

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2016年1月12日]

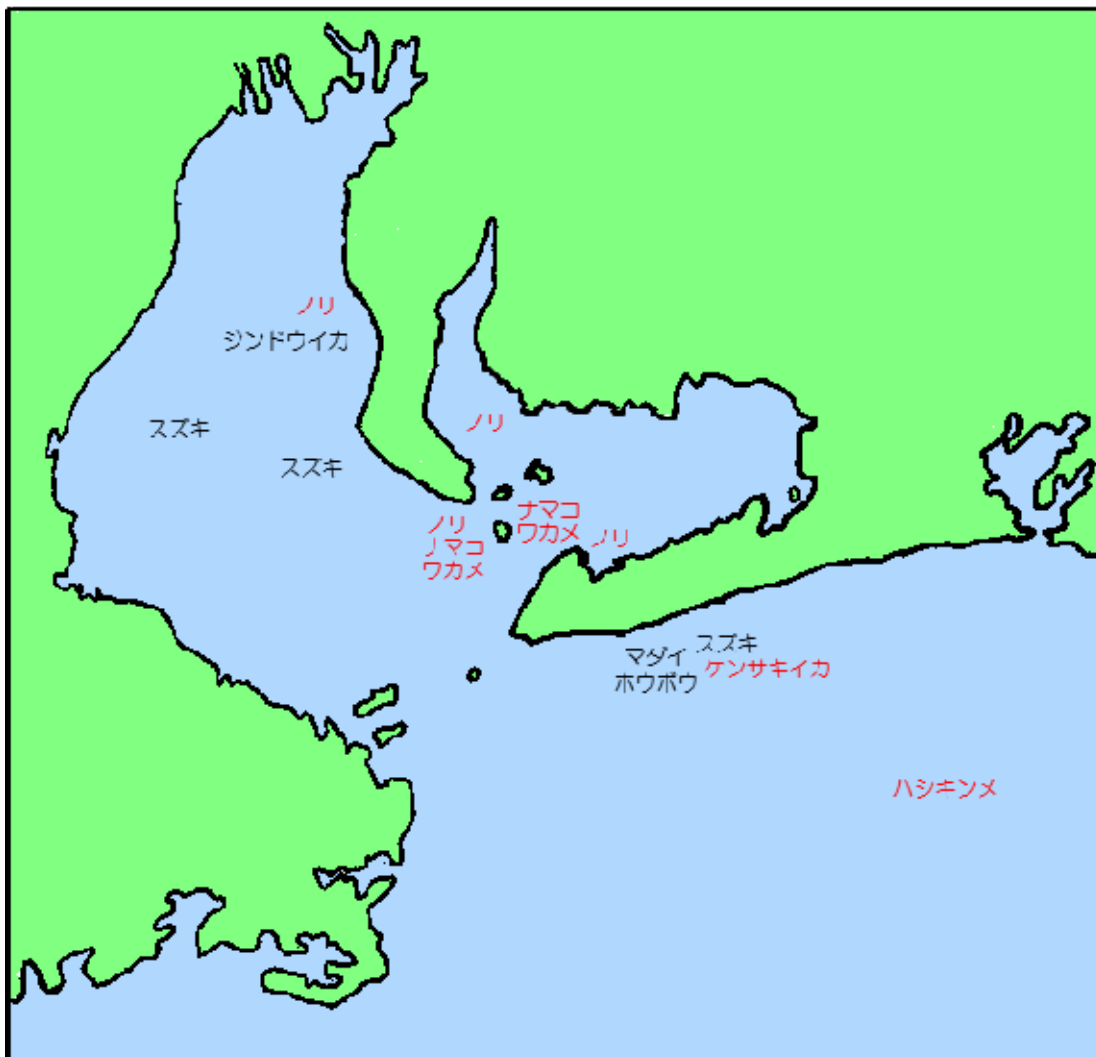
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾:ナマコ、ノリ、ワカメ
- 渥美外海:スズキ、ハシキンメ、ホウボウ、マダイ、ケンサキイカ



1月上旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



ケンサキイカ *Loligo edulis* が渥美外海で獲れています。豊浜や片名では、このケンサキイカを“あかいか”と呼び、ヤリイカ *Loligo bleekeri* を“けんさき”と呼んでいるため、話をする際に混同してしまうことがあります。水揚げされているものは、小型のもので炒め物や煮つけなどで美味しく食べることができます。



ヒゲダイ



ヒゲダイ



ヒゲソリダイ



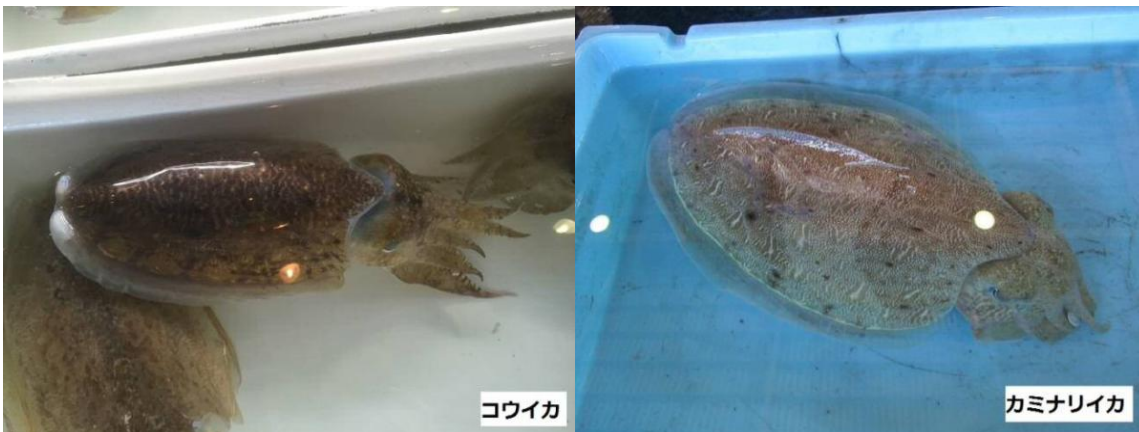
ヒゲソリダイ

ヒゲダイ *Hapalogenys sennin* が渥美外海で獲っていました。日本沿岸のみで確認されている日本固有種です。写真だと分かりにくいですが下顎にひげのようなものがあることからヒゲダイと呼ばれています。漁獲量は少なくあまり見かけることはありません。白身魚のイサキの仲間なので、刺身や煮つけ、塩焼きなどどんな料理でも合い、大変美味しい魚です。

よく似た形をしたヒゲソリダイ *Hapalogenys nigripinnis* という種類もあり、こちらは下顎にひげをもたないことからヒゲソリダイと名前がついたと言われています。ヒゲソリダイはヒゲダイと比べて漁獲量も多いためスーパーなどで見かけることがあるかもしれません。こちらも刺身、塩焼きなどで美味しくいただけます。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾、三河湾、渥美外海で引き続き獲れています。スズキは水温が下がると海の深いところへ移動していくため、渥美外海での漁獲量も増えています。ムニエルや煮つけ、鍋の具材など色々な料理に使えます。



コウイカ *Spia esculenta* とカミナリイカ *Spia lycidas* などのコウイカ類が渥美外海で獲られています。コウイカは胴部分に波模様がみられ、外套長で 20 cm ほどに成長します。カミナリイカは、別名のモンゴウイカの方が馴染みがあるかもしれません。胴部分には独特の模様がみられ、コウイカよりも大型になります。冬から春が旬で身が肉厚で、甘みが強いです。刺身で食べられますが、熱を通して硬くなりにくいいため、天ぷらや塩焼きでも美味しく食べられます。



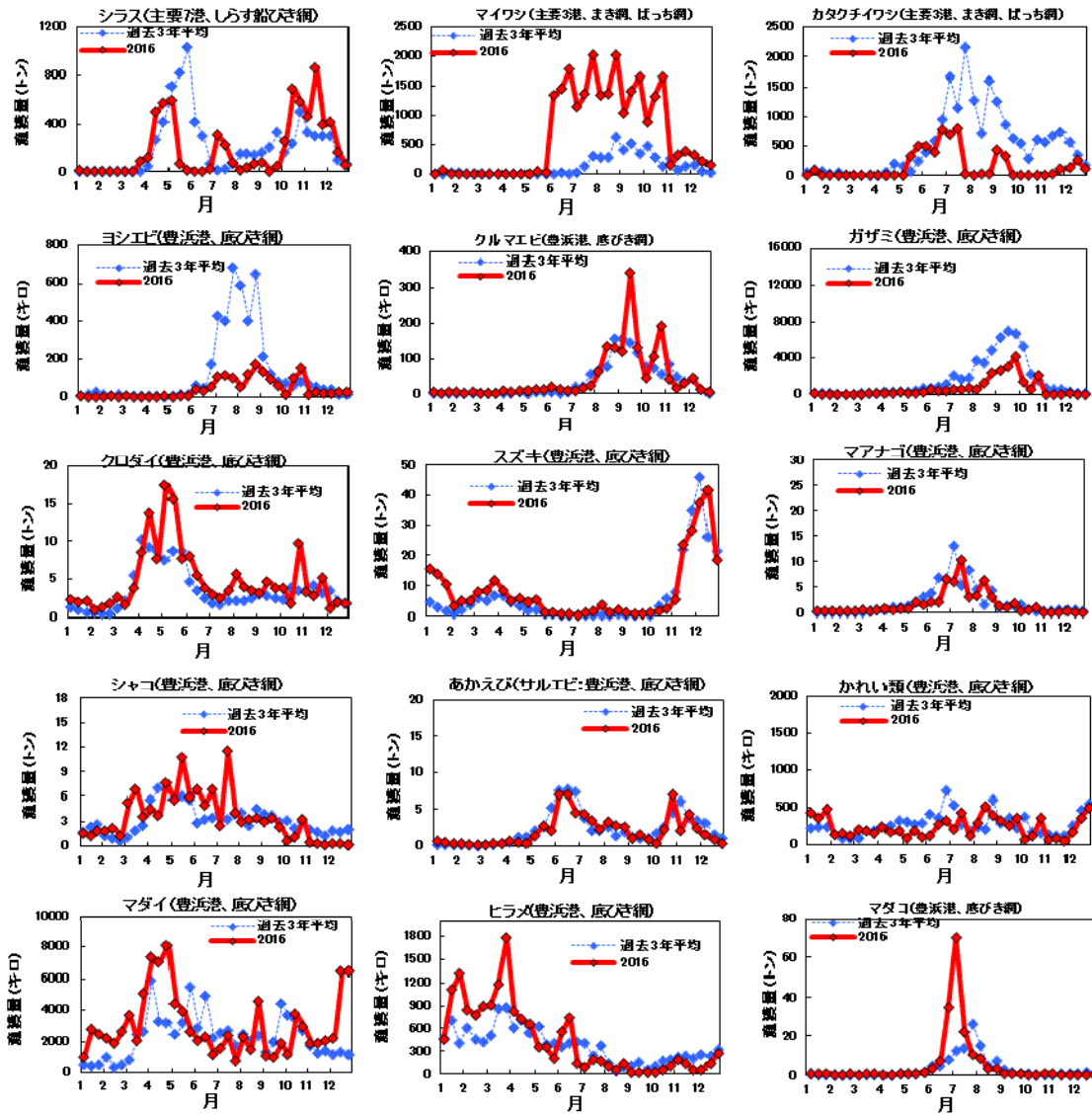
ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が渥美外海で獲られています。赤い体、青緑色の羽のような胸鰭を持ち、鰭が足のように変化していて海底を歩くように移動するユニークな魚です。この足のよう部分には鰭が変化したもの

で、味蕾という味覚を感じる器官が備わっています。この足で海底を動き回り、小型のエビやカニ、小魚などを食べています。身は白身で刺身や煮つけ、塩焼きなどで美味しくいただけます。



ホシセミホウボウ *Daicocus peterseni*が渥美外海で獲れていました。こちらもホウボウと名前についていますが、こちらは少し違う仲間になります(ホウボウはホウボウ科、ホシセミホウボウはセミホウボウ科)。渥美外海でたまたま水揚げされる程度で量は多くありません。皮や頭が非常に硬いため、皮ごと3枚におろします。刺身で食べるとクセなどもなく、美味しく食べることができます。

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1月23日]

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

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、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。

