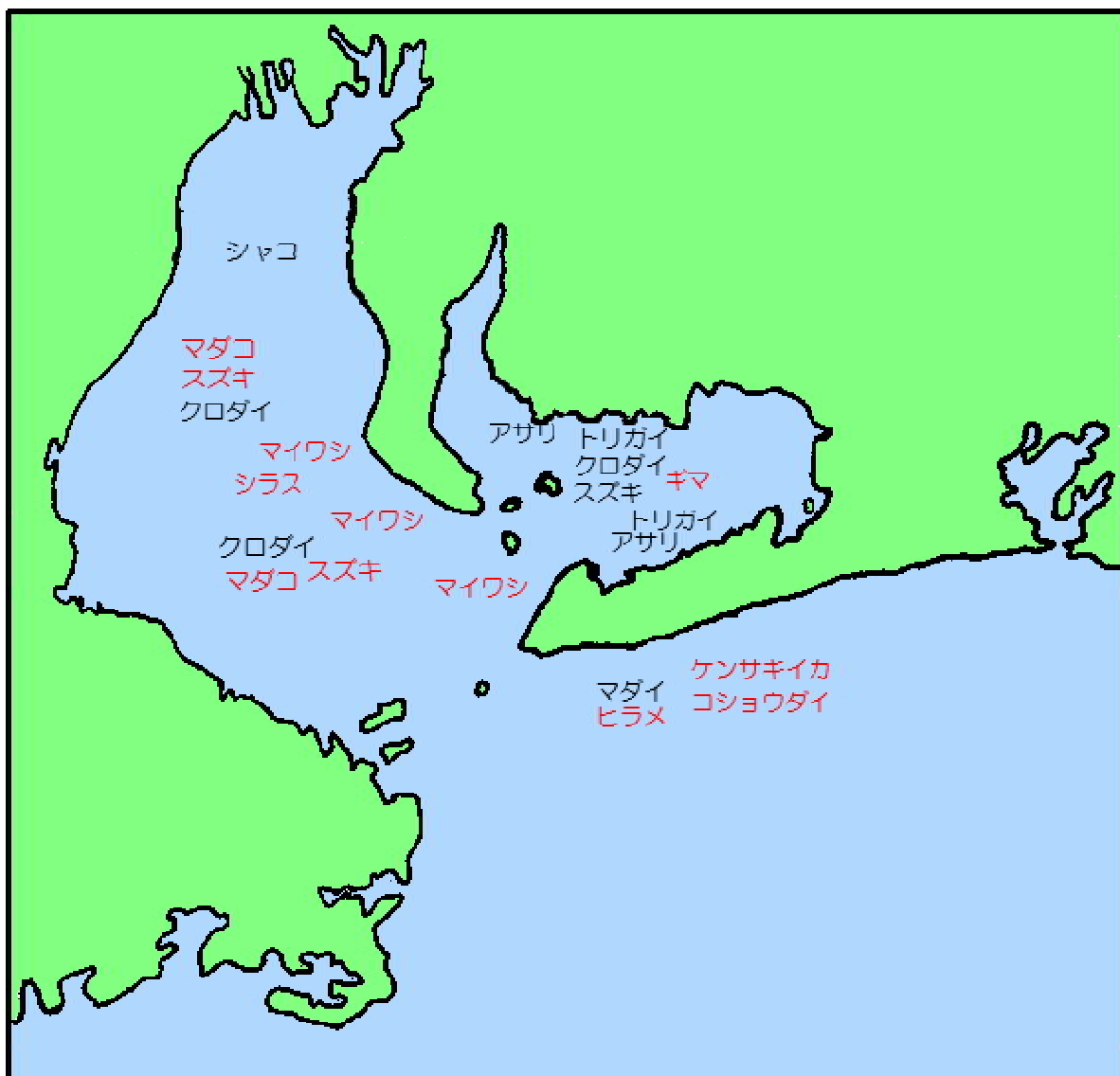
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：クロダイ、スズキ、マイワシ、シャコ、マダコ、シラス

○三河湾：ギマ、クロダイ、スズキ、アサリ、トリガイ

○渥美外海：コショウダイ、マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ



6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。)



マイワシ *Sardinops melanostictus* が伊勢湾で獲れています。一般的にサイズによって、小羽→中羽→大羽と呼ばれますが、現在水揚げされているものの多くは、約 10cm の小羽です。煮付け(煮る際に梅干しを一粒加えるとサッパリ)や、つみれ、オリーブオイルで煮てオイルサーディンなど様々な調理法で食べることができます。イワシなどの青魚には、DHA や EPA が豊富に含まれており体にも良く、価格もリーズナブルで色々な料理に使えるので、ぜひ食卓の一品に加えてください。



夏が近づいてきて、マダコ *Octopus vulgaris* の漁獲量が伊勢湾と渥美外海で増えてきています。ゆでダコをぶつ切りにして食べたり、唐揚げにしたりすると美味しいです。漁師さんの話では、トリガイが豊漁な年には、タコが豊漁になるという話を聞いたことがあります。今年のトリガイは豊漁だったので、これから夏にかけてタコも豊漁になることを期待しています。



渥美外海でケンサキイカ *Loligo edulis* が獲れています。この地域では、アカイカなどと呼ばれています。ヤリイカに似ていますが、頭の先端が「槍」よりも太いために、「剣」と名前がついています。旨味成分が多く、甘みがあるので、刺身や煮付け、炒め物にすると美味しいです。



ギマ *Triacanthus biaculeatus* が三河湾で獲られています。方言でたちぎまと呼ばれており、とても頑丈な棘を背側に1本、腹側に2本もっています。調理の時はあらかじめ、棘をペンチで切り取るなど注意が必要です。カワハギの仲間で皮が非常に硬いため、皮を剥いで食べます。肝と一緒に煮付けにすると非常に美味しいです。



大きな胸鰭や細長い尾など魚らしくない見た目の魚(写真右上)は、ギンザメです。学名の *Chimaera phantasmah* は、「幻影の怪物」という意味だそうで、この一風変わった外観によく合っている感じがします。名前にサメとついていますが、全頭類とよばれるグループに属しており、サメやエイ(板鰓類)とは違う仲間です。写真のような頑丈な歯で甲殻類や魚類を食べています。渥美外海で稀に水揚げされます。ムニエルや煮つけにすると美味しいようです。

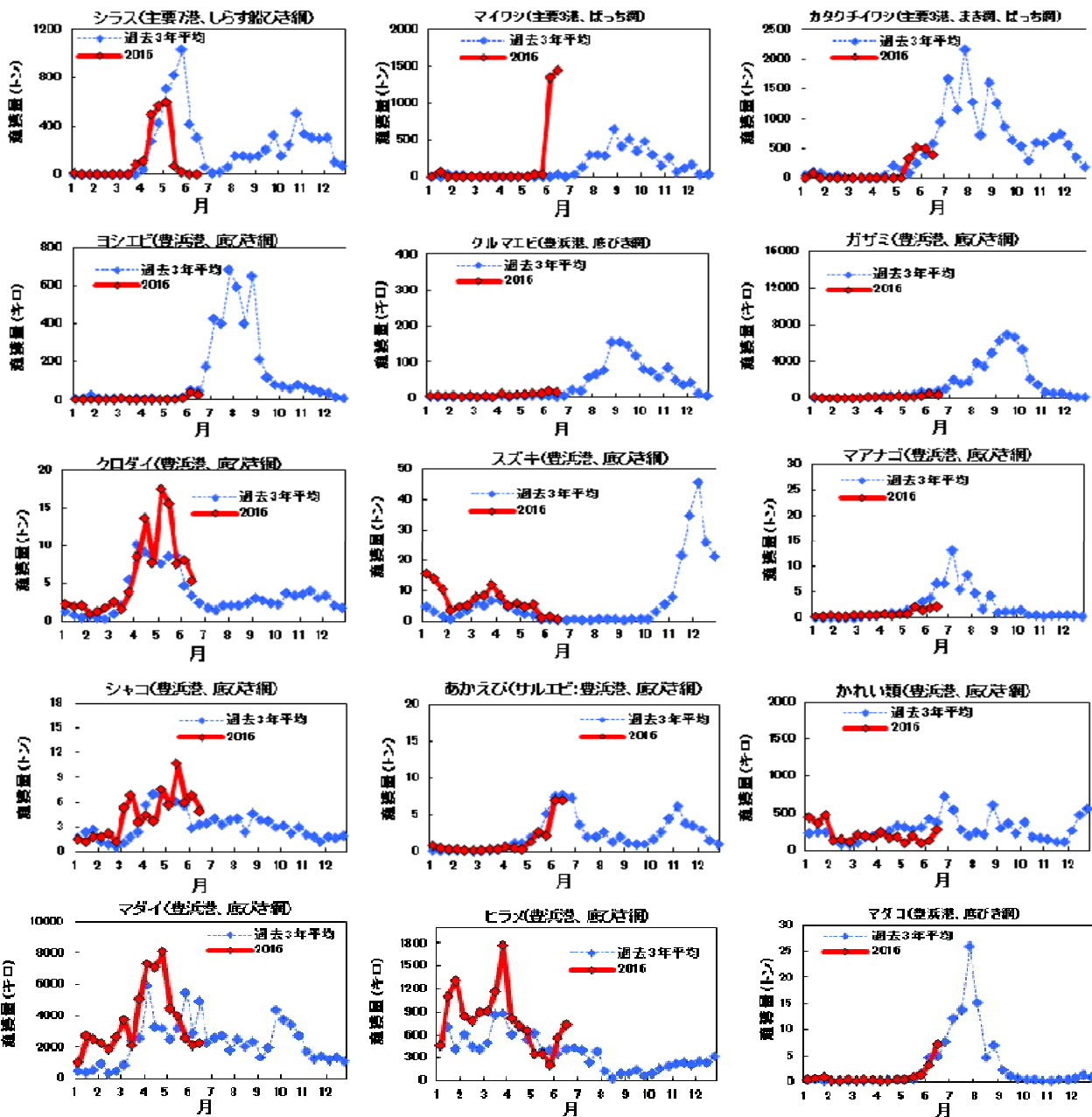


渥美外海で獲れたものの中に、体がピンクで鰭が黄色の綺麗な魚を見つけました。これはヨコスジフエダイ *Lutjanus ophuysenii* という魚です。フエダイの仲間は南方の温かい海に多く、愛知県ではあまり見かける機会がありませんが、クセのない白身で、バター焼きや塩焼きにすると美味しいです。もし見つけたらぜひ手に取ってみてください。



こちらもカラフルな体色をしたイラ *Choerodon azurio* という魚です。こちらもあまり多くは出回らないですが、煮付けや唐揚げ、汁物などで食べると美味しいです。この魚は性転換をする魚で、生まれたときにはメスですが、30cmを超えると大部分がオスに性転換をされると言われています。また、オスに性転換をするとおでこが張り出してきて、いかつい顔つきになるなど外見にも変化が見られます。

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～

[2016年7月8日]

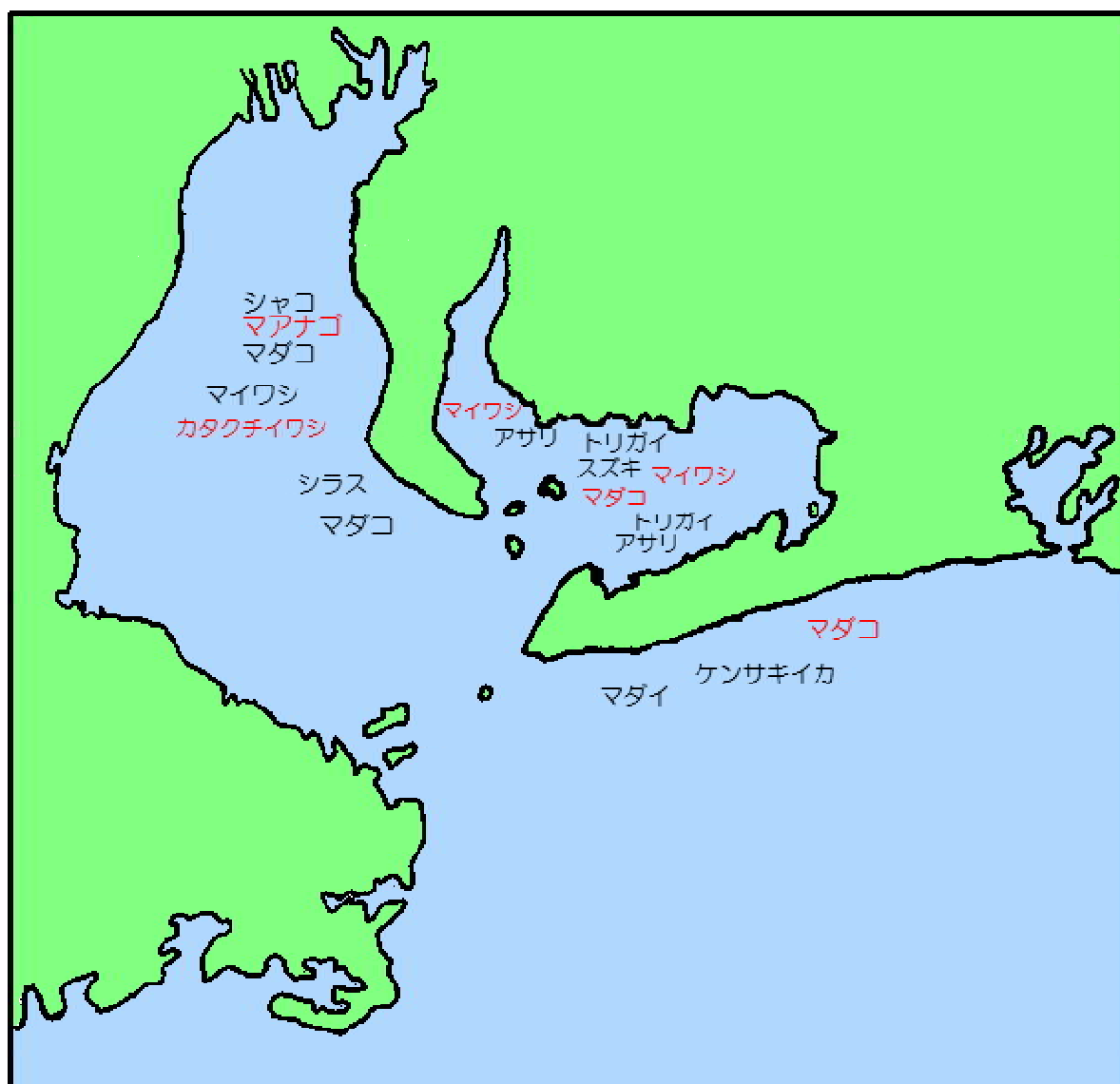
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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。

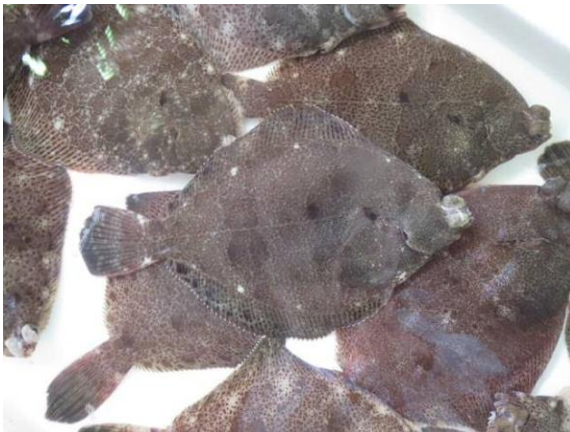
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾：マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、シャコ、マダコ、シラス
- 三河湾：スズキ、マイワシ、マダコ、アサリ、トリガイ
- 渥美外海：マダイ、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。)



メイタガレイ *Pleuronichtys cornutus* が伊勢湾で獲れています。全長 15cm 前後が多いですが、20cm を超える大型も獲れており、この地域では「こうそがれい」とも呼ばれています。小型のものは唐揚げ、大きいものは煮つけで食べると美味しいです。メイタという名前の由来は、両目の間に突起があるため、目のあたりを持つと突起が痛い(目痛)ということに由来していると言われています。



マイワシ *Sardinops melanostictus* が好漁で、伊勢・三河湾で引き続き獲られています。新鮮なものは、生姜とともに刺身でいただくのが一番のおすすめです。さっぱりしていて、暑い夏の季節にピッタリです。



伊勢湾、三河湾、渥美外海でマダコ *Octopus vulgaris* が獲られています。今年はマダコが豊漁で、例年の同時期と比べると4倍近い漁獲量となっています。塩でぬめりをとった後、沸騰したお湯に足の方からゆっくり入れていくと、右の写真のように足をぐるりと巻いた茹でダコができあがります。



7月に入り、シラスが伊勢湾内で獲れ始めました。シラスは「あいちの四季の魚」の夏の魚に選定されており、伊勢湾や渥美外海は、全国有数のシラスの好漁場となっています。



銀色のこの魚はギンメダイ *Polymixia japonicus* です。よく似た名前でキンメダイがありますが、こちらは目が銀色をしていることからギンメダイと名付けられたようです。渥美外海の比較的深いところに生息していて、稀に底びき網で漁獲されます。この魚は右の写真のように下あごに1対のひげがついており、これで餌となる生物を探したりしています。煮付けで美味しくいただけます。

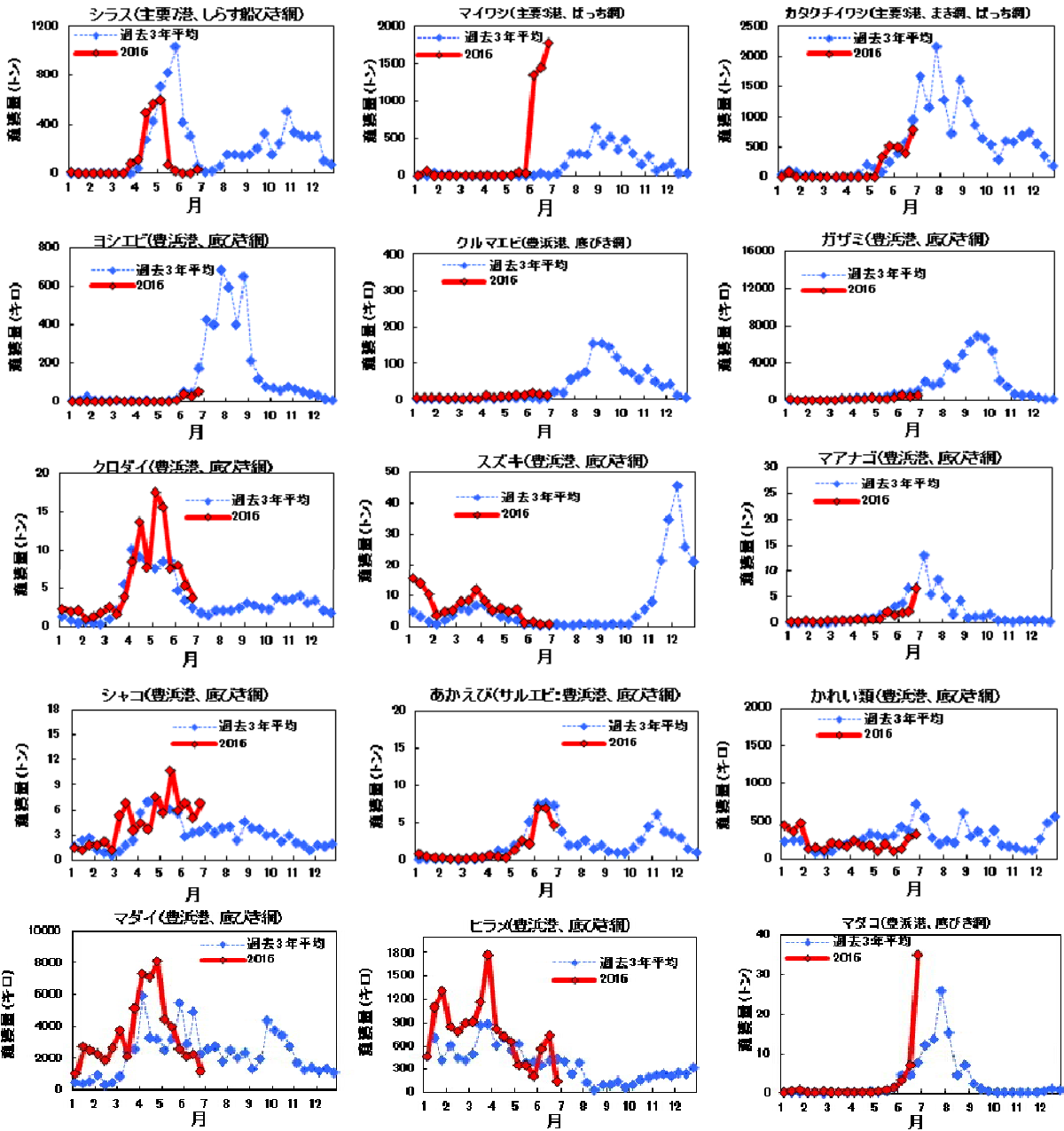


伊勢湾の刺網でマグチ *Platycephalus* sp.2 が獲れています。大きいものでは全長 60cm 近いものも水揚げされています。マグチは夏が旬で今が一番おいしい時期です。クセのない白身で、刺身や煮つけ、塩焼きなどいろんな料理法で食べることができます。