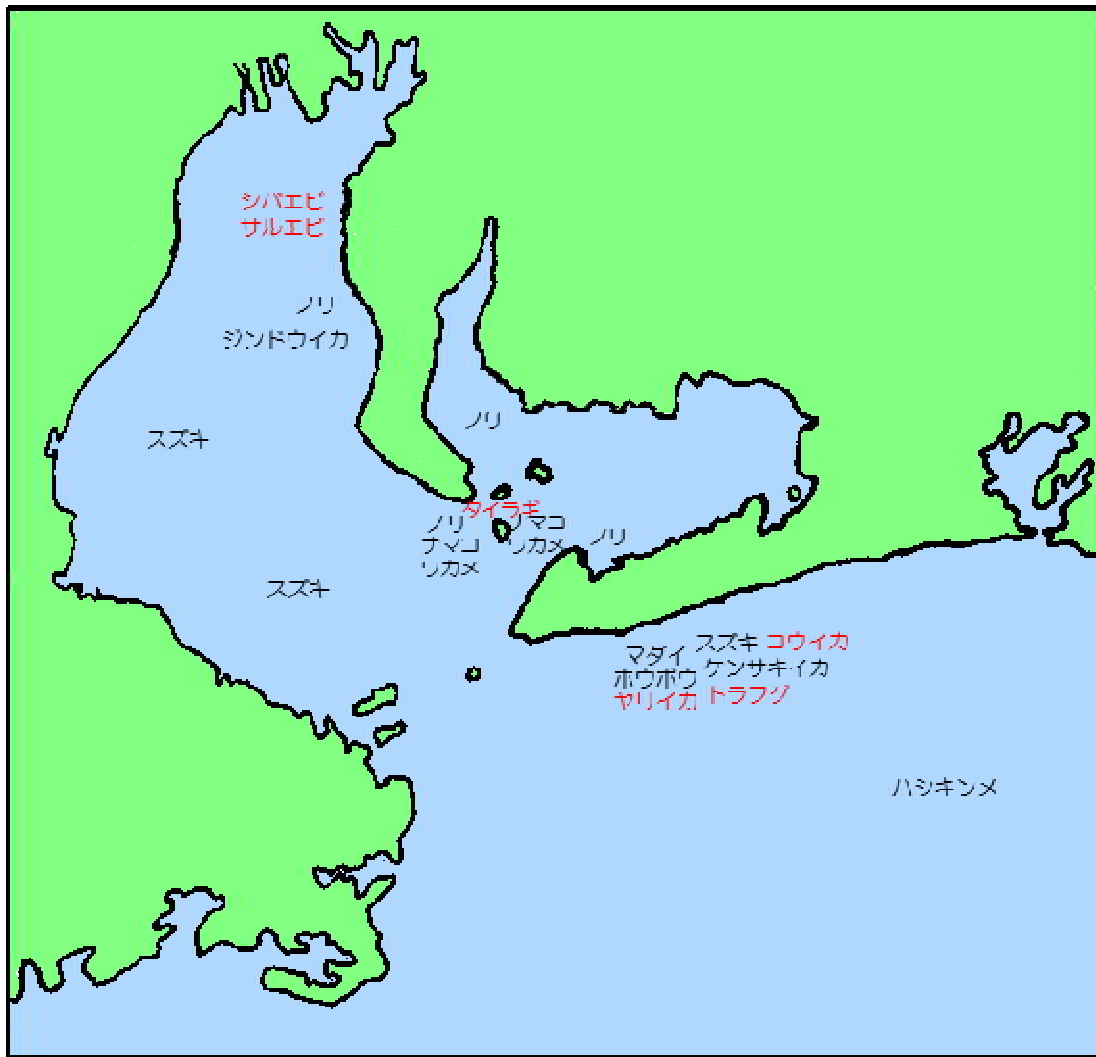
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、サルエビ、シバエビ、ジンドウイカ、ナマコ、ノリ、ワカメ

○三河湾:タイラギ、ナマコ、ノリ、ワカメ

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



1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。)

今回は愛知県で漁獲される主なエイの仲間についてご紹介したいと思います。

エイの仲間は、サバやスズキといった一般的な魚(硬骨魚類)と異なり、骨がすべて軟骨でできている軟骨魚類です。そのため、軟骨まで食べることができ、その食感も楽しむことができます。鱗はないため、鱗をとる必要はありません。尾に棘が1~2本あり、この棘には毒があるため、注意が必要です。

エイは体内に尿素と呼ばれる成分を持っています。死後、尿素がアンモニアに変化するため、臭いの原因になりますが、しっかりと下処理されたものであれば、臭いは気になりません。また、すぐに食べない時には冷凍保存することで臭みを抑えられます。

当ホームページでアカエイの血抜きや下処理についても紹介していますので、参考にしてみてください。

<http://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/46068.pdf>

エイを使った料理は馴染みが無い方もいらっしゃるかもしれませんが、食べやすくとても美味しい魚です。



アカエイ *Dasyatis akajei* は、伊勢湾、三河湾、渥美外海で漁獲されており、浅い干潟や川の中など幅広い環境にみられます。体盤長(尾を除いた体の長さ)80 cm ほどに成長し、海底を泳ぎ回り、エビやカニ、小魚などを食べています。エイの仲間は卵胎生といって、卵が体内でふ化し、体盤長 10 cm ほどのエイの赤ちゃんを産みます。



ホシエイ *Dasyatis matsubarai* は渥美外海で漁獲され、体盤長 1.5 m にもなる大型のエイです。名前の由来は、3枚目の写真のように体表に白い斑点がみられることに由来しています。国内の水族館での最長飼育記録は 28 年でとても長生きします。臭みはほとんどなくとても美味しい種類です。

・ 調理の例



エイの身は非常に淡泊なため、煮付けとの相性は抜群です。小骨がないため、お子様やお年を召した方でも食べやすいです。肝も一緒に手に入れば、肝も煮付けて美味しく食べられます。また、エイの筋肉や軟骨にはコラーゲンが多く含まれているため、煮汁を冷やすと煮こごりができます。煮こごりを温かいご飯と一緒に食べると煮こごりが溶けて、ごはんの味がしみて非常に美味しいです。



味噌汁も非常に相性が良く、身からはよいダシが出ます。身と皮は火を通すとプルプルとした食感になります。肝はぶつ切り、またはつぶして味噌と一緒に溶かして入れるとコクが出てとても美味しくなります。



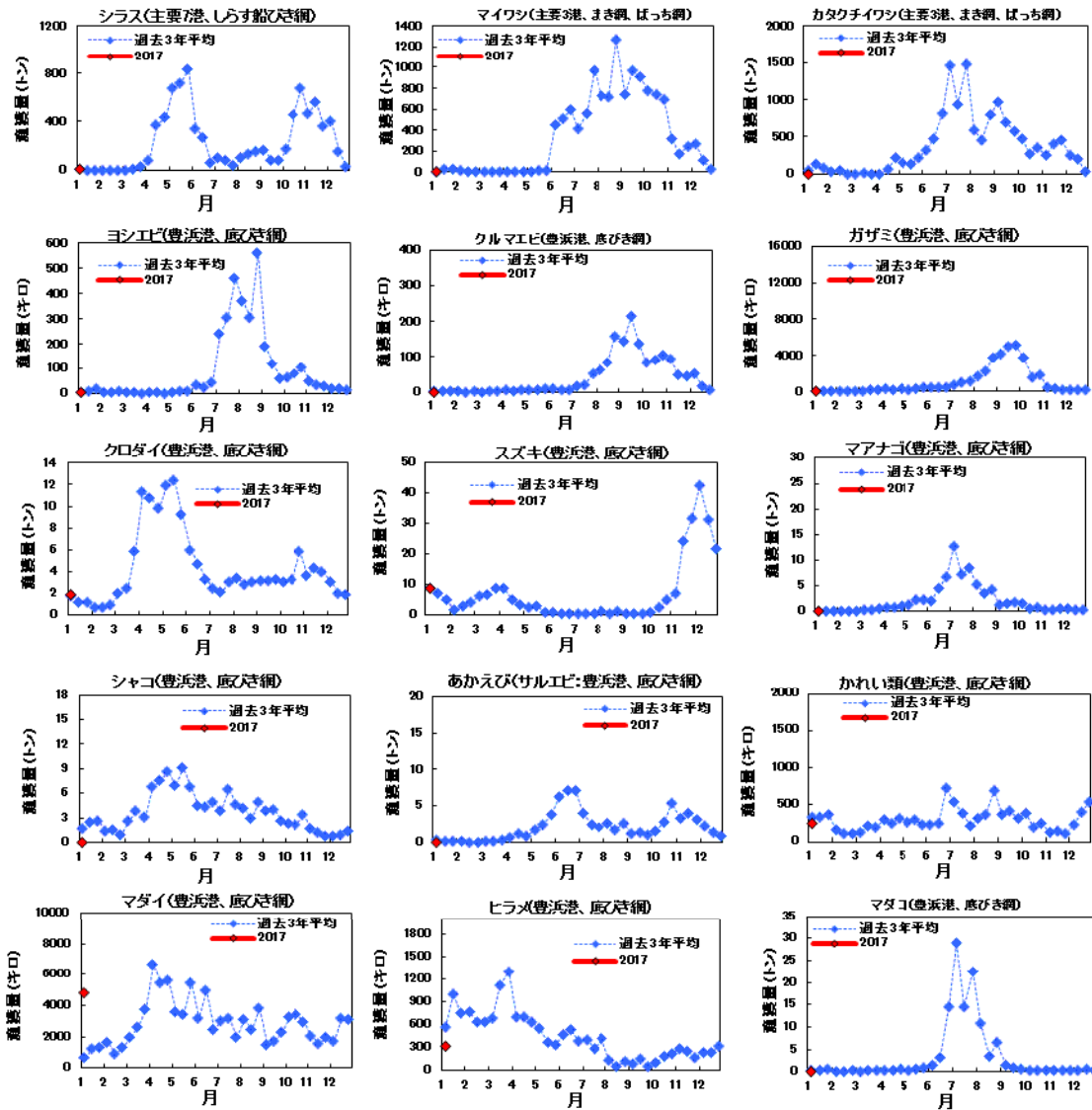
ぶつ切りにした身を醤油、酒、生姜のたれに漬け込んで唐揚げにすれば、おかずや酒のつまみに最適です。軟骨はついたまま揚げても、鳥軟骨のような触感を楽しむことができます。



軟骨の部分は身を切り落とした後、干物にすることでエイヒレにすることができます。炙って食べることで、独特の触感を楽しめる珍味です。

このようにエイの仲間は、様々な食べ方で楽しめます。スーパーなどでエイをみかけた際には、ぜひ一度手に取って食べてみて下さい。

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～

[2017年2月14日]

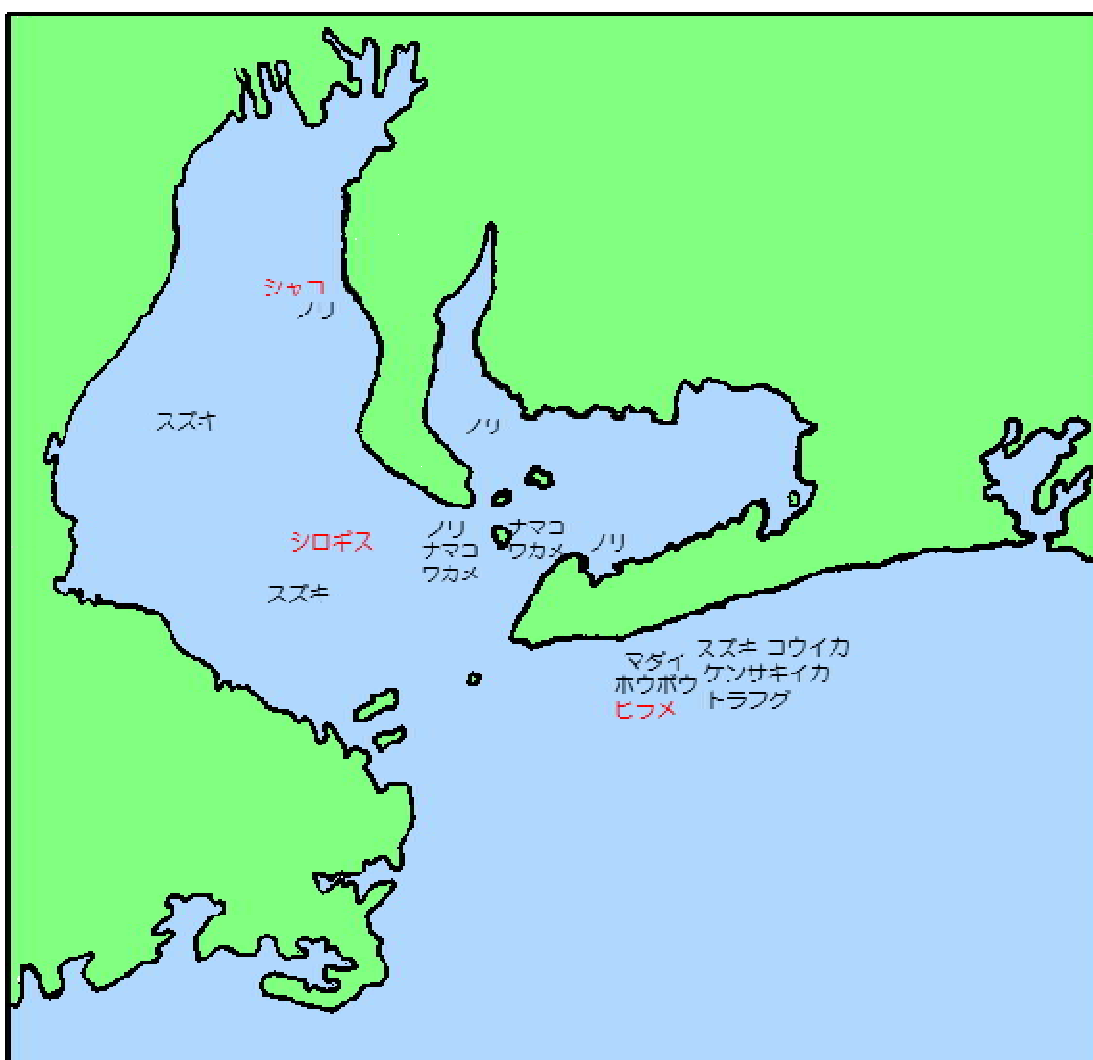
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾: シャコ、シロギス、スズキ、ナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾: ナマコ、ノリ、ワカメ
- 渥美外海: スズキ、トラフグ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、ケンサキイカ、コウイカ