伊勢湾でイボダイ *Psehopis anomala* が水揚げされています。この地域では「まめだい」や「しず」などと呼ばれます。まだサイズがあまり大きくありませんが、干物や塩焼きで食べることができます。

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～

[2016年8月 日]

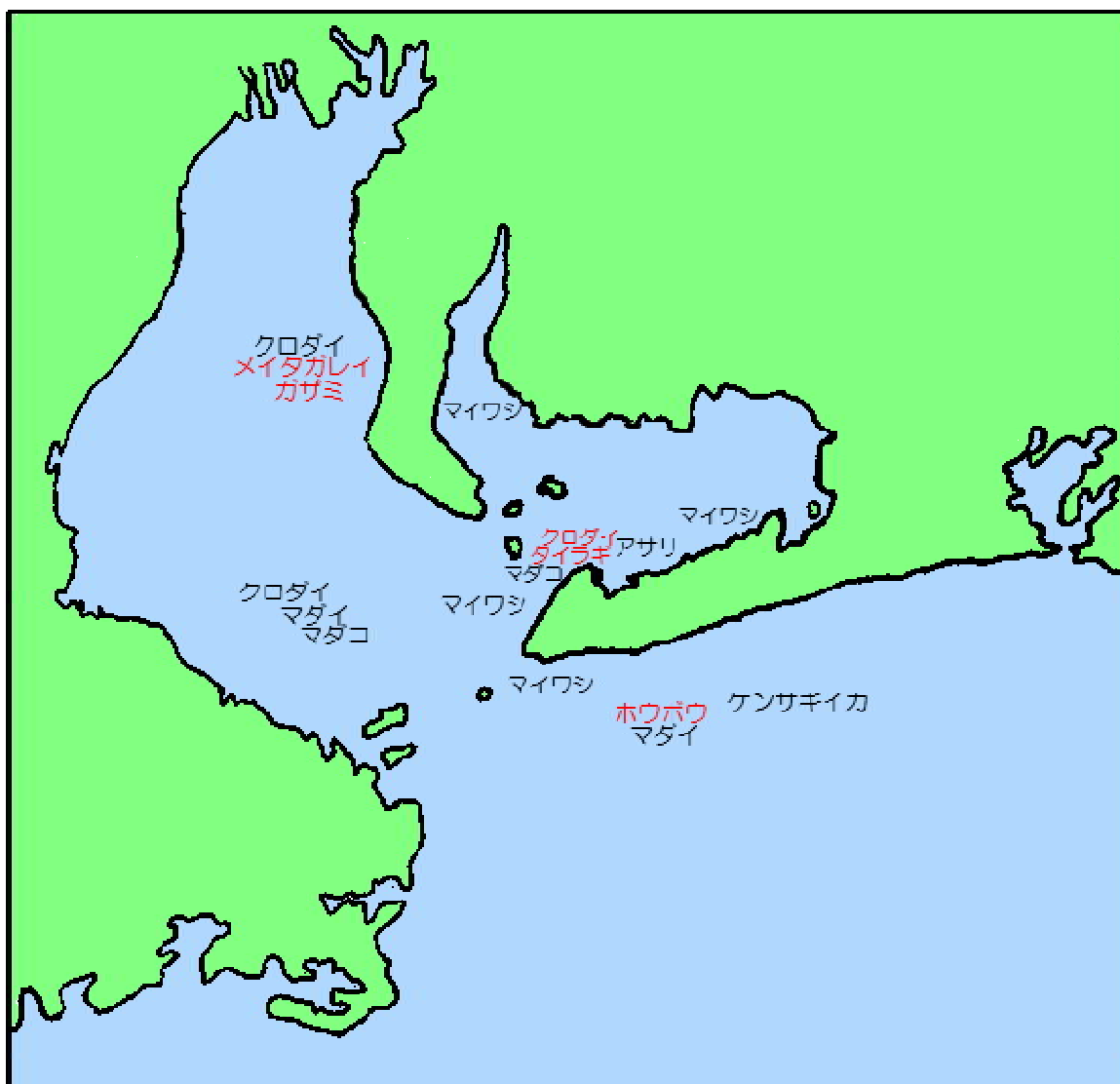
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、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、マダイ、メイタガレイ、マダコ、ガザミ
- 三河湾：クロダイ、タイラギ、マダコ、アサリ、マイワシ
- 渥美外海：マダイ、ホウボウ、ケンサキイカ、マイワシ



8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。)



ガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れ始めています。愛知県で「かに」といえばガザミです。ガザミは一般には「わたりがに」とも呼ばれ、「あいち四季の魚」で秋の魚に選ばれており、これから漁獲量が増え、おいしい時期になります。ガザミはシンプルに塩茹でにすると、身に甘みがありガザミ本来の味が楽しめます。また味噌汁に入れるとダシがよく出ておいしいです。



メイタガレイ *Pleuronichthys cornutus* が伊勢湾で獲れています。メイタガレイは小型のカレイで、大きいもので25cm ほどです。目の間に突起があるのが特徴です。煮つけにすると身がやわらかく、おいしいです。



マダイ *Pagrus major* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。さまざまな大きさのものが獲れており、大きいものでは70cm を超えるものもあります。マダイは淡白な白身で、さまざまな料理で楽しみ、皮や肝臓などもおいしく食べ

ることができます。定番は刺身、塩焼き、煮つけですが、地方によっていろいろな食べ方があるため、調べてみるとおもしろいかもしれません。

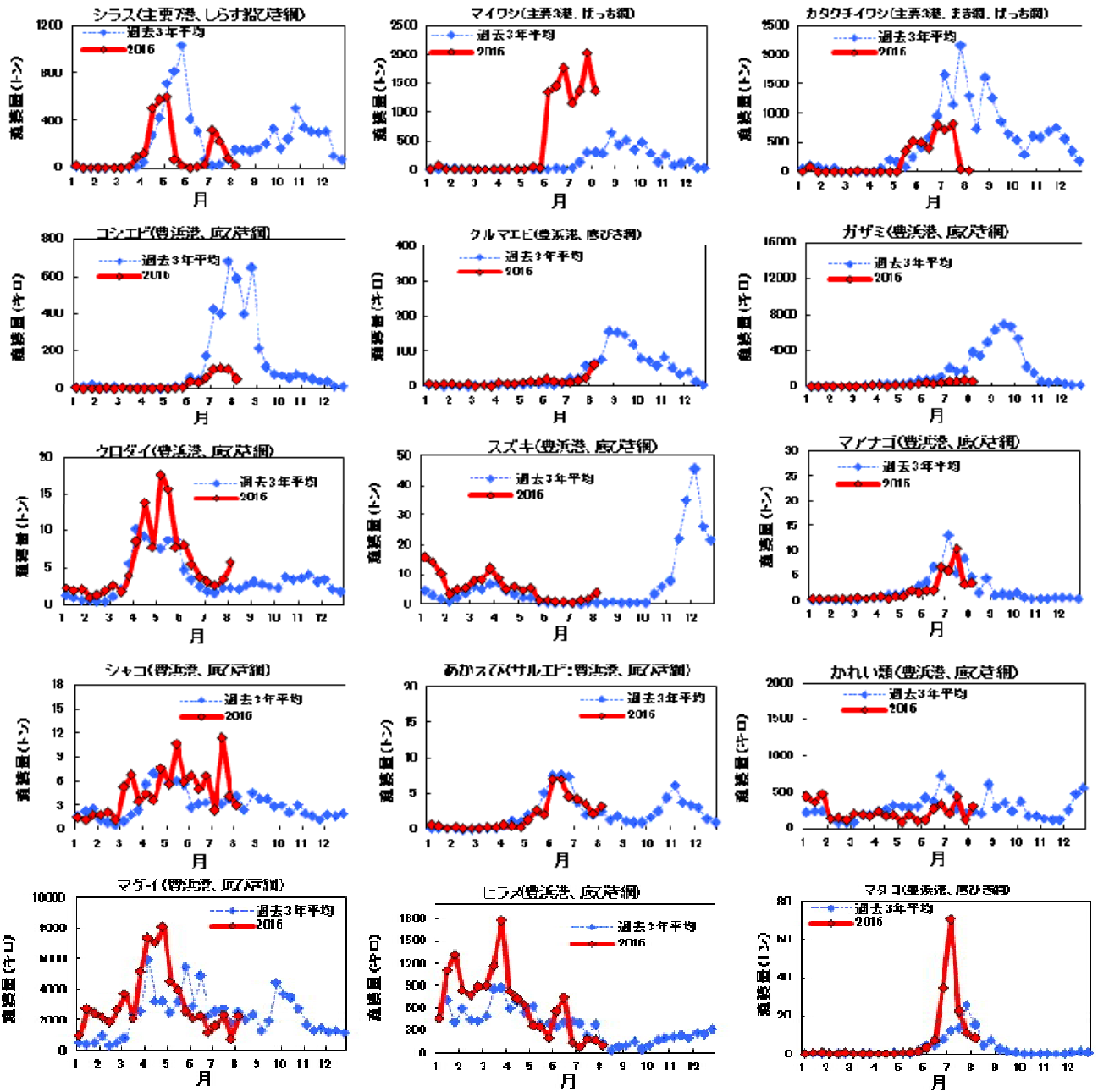


カワハギ *Stephanolepis cirrhifer*、とギマ *Triacanthus biaculeatus* です。カワハギは量は多くありませんが、渥美外海で獲れており、ギマは伊勢湾、三河湾で獲れています。市場ではカワハギは「ぎま」、ギマは「つのぎま」と呼ばれており、ややこしいです。「つのぎま」という名の通り、ギマには背びれと腹びれに合計3本の「つの」があります。カワハギもギマも刺身、煮つけなどでおいしくいただけます。



ヤリイカ *Loligo bleekeri* です。ヤリイカは約13～15℃の水温を好むことがわかっており、渥美外海の水深100～150mあたりはヤリイカの好む水温となっています。今の時期はまだ小さく、水揚げには適していません。そのため、漁業者はヤリイカがいると思われる水深90～150mの場所に禁漁区を設定し、小さいヤリイカを混獲してしまわないよう、資源管理に取り組んでいます。今年のヤリイカの解禁日は9月1日です。ヤリイカは刺身でもおいしいですが、身がやわらかく、火を通して硬くなりにくいのでいろいろな料理で楽しめます。

主要魚種の漁獲状況



8月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2016年9月20日]

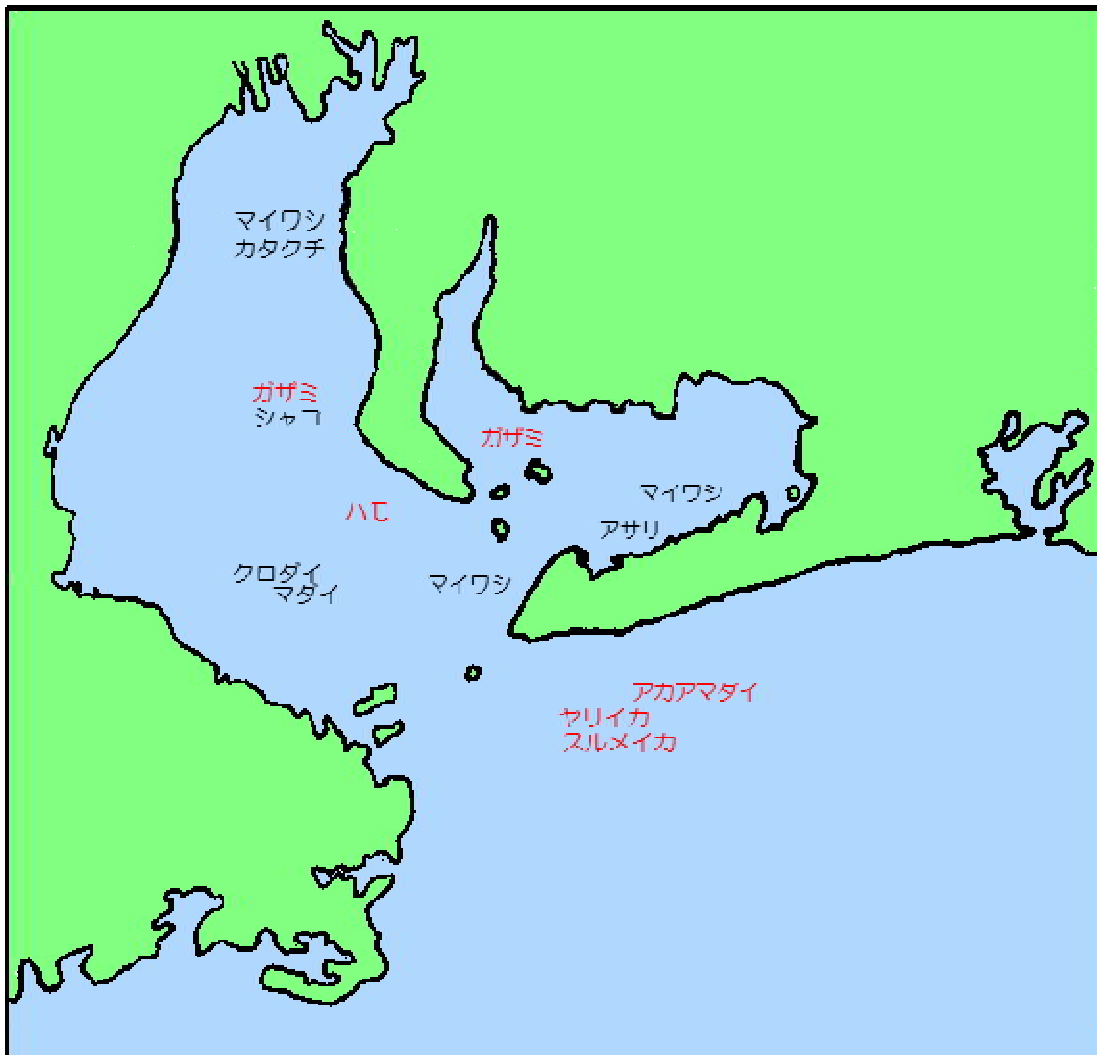
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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

漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾: マダイ、クロダイ、ハモ、ガザミ、シャコ、マイワシ、カタクチイワシ
- 三河湾: マイワシ、ガザミ、アサリ
- 渥美外海: アカアマダイ、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。)



9月1日に解禁となったヤリイカ漁は、不漁に終わってしまった昨年と比べ、好調な滑り出しとなっています。ヤリイカは、8月中旬には約9cmほどでしたが、すくすくと成長し、約11cmほどに成長しています。これから冬に向かってどんどん成長し、大きいものでは40cmにもなります。ヤリイカは身が柔らかく刺身や煮つけ、炒め物など幅広い料理で食べることができます。9月は漁期中でも最も水揚げが多く、見かける機会も多いと思いますので、ぜひご賞味ください。



ガザミの水揚げ量が伊勢湾と三河湾で増えてきています。ガザミはワタリガニとも呼ばれており、秋から冬が旬となっています。ガザミの仲間は、一番後ろの足だけがオールのように平べったくっており、海の中を泳ぐことができます。茹でて食べたり、半分に切って味噌汁で食べたりすると美味しいです。



アカアマダイが渥美外海で獲れています。京都の方ではグジと呼ばれ、京料理には欠かせない食材となっています。普段は砂地の場所に穴を掘り、その巣穴で生活しています。塩焼きや干物などで食べると美味しいです。

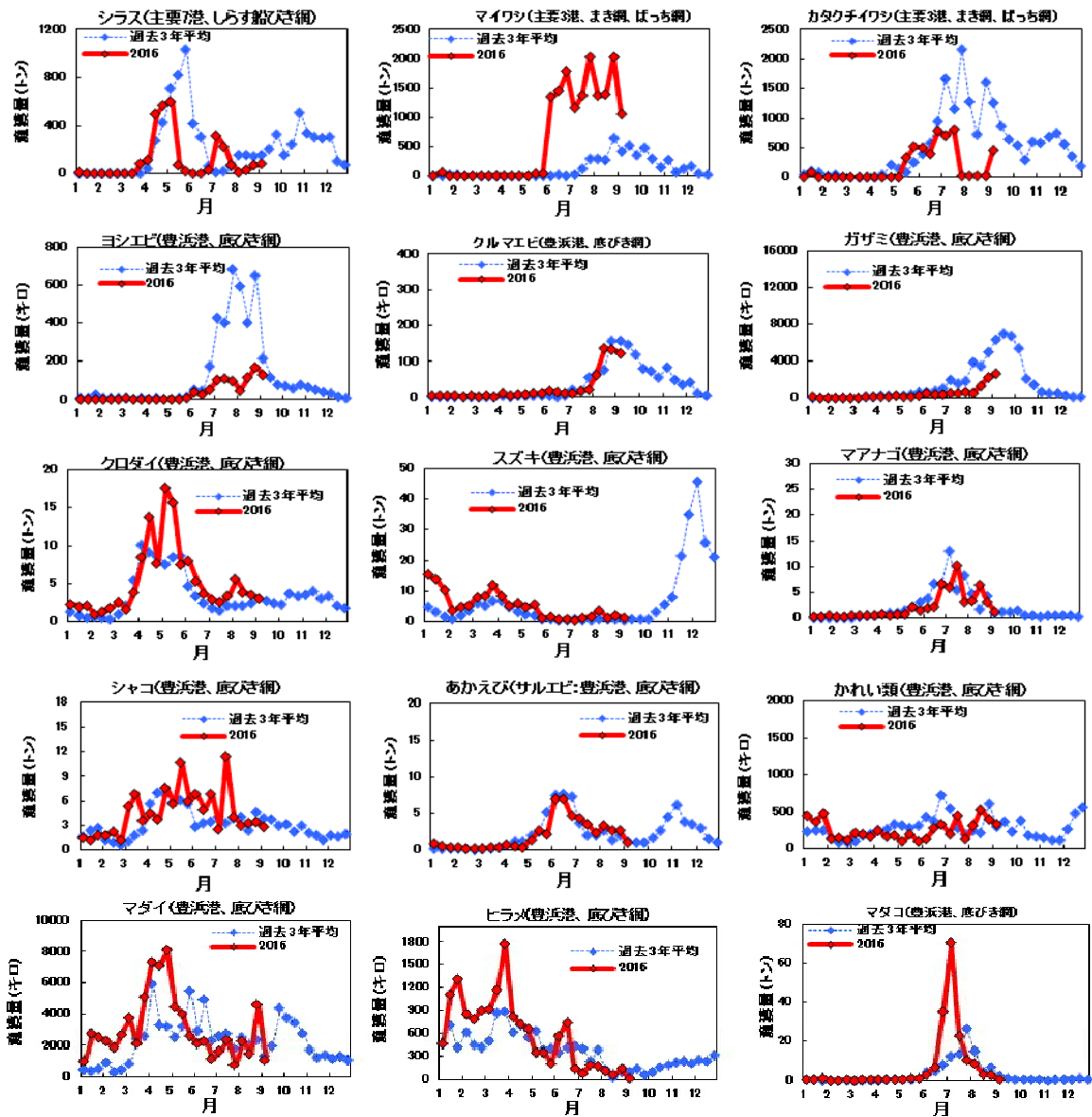


アオリイカが三河湾で獲れています。死んでしまうと白っぽくなってしまいますが、写真のように生きてると半透明な体をしていてとても綺麗です。大きさは体長 15 cm 前後です。秋には春ごろに生まれたイカが成長し、小型のアオリイカを漁港の水面などで見かけることもあります。非常に高級なイカで刺身で食べると美味しいです。