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。)



冬が旬のヒラメ *Paralichthys olivaceus* が渥美外海で獲れています。水揚げされているサイズは、40～50センチが多いですが、1枚目の写真のように80センチを超えるものも時折みられます。ヒラメは白身の魚で刺身がとても美味しく、もちろん煮付けやムニエルなどで調理しても美味しいです。また、鰭のつけ根にあるエンガワは脂がのって食感がよく、刺身や寿司ネタに重宝されています。



ボラ *Mugil cephalus cephalus* が渥美外海で獲られています。秋から冬にかけては脂がのり、臭みもないことから寒ボラと呼ばれ、刺身や塩焼き、天ぷらなどで食べると非常に美味しいです。珍味として有名なカラスミは、ボラの卵巣を塩漬けにして天日で干したものです。



ケンサキイカ *Loligo edulis* が渥美外海の水深70m付近で獲られています。水揚げされているものは、小さいものから大きいものまで幅広いサイズで、市場ではアカイカと呼ばれています。刺身、天ぷら、一夜干し、炒め物などで食べると身が柔らかく美味しいです。



アカエイ *Dasyatis akajei* が伊勢湾と渥美外海で獲れています。大きいものでは、体盤長(尾部を除いた体の長さ) 1 m ほどに成長します。尾部に毒棘を持っていますが、市場に水揚げされる際には、尾を切り落とすか、棘を折っているので安全です。煮付けや唐揚げ、みそ汁などで食べると美味しく軟骨も食べることができます。

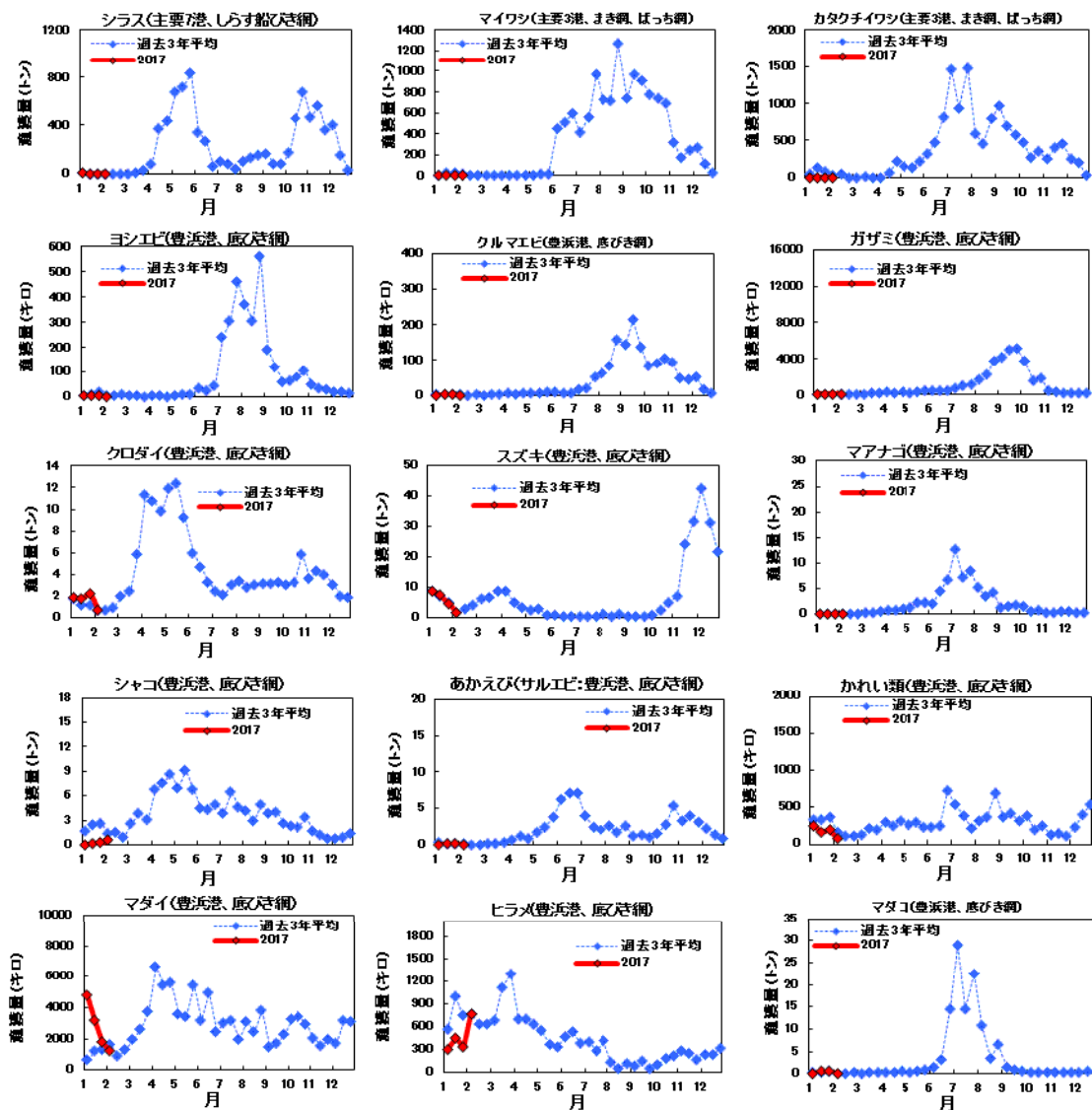


トラフグ *Takifugu rubipes* が伊勢湾と渥美外海で獲られています。トラフグは春が産卵期のため、産卵前の冬のフグは味もよく、白子も大きいです。フグは、刺身や唐揚げ、一夜干しで食べて非常に美味しいですが、寒い冬には鍋のふぐちりがおすすめです。



鍋といえば、あんこう鍋もおすすめです。キアンコウ *Lophius litulon* が渥美外海で獲れています。アンコウの仲間は、平たい体で海底に待ち伏せし、エスカと呼ばれる竿のようなものを餌が泳ぐように動かして、騙されて近づいてきた魚を大きな口で捕えます。不気味な見た目をしていますが、身以外にも肝臓、鰭、胃などほとんど余すところなく食べることができます。冬のアンコウは産卵前で太っているため非常に美味しいです。

主要魚種の漁獲状況



2月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2017年2月24日]

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

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

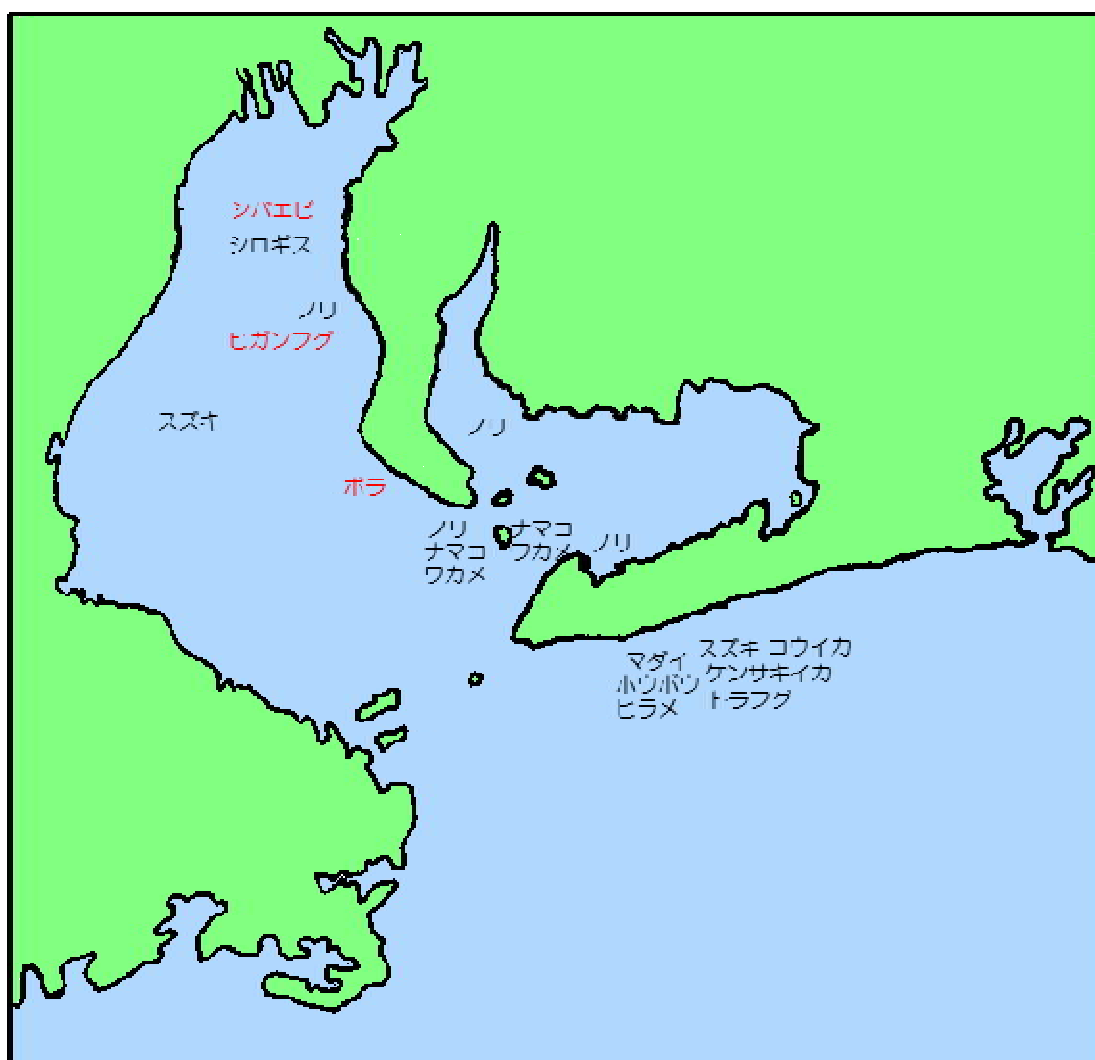
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:シロギス、スズキ、ヒガンフグ、シバエビ、ナマコ、ノリ、ワカメ

○三河湾:ナマコ、ノリ、ワカメ

○渥美外海:スズキ、トラフグ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、ケンサキイカ、コウイカ



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。)



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii*が伊勢湾と渥美外海で獲れています。漁獲量はまだまだ多くありませんが、これから産卵期の春に向かって増えていきそうです。クロダイは雑食性で貝類、甲殻類、海藻など幅広いものを食べています。また、釣りのターゲットとしても人気でチヌと呼ばれています。刺身や塩焼き、ムニエル、煮付けなど色々な調理法に合います。



ボラ *Mugil cephalus cephalus*が知多半島沿岸の定置網(角建網)で獲られています。ボラは河川内や外海など広く回遊しており、産卵時期である冬には海の深いところへ移動します。ボラというと臭いイメージを持たれがちですが、冬のボラは臭さが抜けて脂がのり、刺身が美味しいです。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus*が渥美外海で獲られています。ヒラメは肉食性の魚で小魚やカニ、エビなどを食べています。水揚げされているサイズは40センチ前後が多く、たまに80センチ程の大型のものも混じります。刺身や煮つけで食べると美味しいです。