渥美外海の底びき網の漁獲物の中に青と黄色のカラフルな魚を見つけました。この魚はキンチャクダイという名前で、比較的南方に生息しています。9月には、1年で最も水温が高くなるため南方系の魚が最も水揚げされるので、変わった魚を見かけることが多いかもしれません。キンチャクダイは食用よりもカラフルな色彩から観賞魚としての需要が高く、活着しているものは高値で取引されます。

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～

[2016年10月26日]

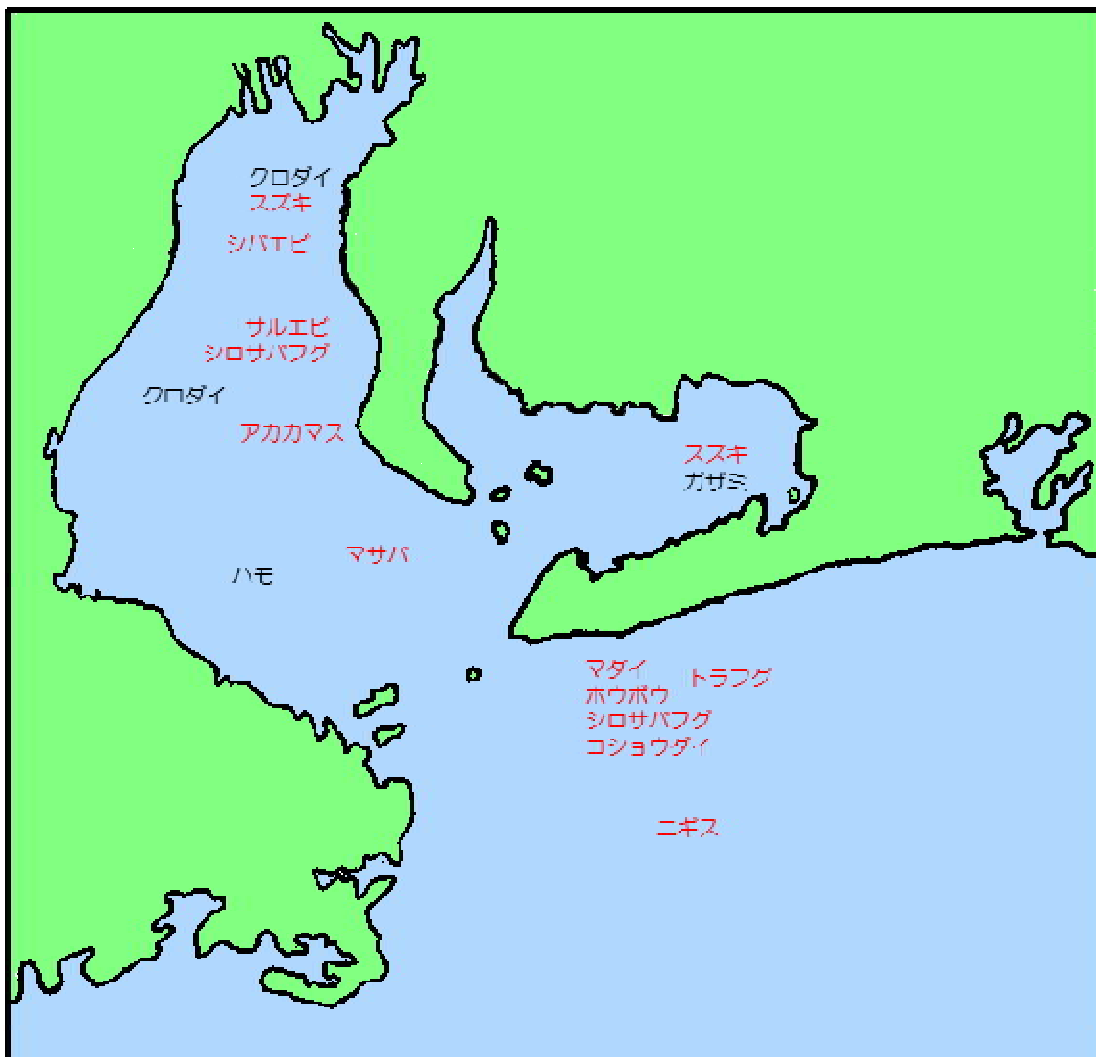
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:シラス、アカカマス、クロダイ、シロサバフグ、スズキ、マサバ、ハモ、サルエビ、シバエビ
- 三河湾:スズキ、マイワシ、ガザミ
- 渥美外海:シラス、コショウダイ、シロサバフグ、トラフグ、ニギス、ホウボウ、マダイ



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。)



伊勢湾と三河湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れ始めました。スズキは方言で“またか”とも呼ばれ、体長1 m ほどになる大型の魚です。餌を求めて広く回遊するため、河川やかなり浅いところまで現れます。これから寒くなってくると漁獲量が増えてきます。淡泊な白身の魚で刺身や煮つけ、ムニエルなどどんな料理にも合います。最近では、骨をとった干物も作られておりお年寄りも安心です。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が渥美外海で獲れています。体は赤く、胸鰭を広げると鮮やかな青色をしておりとても綺麗で、味も非常に良い魚です。胸鰭の下には3本の足のよう部分があり、普段はこの足をつかって海底を歩くというユニークな魚でもあります。煮付けや塩焼き、唐揚げで食べても美味しいです。



ニギス *Glossanodon semifasciatus* が渥美外海で獲られています。ニギスは深海性の魚で水深150~300 m ほどで漁獲されます。ニギスは、お腹の中に脂がぎっしり詰まっています、綺麗な白身の魚です。新鮮なものでは刺身、またはフライ、塩焼きやバター焼きが美味しいです。お腹を開いてしまうとせっかくの脂が焼いたときに流れ出て

しまうので、内臓を取らずにそのまま又は頭だけを落として塩焼きにすると脂で身がしっとりして美味しいので、ぜひ試してみてください。



ハシキンメ *Gephyroberyx darwinii* が渥美外海の深い漁場で獲れています。名前にキンメとついており、また赤い体をしていることから、キンメダイの仲間かと思われそうですが、ハシキンメはヒウチダイ科(キンメダイはキンメダイ科)で少し違う仲間になります。寒くなる冬が旬の魚でこれから脂がのってより美味しくなります。刺身や塩焼き、煮付けなど何にでも合いますが、とてもいいダシがでるので、これからの季節は鍋の具に入れてもいいかもしれません。

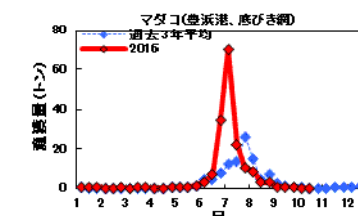
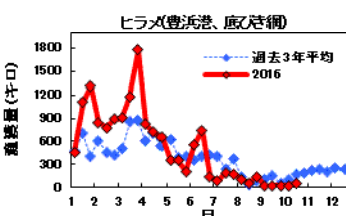
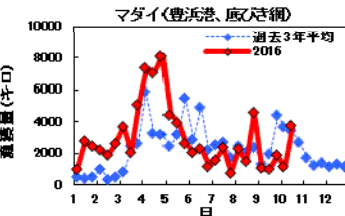
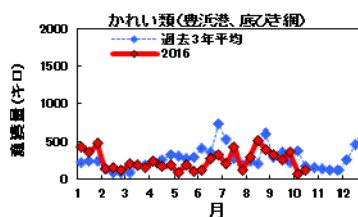
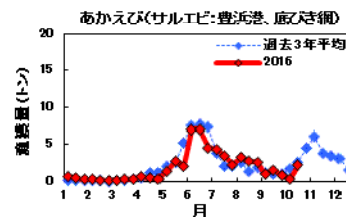
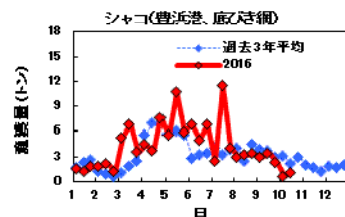
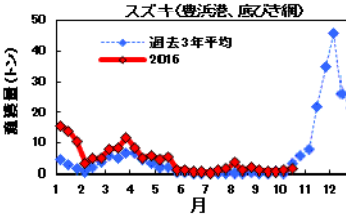
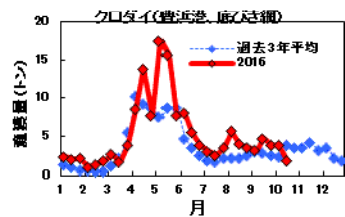
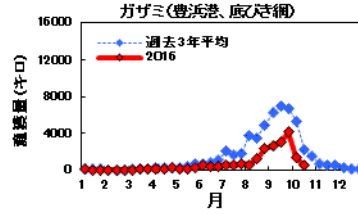
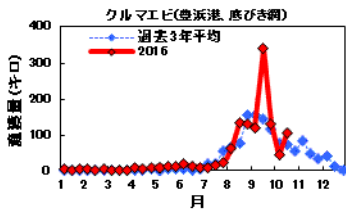
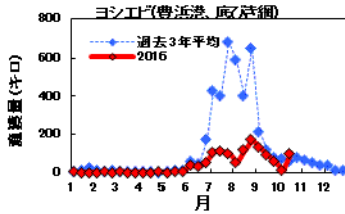
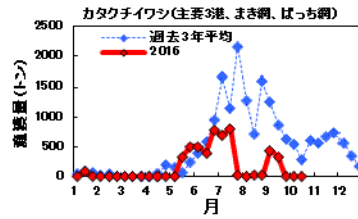
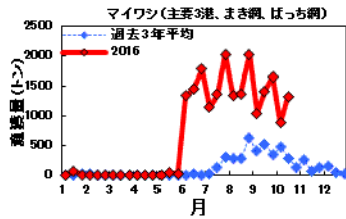
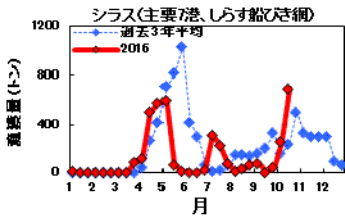