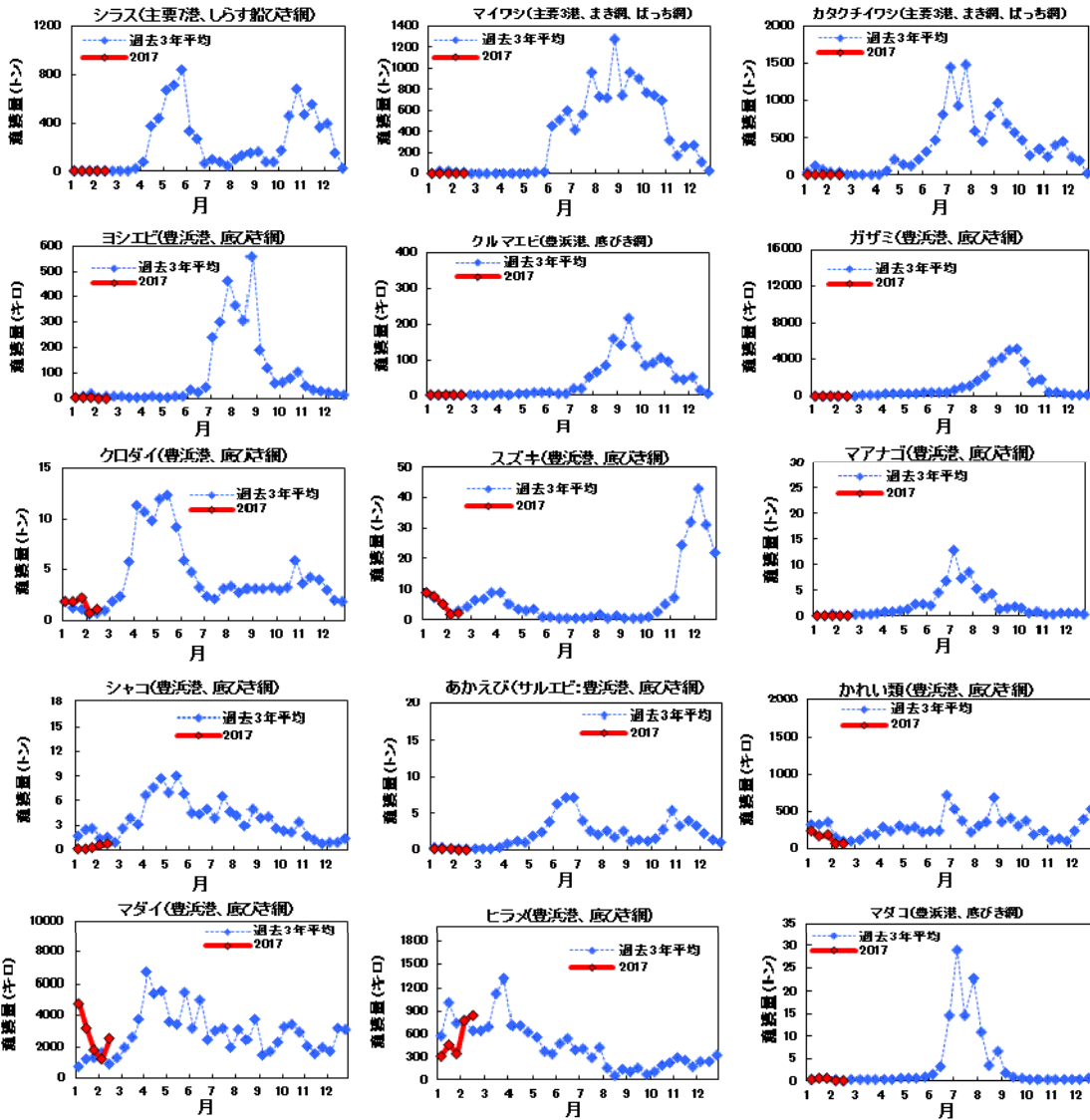


この魚はチョウセンバカマ *Banjios banjios* で、別名をトゲナガイサキとも言います。太平洋では千葉県以南に分布しており、渥美外海の底びき網でたまに水揚げされます。この魚は、1科1属1種という分類的に変わった魚です。体長 30 センチほどになり、クセのない白身で、刺身や塩焼きなどで美味しく食べられます。



ハシキンメ *Gephyroberyx darwinii* とヒウチダイ *Hoplostethus japonicus* です。深海で操業する沖合底引き網で漁獲され、方言ではパンと呼ばれています。都市部のスーパーなどでは、あまり馴染みがないかもしれませんが、ともにとても美味しい魚で、沖合底引き網の漁船がある蒲郡市内のスーパーなどでは目にする機会があるかもしれません。ハシキンメは、体長 40 センチほどになり、冬が旬で刺身では脂がのって非常に美味しく、小骨もないため、塩焼きや煮つけなどで食べても美味しいです。ヒウチダイは、体長 20 センチほどでハシキンメよりも小型です。頭部に発光器を備えており、暗闇の深海で光ります。こちらも同様に刺身や煮つけ、塩焼きで美味しく食べられます。

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

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～

[2017年3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。

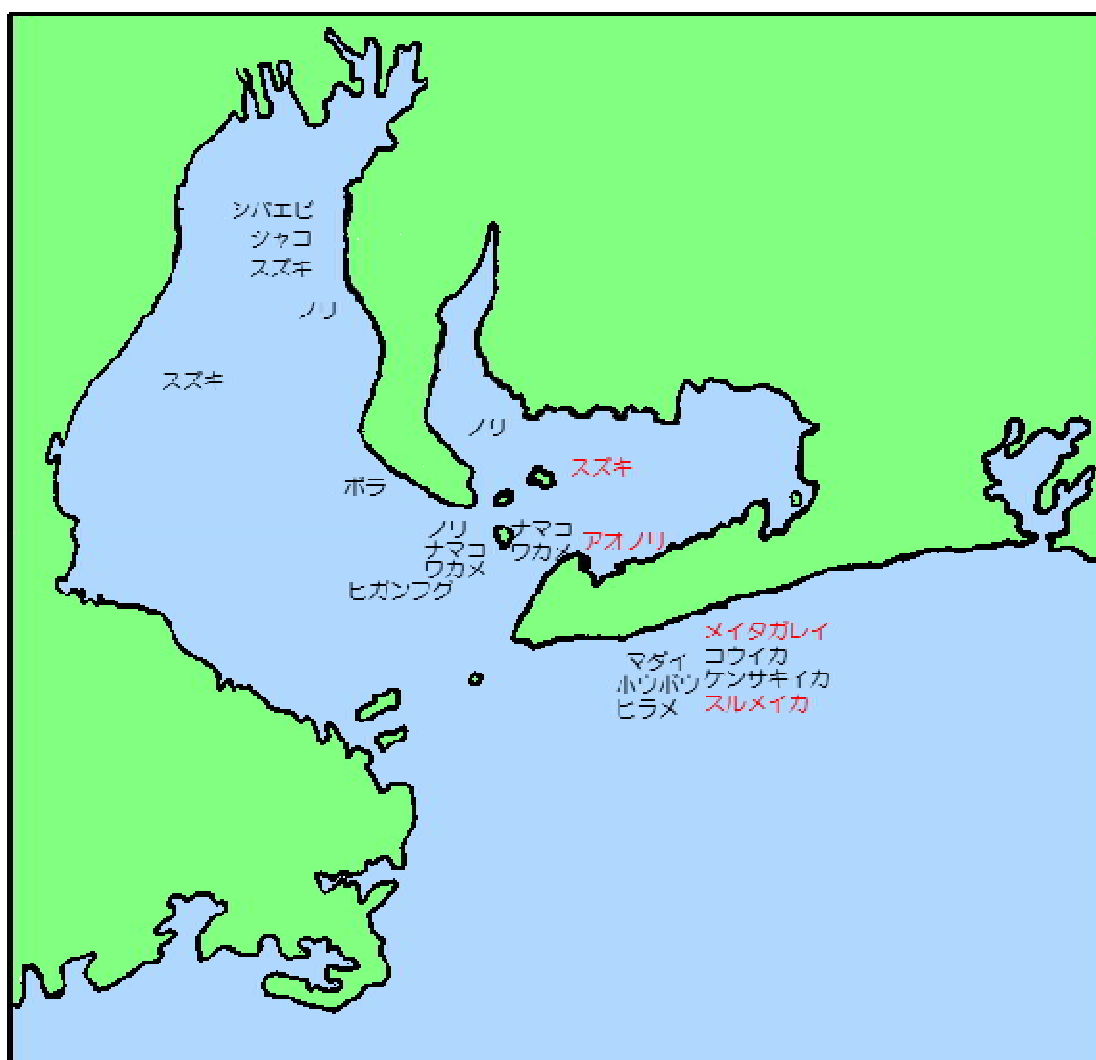
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、ヒガンフグ、ボラ、シバエビ、シャコ、ナマコ、ノリ、ワカメ

○三河湾:スズキ、ナマコ、ノリ、アオノリ、ワカメ

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



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。)



マダイ *Pagrus major* の水揚げが好調です。春が旬のマダイは桜鯛とも呼ばれ、これからの時期が美味しいです。刺身はもちろん、煮付けや塩焼き、鯛飯にしても美味しいです。



こちらはマダイに似ていますが、チダイ *Evynnis tumifrons* という違う種類です。こちらも渥美外海でマダイに混じってとれています。えらの部分が血のように赤いためチダイ(血鯛)という名前がついています。マダイとの違いは、①えらぶたが赤くなっていること②尾びれの後縁が黒くならないことで見分けることができます。また、旬はマダイと異なり、夏場です。これはチダイの産卵期が秋であるため、産卵期前の夏に脂ののりがよくなることによります。マダイと同様の食べ方で美味しく食べられます。



こちらもタイの仲間のキダイ *Dentex hypselosomus* で、レンコダイとも呼ばれます。こちらもチダイと同様に夏が旬で、刺身や煮付け、塩焼きなどで食べられます。



シマフグ *Takifugu xanthopterus* が渥美外海でとれていました。背中の中の縞模様と鰭が黄色いのが特徴で体長 60 センチほどに成長します。ふぐちりや唐揚げなどで食べられます。



縞模様の魚でイシダイ *Oplegnathus fasciatus* も渥美外海でとれていました。イシダイは成長するに従って、写真のように縞模様から灰色に変化していきます。成長しても口の部分だけが黒色でクチグロとも呼ばれます。非常に頑丈な歯を持っており、サザエやウニを殻ごと噛み砕いて食べることができます。そういったものを食べているだけあって、非常に美味しい魚で刺身や塩焼きが美味しいです。



小型から中型のスルメイカ *Todarodes pacificus* がとれています。渥美外海のイカ類ではケンサキイカが多かったのですが、3月になってスルメイカも混じるようになってきました。炒め物や刺身などで食べると美味しいです。

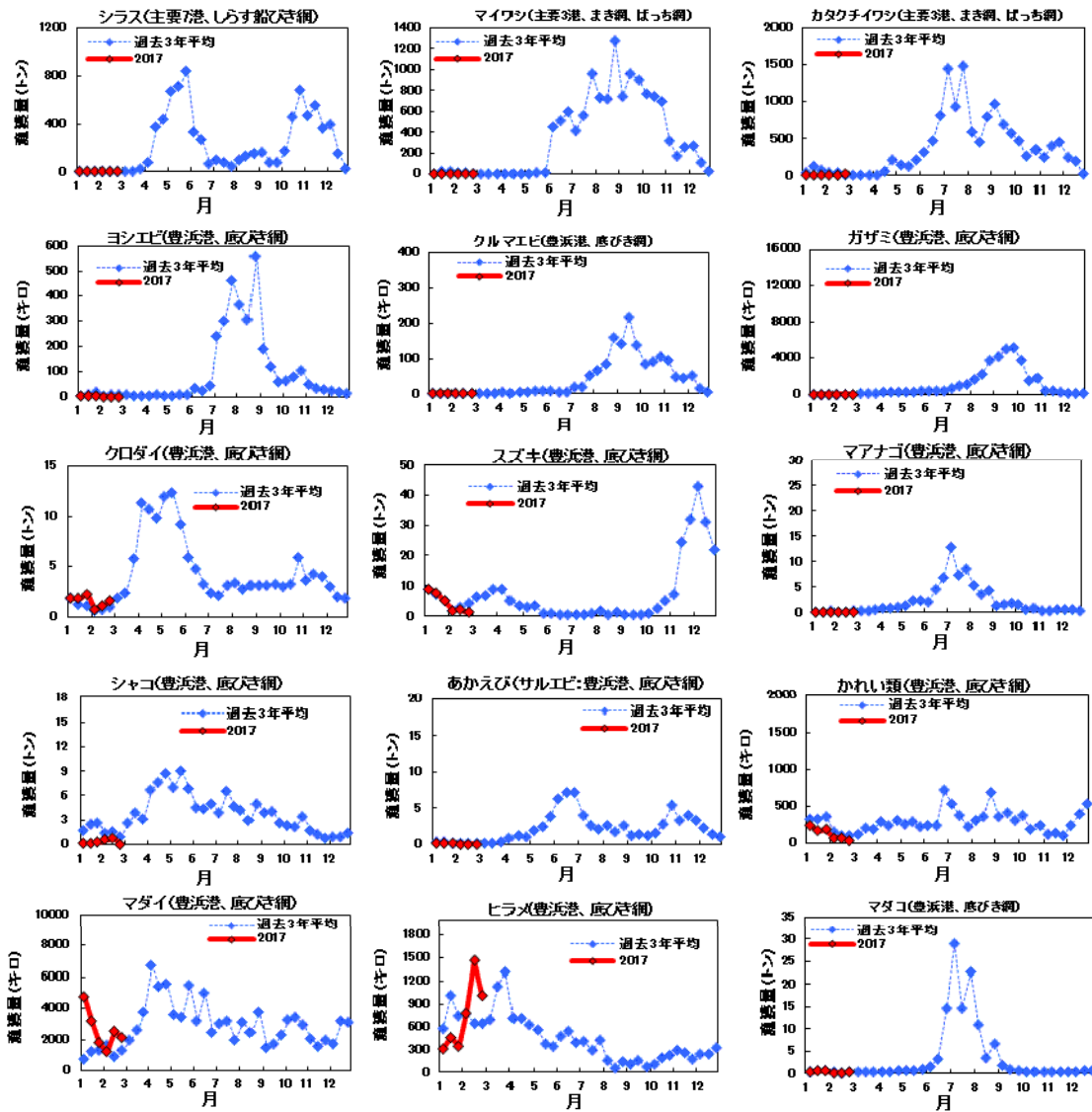


ワカメ *Undaria pinnatifida* が内湾でとれています。生の状態では写真のような茶褐色ですが、火を通すと鮮やかな緑色に変化します。ワカメは部位によって食感や調理方も異なります。左のめかぶは、さっと茹でて細かく刻んで醤油などをかけてそのまま食べたり、味噌汁の具にしたりするとネバネバした食感を楽しめて美味しいです。右の茎の部分は茹でて甘辛く味付けして佃煮などにするとまた違った食感を楽しむことができます。