アカカマス *Sphyræna pinguis* が伊勢湾で獲れています。アカカマスは群れで湾内を回遊しながら、小魚やエビなどを食べています。秋が旬の魚で今の時期は脂がのっています。塩焼きや干物、フライ、天ぷらなどが美味しいです。



シバエビ *Metapenaeus joyneri* が伊勢湾内で獲れだしました。中型のエビで体長 15 cm ほどになり、寿命は約 1 年といわれています。体はやや黄色がかっており、触角は赤いです。殻が柔らかいため、塩焼きでは殻ごと食べることもできます。また、皮をむいて天ぷらやシンプルに塩茹でにしても美味しいです。秋が旬のシバエビをぜひ食べてみて下さい。

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～

[2016年11月9日]

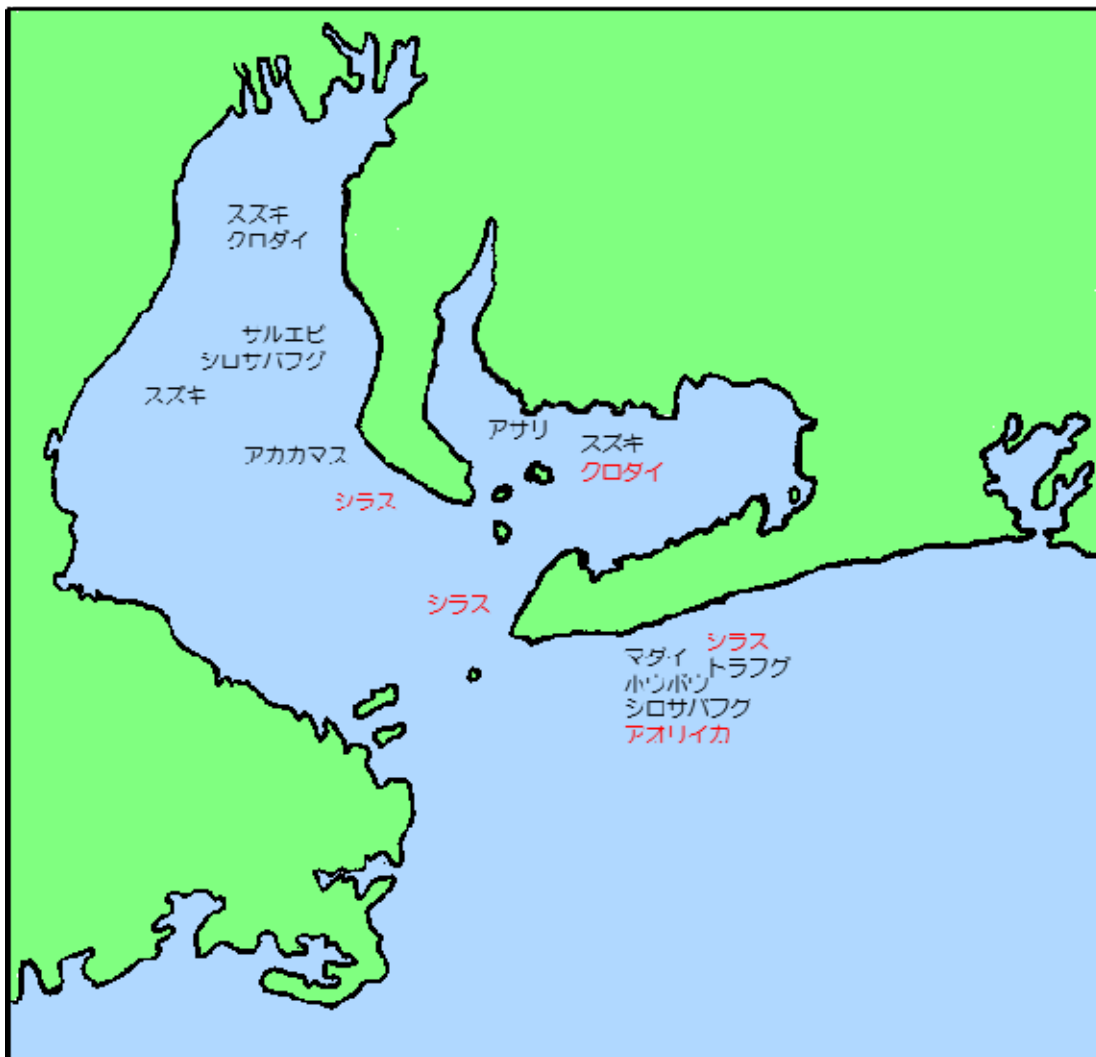
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:アカカマス、クロダイ、シロサバフグ、スズキ、シラス、サルエビ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、アサリ
- 渥美外海:シロサバフグ、トラフグ、ホウボウ、マダイ、シラス、アオリイカ



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。)



アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が渥美外海で獲れています。イカ類の中でも非常に美味しく、甘味があり刺身で食べると最高です。生きているときには透明ですが(写真右)、死ぬと体が白くなります(写真左)。また、生きている時には、興奮すると茶褐色、冷静な時には透明になり、状況によって体色を変化させます。



サルエビ *Trachysalambria curvirostris* が伊勢湾で獲れています。愛知では“あかしゃえび”や“あかえび”などと呼ばれています。春から秋が産卵期で、今水揚げされているものは、主に今年生まれになります。天ぷらや素揚げ、茹でて食べると美味しいです。また、えびせんべいの材料にも使われています。



シロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* が渥美外海と伊勢湾で獲られています。サバフグという名前は、サバのように群れを作ることに由来していると言われています。スーパーでは、一夜干しなどで見かけることが多いです。生のむき身は、唐揚げや煮つけ、これからの季節には鍋の具に入れても美味しいです。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾と三河湾で獲れています。スズキは白身で刺身や塩焼き、ムニエル、煮つけなどどんな料理にもあいます。成長段階によって、呼び名がセイゴ→フッコ→スズキと変わる出世魚でもあります。



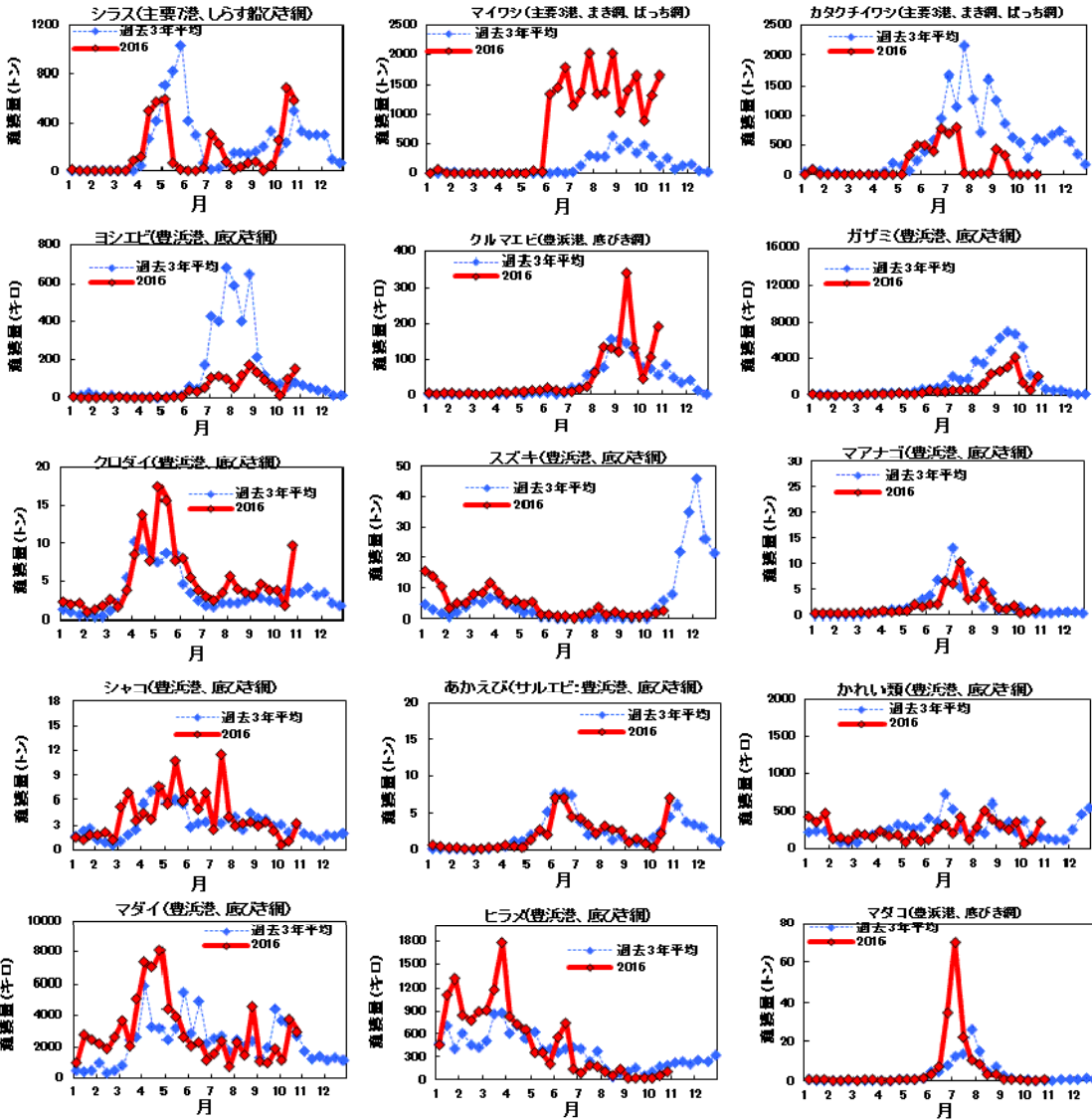
こちらも出世魚でサワラ *Scomberomorus niphonius* です。サワラは小さい時にはサゴシと呼ばれ、大きくなるとサワラと呼び名が変化します。刺身、煮付け、塩焼きなどで食べると美味しく、秋から冬が旬の魚で非常に脂がのっています。今年も豊漁でスーパーでも地元産のサワラを見かけることがあるかもしれません。是非ためしてみてください。