3月のひな祭りに欠かせない食材のハマグリ *Meretrix lusoria* です。一時ほとんどみられませんでした。近年、資源量が増加しています。春が産卵期なので、この時期は身も太っていて非常に美味しいです。内湾性の貝で、淡水の影響がある干潟などに生息しています。ひな祭りに定番のお吸い物や焼きハマグリ、小粒のものでは酒蒸しなども美味しいです。

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～

[2017年3月29日]

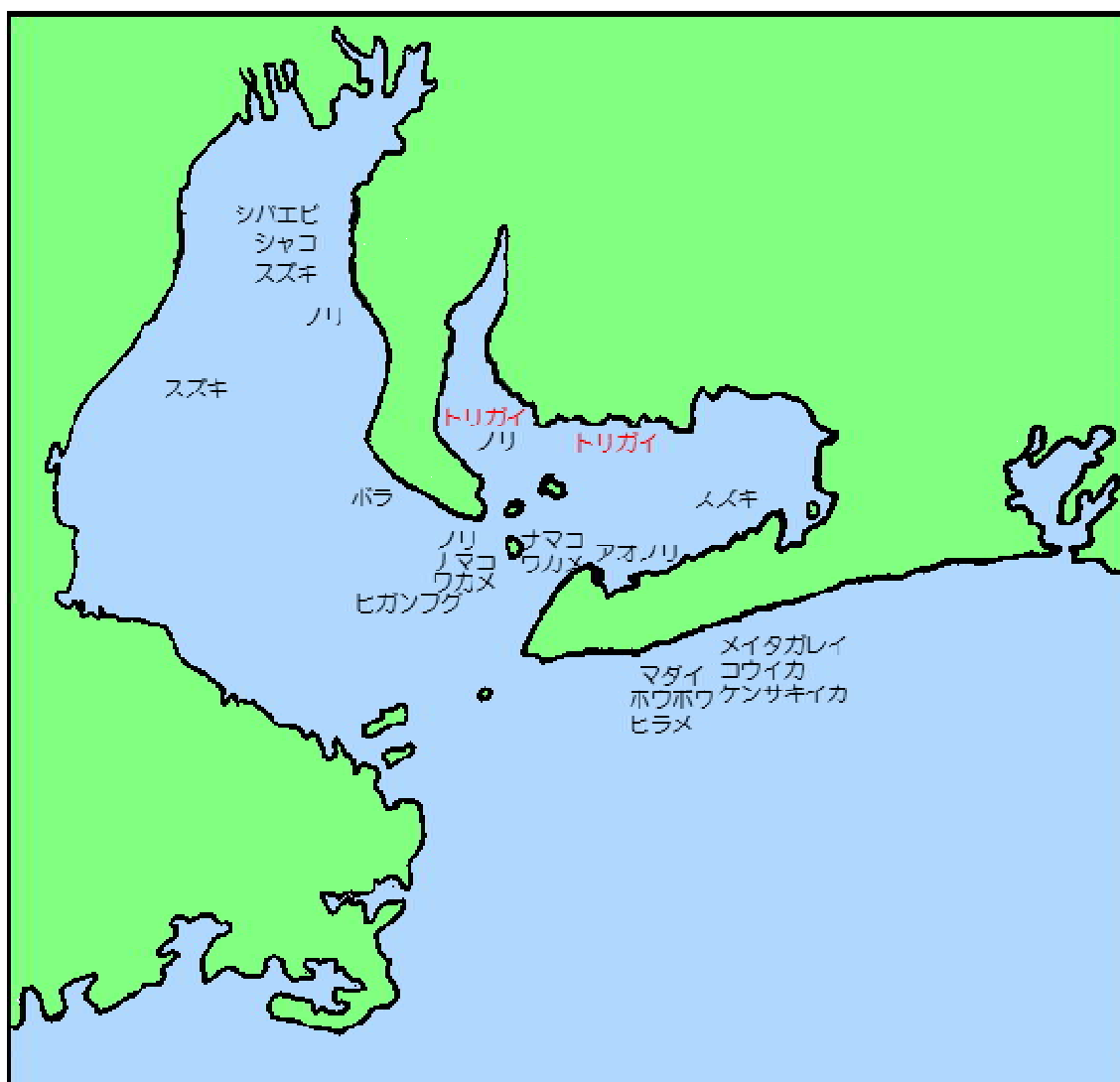
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、ヒガンフグ、ボラ、シバエビ、シャコ、ナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾:スズキ、トリガイ、ナマコ、ノリ、アオノリ、ワカメ
- 渥美外海:ヒラメ、ホウボウ、マダイ、メイタガレイ、ケンサキイカ、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。)



マダイ *Pagrus major* が渥美外海で水揚げされています。春が旬のマダイは桜鯛とも呼ばれ、卒業や入学などのお祝いの席に最適です。マダイは鯛めしや刺身、塩焼きで食べると脂がのっています。あらを使った味噌汁はいいダシが出て香りもよく美味しいです。また、同じく春が旬のアサリを合わせて、写真のようなアクアパッツアにしても美味しくいただけます。



タイの仲間ではクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* も少しずつ水揚げが増えてきました。クロダイもマダイと同じく春が旬の魚です。クロダイは性転換(成長段階で性別が変化する)をします。小さい時にはオスとして過ごしますが、大きくなるとメスへと性転換をします。このようにオスからメスへと性転換する様式は雄性先熟と呼ばれ、他の魚では、マゴチやクマノミなどでみられます。産卵を控え、脂がのった今の時期には、刺身や塩焼き、ムニエルなど様々な調理法で美味しくいただけます。



この魚は体の真ん中に黒い丸(的)があることから名がついたマトウダイ *Zeus faber* です。こちらもタイという名前がいますが、マダイやクロダイとは別の仲間です。中骨が少なく、身離れもよいため、とても食べやすい魚で、フランス料理にも使われます。写真のような塩焼きや刺身、ムニエルなど様々な調理法で食べられます。



伊勢湾の角建網(定置網)では、例年に比べてボラ *Mugil cephalus cephalus* が豊漁です。ボラと聞くと泥くさいイメージを持たれがちですが、この時期のボラは臭みも抜けて脂がのっており、刺身やあらいで食べると非常に美味しいです。たくさん獲れている今年はスーパーなどでも見かける機会が多いと思います。ぜひ食べてみてください。



3月13日にトリガイ漁が解禁しました。三河湾では、資源を有効利用するため、2月に試験操業を行いトリガイ *Fulvia mutica* の大きさや分布状況を調べ、解禁日を決定しています。トリガイは通常、黒い足の部分を軽く湯がいて刺身で食べますが、醤油で煮たり、酢味噌であえたりしても美味しいです。スーパーやお寿司屋さんなどで、愛知県産のトリガイを探してみてください。

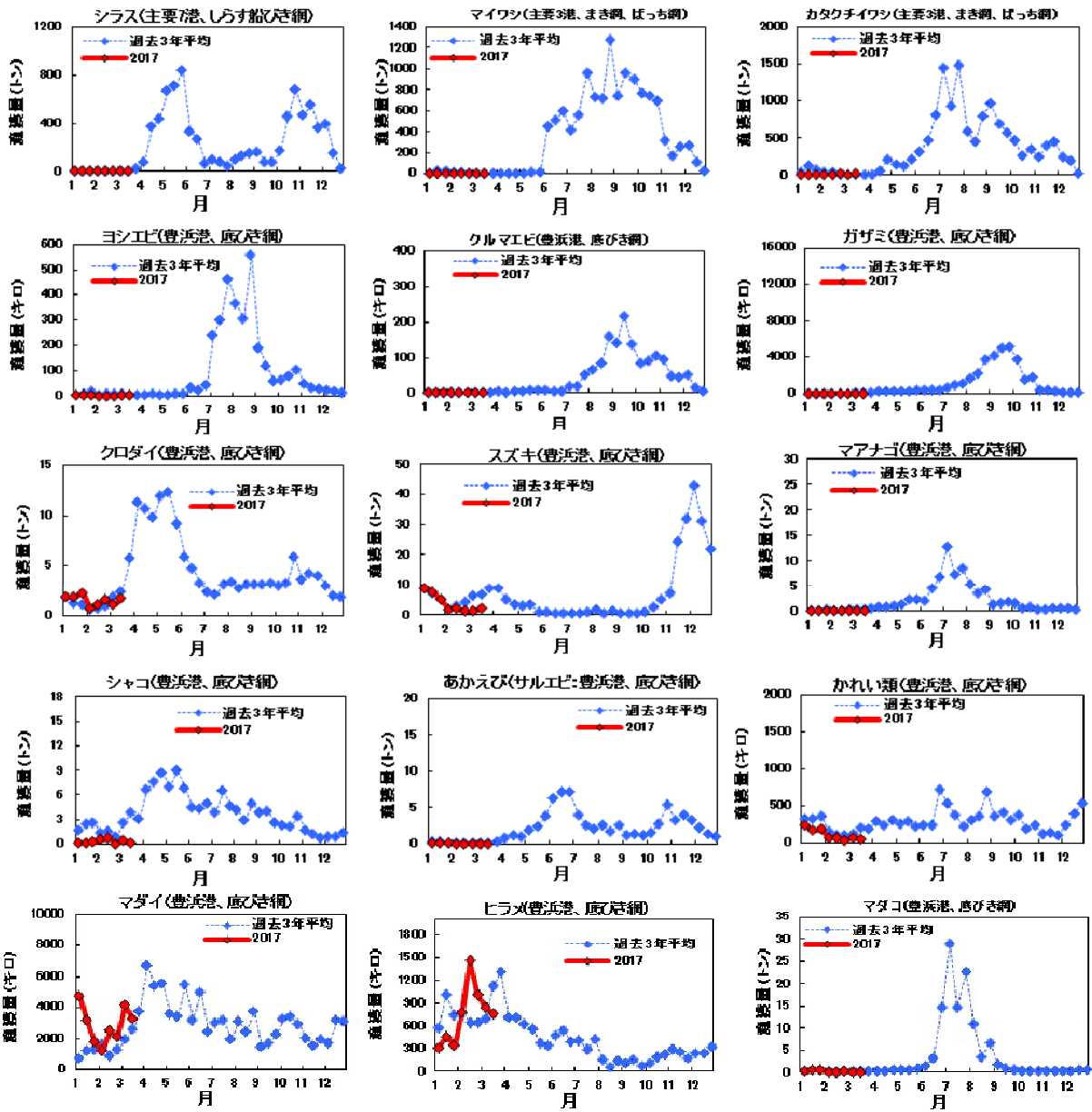


スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢・三河湾で冬ほどは多くありませんが獲れています。市場では、またかと呼ばれています。この時期のスズキは、冬の間、産卵のために沖合に出ていたものが再び沿岸に戻ってくるため、「上りのマタカ」と呼ばれます。伊勢湾では、2月頃になると写真のような体長1センチほどのスズキの稚魚が出現します。この稚魚が何年かかけて成長し、大きく美味しいスズキへと成長します。スズキは白身で、刺身やあらい、塩焼き、ムニエルなど様々な調理法に合います。



渥美外海で獲れたこの魚はカワビシヤ *Histiogaster typus* と言います。体を横からみると三角形で変わった形をしています。味は白身の美味しい魚です。漁獲量はかなり少なく、獲れても1匹でまとまって獲れることがないため、運よく出会えたあなたはとてもラッキーです。ぜひ、刺身や塩焼きで食べてみてください。

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～

[2017年4月 日]

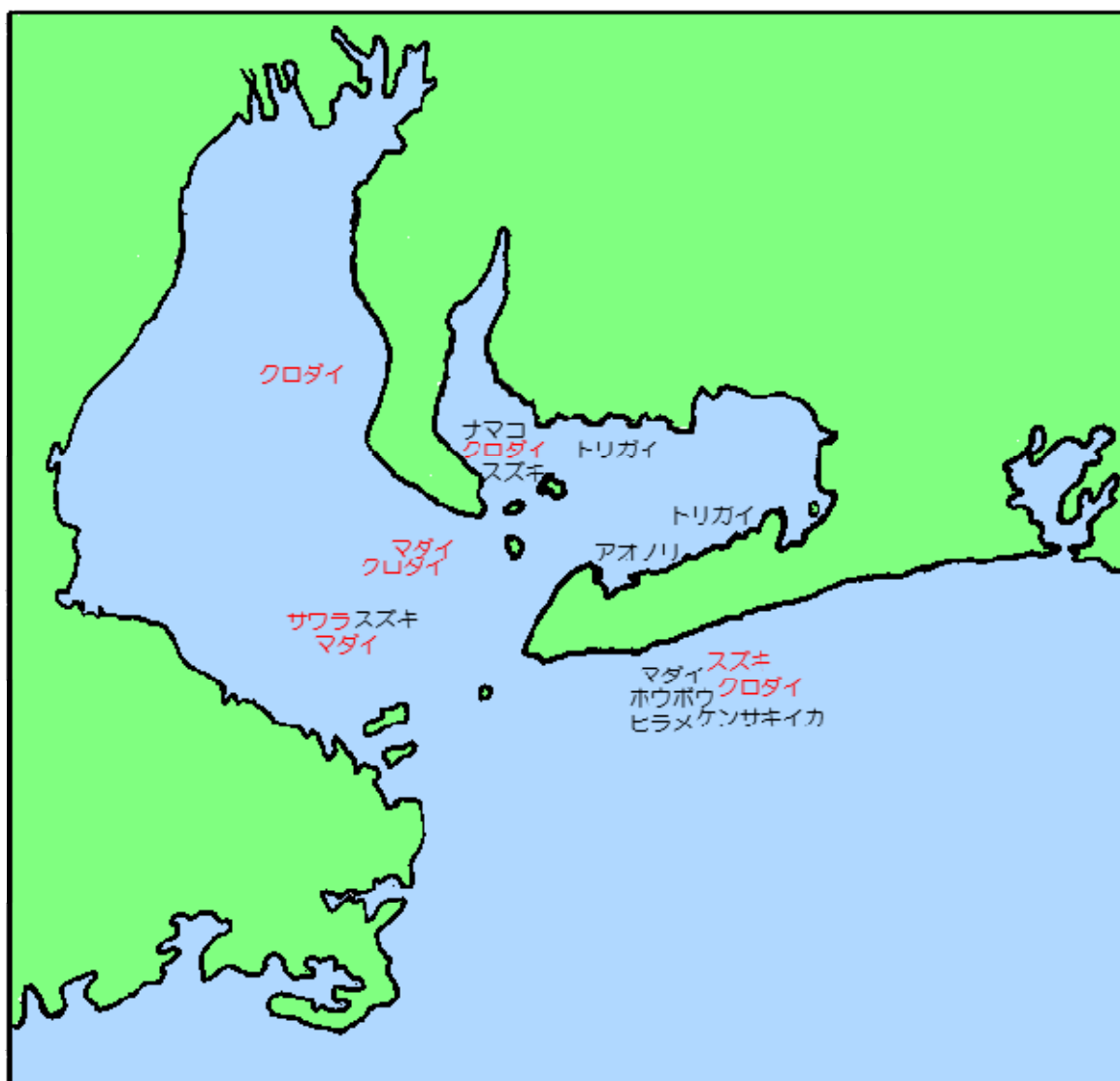
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、クロダイ、マダイ、サワラ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、トリガイ、ナマコ、アオノリ
- 渥美外海:ヒラメ、ホウボウ、マダイ、クロダイ、スズキ、ケンサキイカ



4月中旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



サワラ *Scomberomorus niphonius* が伊勢湾で獲れており、大きいものでは体長 80cm のものが獲れています。漢字で「鱸」と書くように、春を代表する魚です。サワラは骨が大きく取りやすいため、子供や高齢者の方でも食べやすいです。スーパーなどでは干物や西京漬けにしたものも売られており、簡単な調理で食べることができます。また、普段はあまりサワラの刺身を見かけませんが、多く獲れる春にはスーパーなどでもサワラの刺身が売られています。ぜひ春を告げるサワラを味わってみてください。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾、三河湾、渥美外海で獲れています。クロダイは春が旬で今がおいしい季節です。淡白な白身でムニエルなどの洋風の料理でも楽しめますので、いろいろな調理方法で食べてみてください。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus*が渥美外海で獲れています。ホウボウは体長 60cm くらいまで成長しますが、愛知県では 30cm くらいのものがよく獲れます。ホウボウは歩脚と呼ばれる胸鰭が分離した足のようなものを持っており、これを使って海底を歩きます。この歩脚には歩くほか、砂の中の餌を探し出す役割と、味見をする役割があります。ホウボウは白身の魚で、焼いても煮ても、揚げてもおいしいですが、刺身にすると歯ごたえが楽しめます。アラからは良いダシが出るため、潮汁にするとホウボウを丸ごと楽しむことができます。

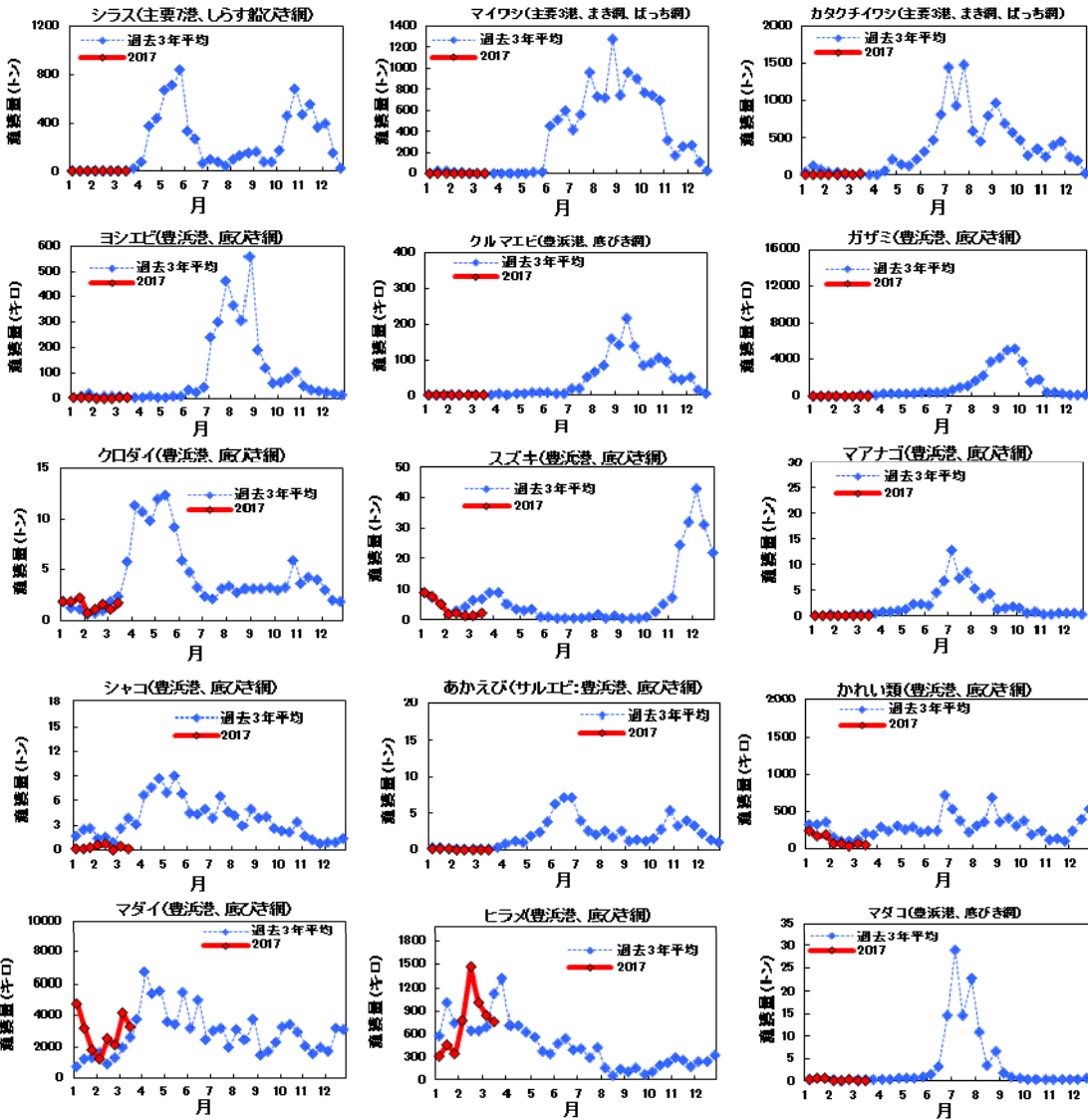


ヒラメ *Paralichthys olivaceus*が渥美外海で獲られています。一般に「左ヒラメ、右カレイ」といわれており、腹が手前にくるように魚を置いたとき、顔が左側にあればヒラメ、右側にあればカレイとなります。刺身や寿司ネタとしても高級魚であり、中でもヒレを動かす筋肉である「エンガワ」は強い旨味と独特の歯ごたえでおいしいです。平成 26 (2014) 年生まれの魚は発生量が多く、現在 3 才で約 50cm に育ってたくさん獲られています。



春が旬のマダイ *Pagrus major*が渥美外海、伊勢湾で獲られています。赤い体色に、青色の鮮やかな斑点があることが特徴のひとつです。身は上品な白身で、刺身や塩焼きなどいろいろな料理法でお楽しみいただけます。

主要魚種の漁獲状況



4月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2017年5月12日]

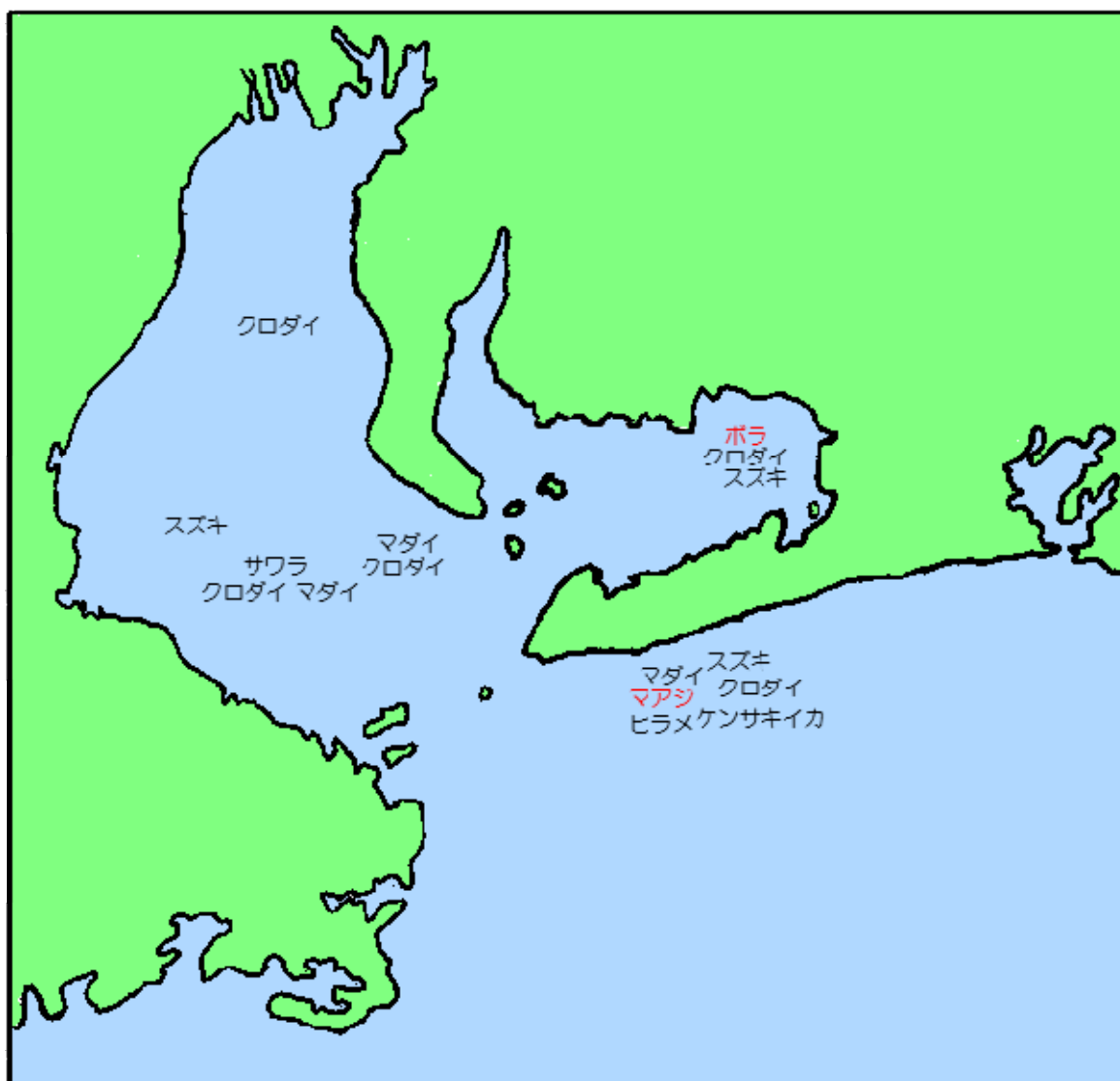
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、クロダイ、マダイ、サワラ、サルエビ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、ボラ
- 渥美外海:ヒラメ、マダイ、クロダイ、スズキ、ケンサキイカ、マアジ、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* が引き続き獲れています。春が旬であり、今の時期も脂がのっています。塩焼きはもちろんのこと、今の時期によく出回っている塩蔵ワカメを戻したものを鍋の底に敷きつめ、マダイの切り身をのせて酒蒸しにすると、磯の香りが広がり美味しくいただくことができます。作り方はとても簡単なので是非お試しください。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が獲れています。三河湾沿岸では、クロダイの幼魚はチンタと呼ばれています。旬はややすぎっていますが、淡白な白身で弾力があるので、カルパッチョ、塩焼き、潮汁などの様々な料理で楽しむことができます。