右側のケンサキイカ *Loligo edulis* は、生姜醤油でどうぞ。



ブリ *Seriola quinqueradiata* が獲れています。この魚も出世魚で、イナダ→ワラサ→ブリと呼び名が変わります。今水揚げされているのは、ワラサと呼ばれる60センチ前後のものです。刺身や照り焼き、これからが旬の大根とあわせてブリ大根にしても美味しいです。

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～

[2016年11月28日]

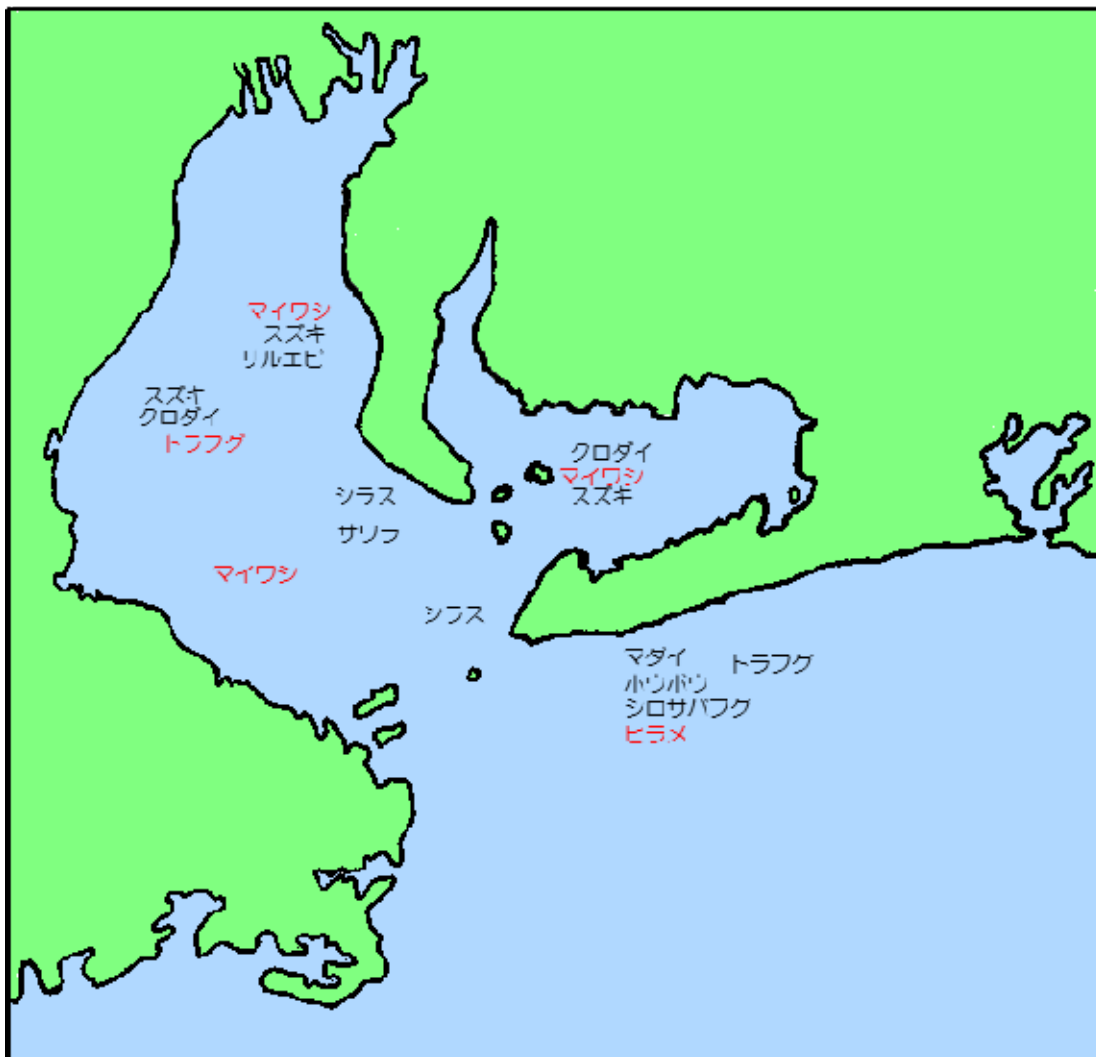
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、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、サワラ、スズキ、トラフグ、マイワシ、シラス、サルエビ
- 三河湾:クロダイ、スズキ、マイワシ
- 渥美外海:シロサバフグ、トラフグ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ



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。)



イトヒキアジ *Alectis ciliaris*が伊勢湾と渥美外海で獲れています。全長1m程度になるアジの仲間で、背鰭と尻鰭の先が長く伸びており、名前の通り糸を引いているような姿をしています。しかし、この長く伸びた鰭は大きくなるにつれて短くなります。小型のものは丸ごと唐揚げや煮つけにして食べられます。



ジンドウイカ *Loliolus japonica*が伊勢湾で獲れています。内湾にみられる小型のイカで“ヒイカ”とも呼ばれています。新鮮なものでは刺身で食べると美味しいです。また、煮付けや炒め物にしてもやわらかく食べやすいです。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus*が渥美外海で獲られています。ヒラメは大きいものでは全長1m前後になり、メスの方が大型になります。今は全長40~50cmほどの水揚げが多いです。刺身や煮つけなど、色々な食べ方で楽しむことができます。



インダイ *Oplegnathus fasciatus* が渥美外海で獲れていました。インダイは、成長とともに体色に変化する魚で、子供の時には右の写真のように白と黒の縞模様をしています。大きくなるにつれて模様が薄れていき、左の写真のような灰色に変化します。大きく成長したものは、口先が黒くなるため“クログチ”とも呼ばれます。非常に硬い口を持っており、貝やウニを噛み砕いて食べます。刺身や塩焼きで食べると美味しいです。

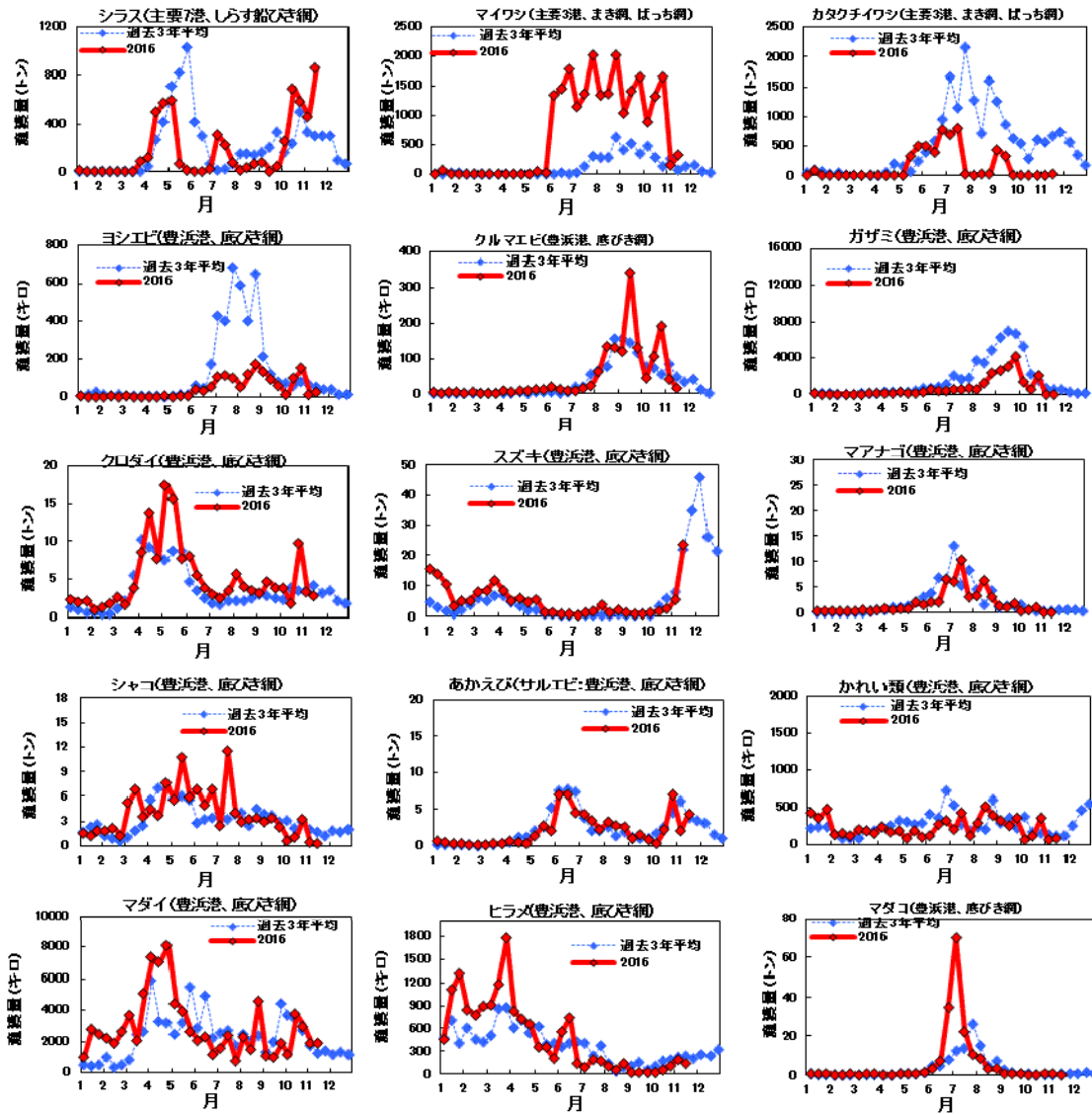


カワハギ *Stephanolepis cirrhifer* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。身だけでなく肝も非常に美味しいため、刺身で食べる際には醤油に肝を溶かして肝醤油にしたり、煮付ける時には肝も一緒に煮たりすることで、さらに美味しくなります。



ヒゲソリダイ *Hapalogenys nigripinnis* が渥美外海で獲れています。ヒゲソリダイという名前は、下あごにヒゲを剃ったかのような小さな突起が密集していることに由来します。白身の魚で刺身や煮付け、塩焼きで食べると美味しいです。

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～

[2016年12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。

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

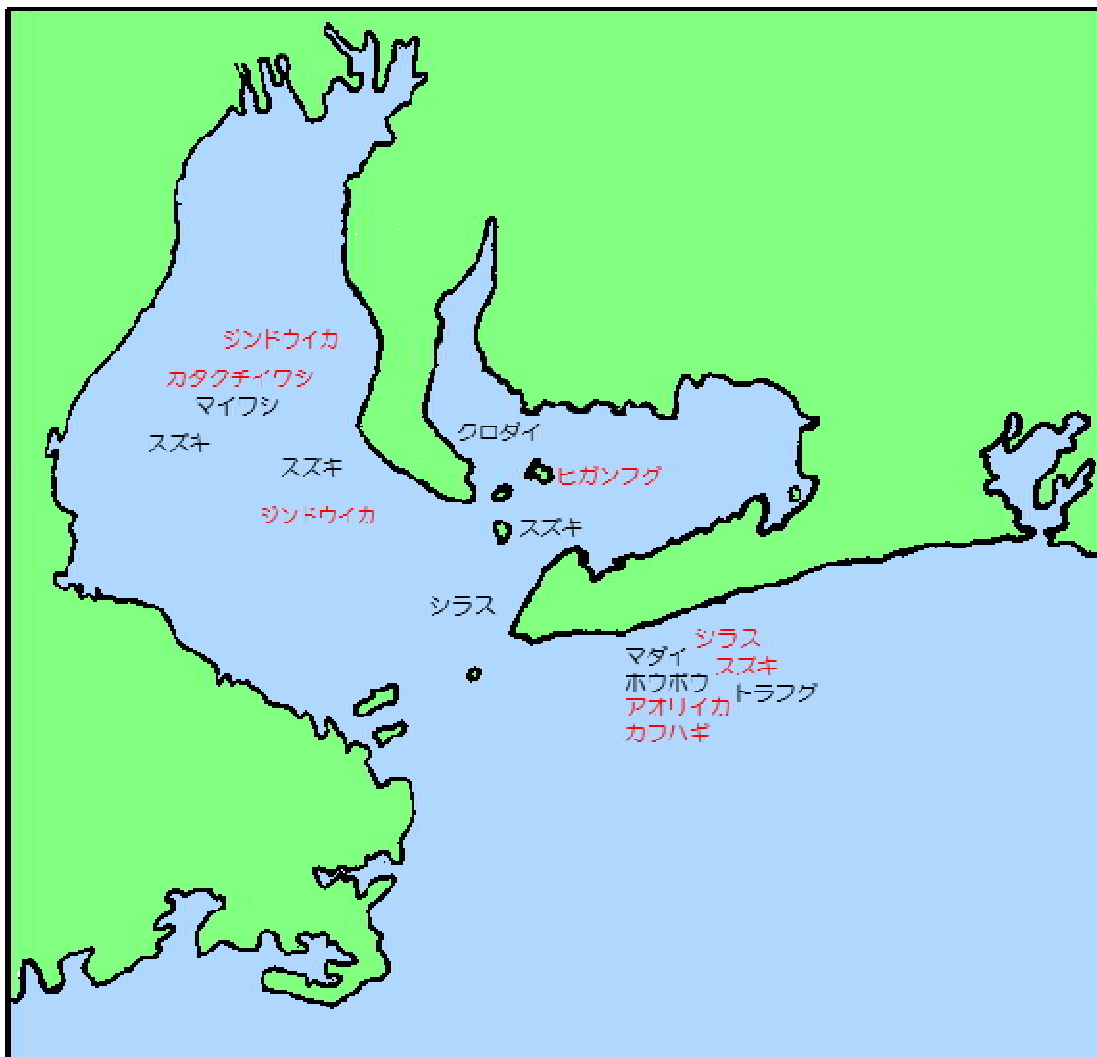
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、スズキ、マイワシ、シラス、ジンドウイカ

○三河湾:クロダイ、スズキ、ヒガンフグ、

○渥美外海:カワハギ、スズキ、トラフグ、ホウボウ、マダイ、シラス、アオリイカ



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。)



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢・三河湾と渥美外海で獲れています。愛知県では主に小型底びき網で漁獲されており、“マタカ”と呼ばれています。たくさん獲れており、スーパーでも刺身用の柵や切り身が売られています。写真のように白身の魚で刺身、塩焼き、煮付けの他に鍋などどんな料理にも合います。



ヤリイカ *Loligo bleekeri* が渥美外海で獲れていました。渥美外海のヤリイカは、夏場の子イカの頃は水深 80 m 付近の海域に生息し、成長とともに深場に移動していきます。その後、1 月頃になると産卵のために再び浅い海域に戻ってきます。9 月頃には 10 cm 前後だったヤリイカは現在 30 cm 以上に成長しており、順調に成長しているようです。刺身で食べると食感が良く美味しいです。



アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が渥美外海で獲れています。愛知県ではハビロイカとも呼ばれています。渥美外海では、今年はアオリイカが好漁のようで、10 月頃と比べて成長して大きくなっています。生きたアオリイカが青色や赤色などに色を変化させる姿は非常にきれいです。刺身や天ぷらなどで美味しく食べることができます。



ヒガンフグ *Takifugu pardalis*が三河湾で獲れています。冬から旬の魚で大きいものでは、30 cmを超えています。冬には鍋に入れて、ふぐちりにすると非常に美味しいです。ヒガンフグのヒガンは「彼岸」という意味で食べると死んでしまうという由来もあると言われ、内臓に強い毒を持っています。スーパーや料理店のものはしっかり処理されているので安心です。

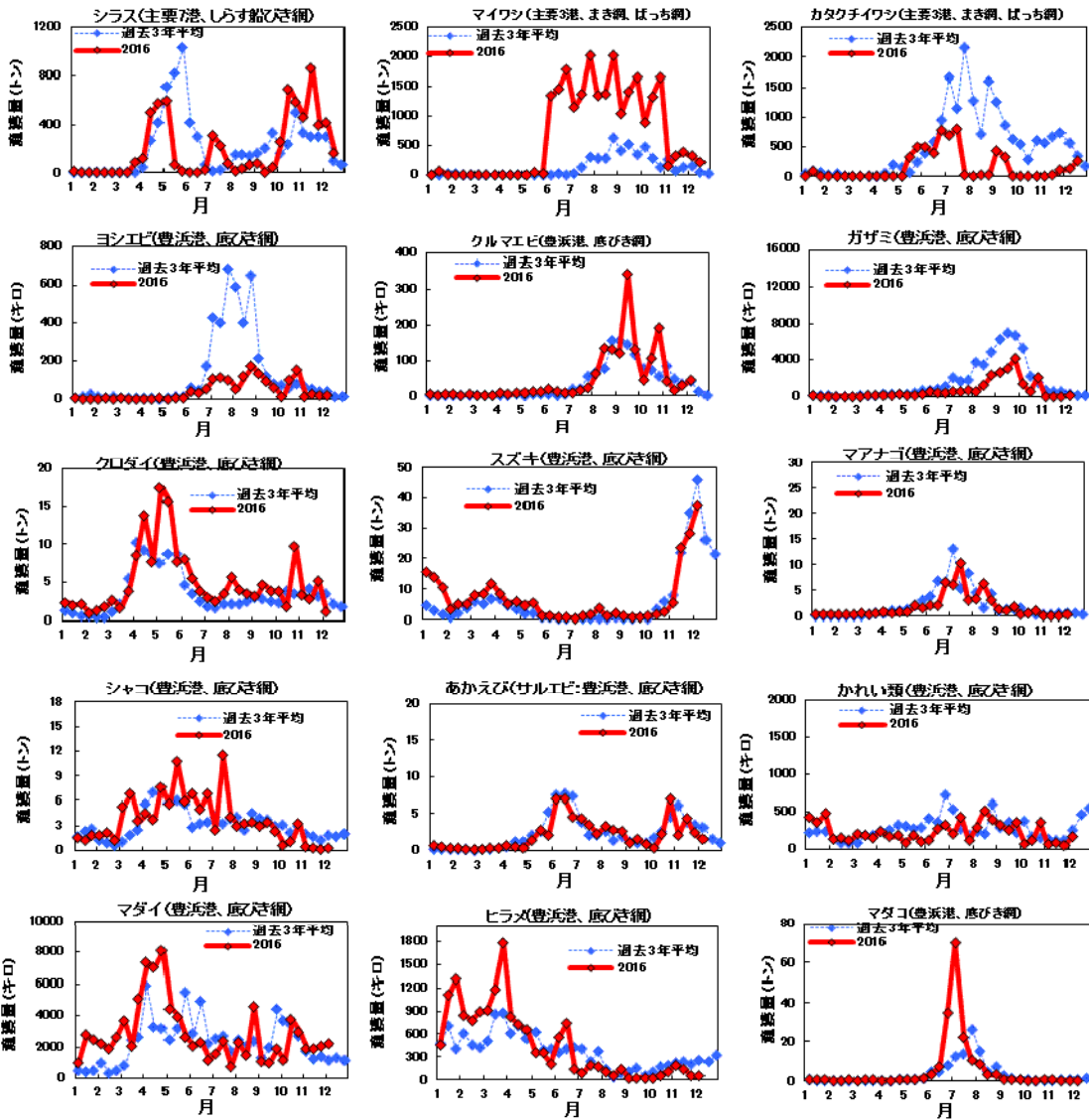


ゴンズイ *Plotosus japonicus*が渥美外海で獲られています。ゴンズイは海にすむナマズの仲間で、胸鰭と背鰭の棘に毒があることから釣り人などからは外道として嫌われています。しかし、実は脂がのって非常に美味しい魚です。身は綺麗な白身で、焼く際には皮目の方から焼いていきます。今回は蒲焼きにしてみました。身もフワフワで非常に美味しいです。



マナマコ *Stichopus japonica* が水揚げされています。赤、青、黒の3色が存在し、写真はアカナマコとよばれるものです。酢の物で食べるとこりこりして美味しいです。また、ナマコの内臓を塩辛にしたものは「このわた」という珍味として有名です。

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(マイワシ、カタクチイワシ、シラスは12月中旬まで)
 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