マダコ *Octopus vulgaris* が獲れています。低脂肪・低カロリーであるため食事制限をしている人にも心強い食材です。また、タウリンが多く含まれていることから、血液中のコレステロールを下げる作用がありますので、どなたにも健康に良い食材と言えるでしょう。



ケンサキイカ *Loligo edulis* が獲れています。英名でも和名と似たように、Swordtip squid(剣先イカ)と呼ばれています。水揚げされているものは小型のものですが、旨味が強く、甘みがあるので、刺身や煮付け、炒め物などいろいろな調理法で味わうことができます。

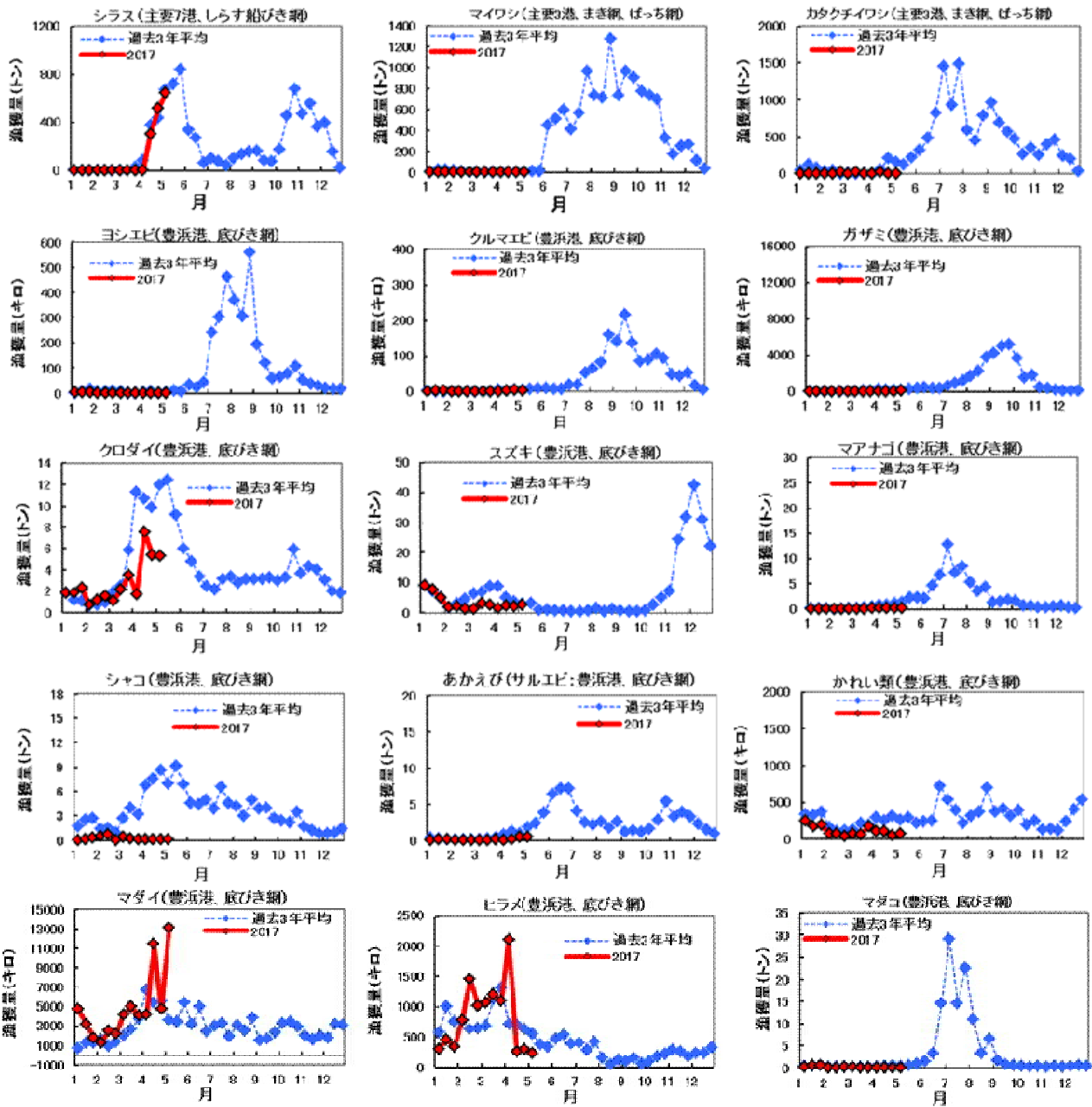


マサバ *Scomber japonicus* が水揚げされていました。食べ方は多種多様で、塩焼き、みそ煮、しめさば、竜田揚げなどがあります。



渥美外海で変わった魚が獲れていました。黄色い体色に頑丈な鱗を持っており、松かさのような体表をしていることからマツカサウオ *Monocentris japonica* という名前がついています。体長は 10 センチほどと小型で、2 枚目の写真のように下あごには発光器があり、暗闇で光ることから水族館などでよく展示されています。変わった見た目ですが、身は綺麗な白身で、程よい食感と甘みがあり、刺身で食べると非常に美味しい魚です。

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～

[2017年6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。

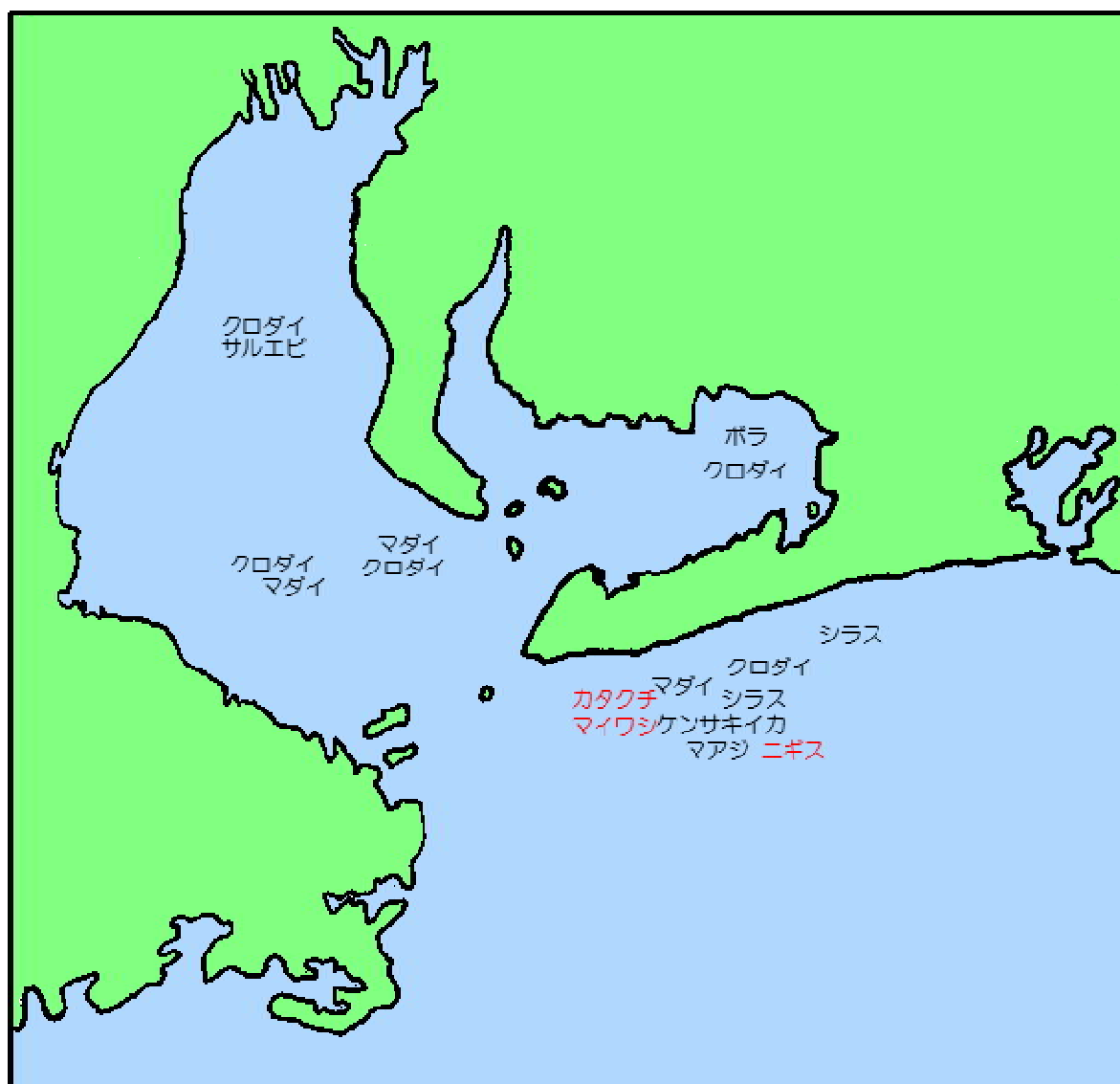
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:クロダイ、マダイ、サワラ、サルエビ

○三河湾:クロダイ、ボラ

○渥美外海:マダイ、クロダイ、ケンサキイカ、マアジ、シラス、ニギス、カタクチイワシ、マイワシ



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。)



マダイ *Pagrus major* が渥美外海・伊勢湾で引き続き獲れています。魚の王様は?と聞かれば、タイ(マダイ)と答える人は多いでしょう。また、その姿かたち、鮮やかな体色から縁起物としても大変重宝される魚です。日本には〇〇タイといった後ろにタイとつく魚がたくさんいます。しかし、マダイが属するタイ科は意外と少なく、タイとつくがタイ科ではない魚が多くいます。マダイの恩恵にあやかりたいと思ったかもしれません。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾、渥美外海で獲られています。マダイの紹介でタイ科についてふれましたが、クロダイはタイ科で正真正銘マダイの仲間です。クロダイはこの時期が産卵のシーズンのため、お腹がパンパンのものが多く揚がっています。そのため、身はややあっさりとした味わいになっているので、身だけでなく、アラも一緒に使った煮付けや汁物などはいかがでしょうか。



ニギス *glossanodon semifasciatus* が渥美外海で獲れています。名前にギスとついていますが、キス(シロギス)やギスとは別の仲間です。ニギスはサケ目ニギス科、シロギスはスズキ目キス科、ギスはカライワシ目ギス科と全く違います。ニギスは鮮度の良いものは刺身に、また塩焼きや天ぷら、フライなどで美味しく食べられます。ニギスはお腹に脂がのっているため、塩焼きにする場合は内臓を取らずに、丸ごともしくは頭だけを落として焼くと脂が流れ出ないので、おすすめです。また、身がとても柔らかいので、頭、尾、骨、内臓を取り除き、身をすった、つみれ汁もおすすめの一品です。

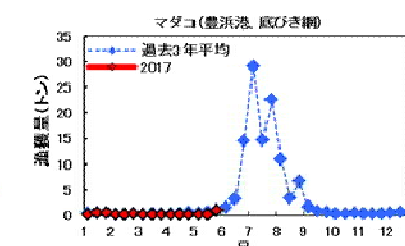
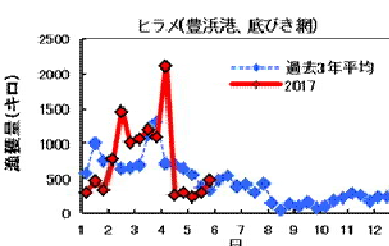
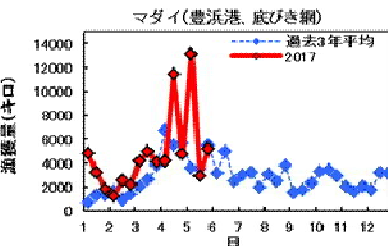
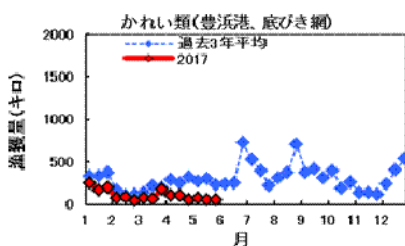
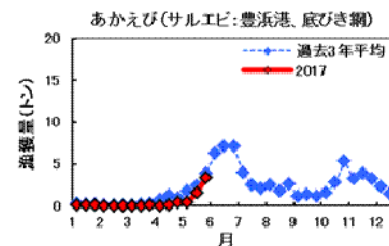
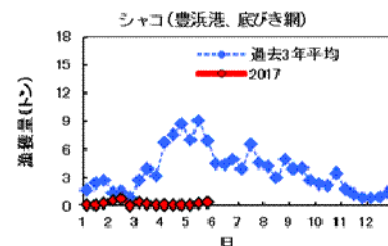
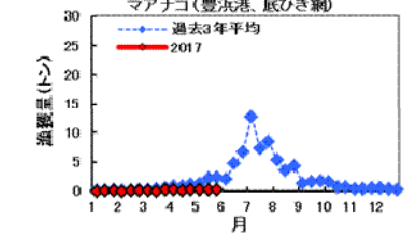
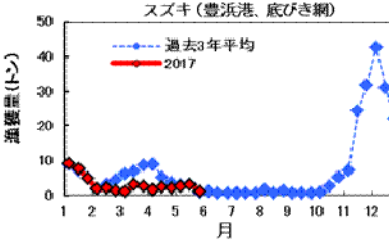
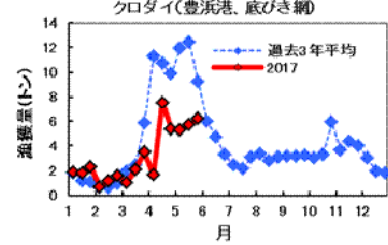
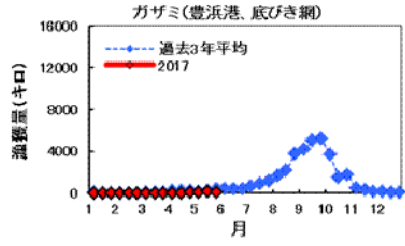
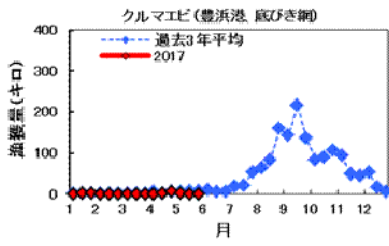
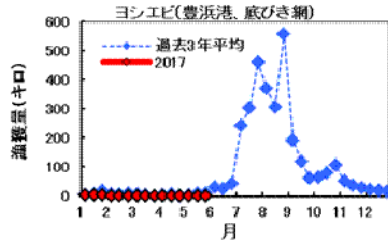
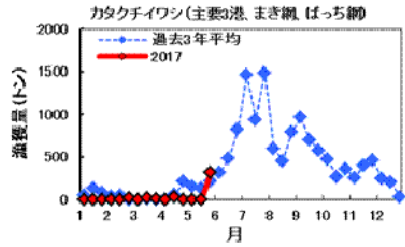
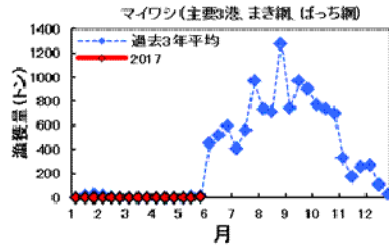
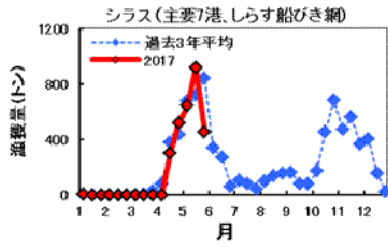


アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が伊勢湾の角建網(小型定置網)で獲られています。この日揚げがっていたものは、外套長(胴の長さ)が 35cm もありました。身に厚みがあり、噛むと口の中で甘み・旨味を強く感じます。そのため、刺身で美味しく食べることもできますが、天ぷらやフライなどの揚げ物もおすすめです。



マアジ *Trachurus japonicus* が渥美外海で獲られています。もはや説明不要、知らない人はいないのではないかと思います。一般的に流通・利用されている魚ではないでしょうか。刺身でも焼いても揚げても煮付けても良しと、どの料理法にも向いていると思います。おすすめの料理など決められないので、購入された際は、自分がこれだ！と思うお好みの料理法でお試してください。

主要魚種の漁獲状況



5月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2017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。

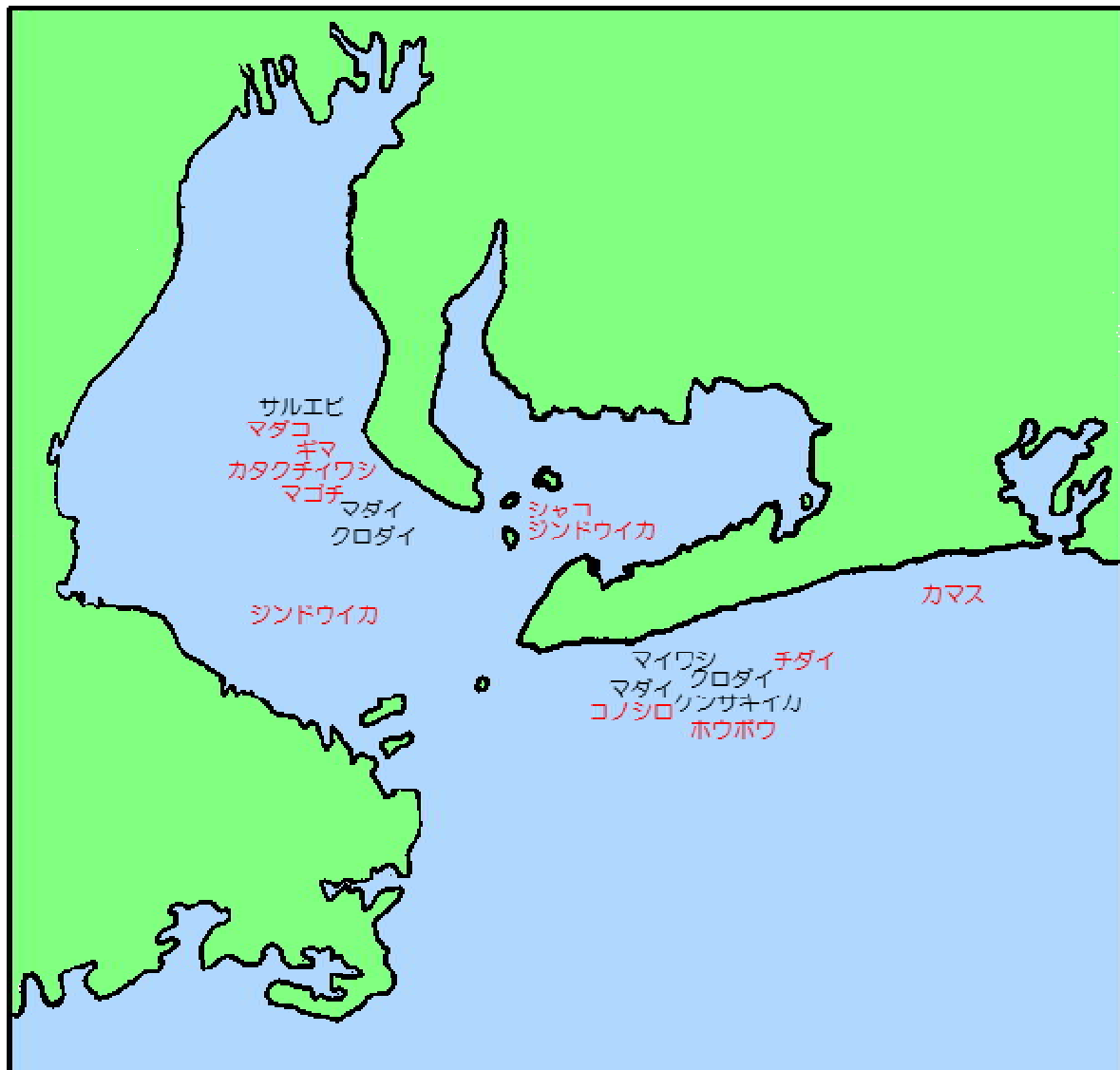
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

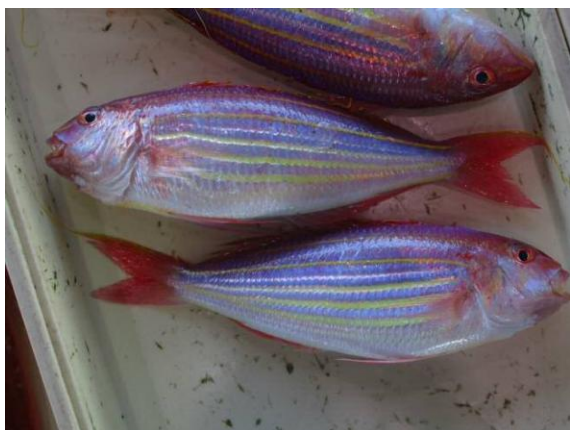
○伊勢湾:クロダイ、マダイ、サルエビ、マゴチ、ギマ、ジンドウイカ、マダコ、カタクチイワシ

○三河湾:シャコ、ジンドウイカ

○渥美外海:マダイ、クロダイ、ケンサキイカ、コノシロ、ホウボウ、チダイ、カマス、マイワシ



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。)



前回、マダイの紹介で〇〇タイという名前がついていながら、タイ科ではない魚がいるということにふれたと思います。今回紹介するイトヨリダイ *Nemipterus virgatus* は、タイはタイでもスズキ目イトヨリダイ科であり、マダイの間ではありません。だからといって、味が劣るということはなく、クセのない上品な白身です。白身魚に使えるおおよその調理法でいただけるかと思います。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が渥美外海で獲れています。青緑色の羽のような美しい胸鰭を持っています。刺身にすると淡泊な白身で、歯ごたえがあり、美味しいです。また、アラを使用した煮つけや汁物もおすすめで、尾頭付きで出せば、インパクトのある食卓になるでしょう。



見たことある人はおそらく少ないのではと思われる、アカヤガラ *Fistularia petimba* を見つけました。特徴は写真を見て、分かるように細長い口です。体の約 1/3 を占めており、変わった形の魚です。この細長い口で何を食べているのかと思えば、意外にも小魚や甲殻類を食べる肉食性というから驚きです。もっと食べやすい口に進化できなかったものかと思いますが、この形がアカヤガラにとって適した口の形なのでしょう。生き物の進化は不思議で仕方ありません。その容姿ゆえ他の魚より歩留りはあまりよくありませんが、刺身やお吸い物は絶品です。

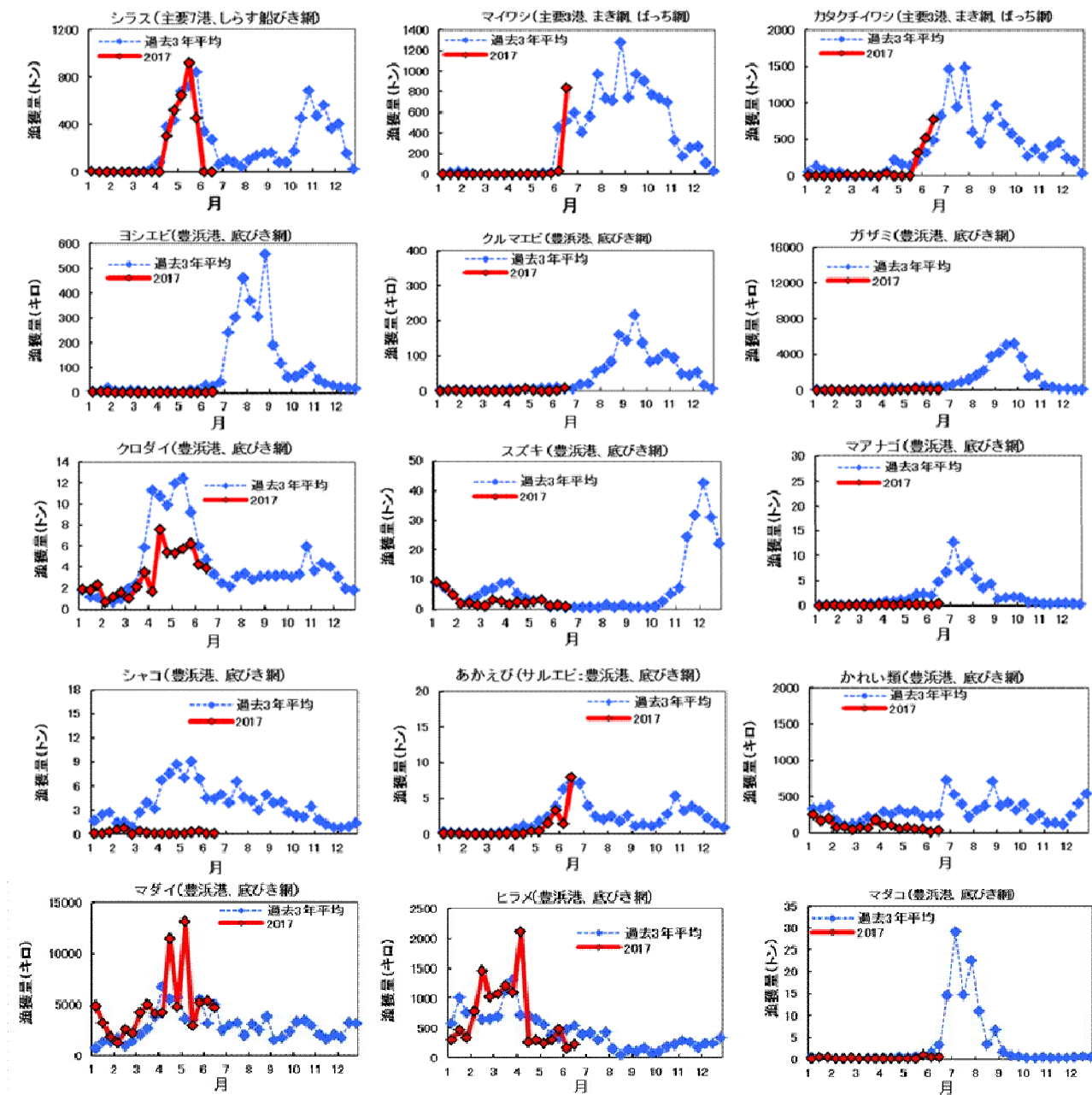


イラ *choerodon azurio* が揚がっていました。額がやや出っ張っているのと鮮やかな体色は一度見たら忘れられそうにない魚ですね。さらに、写真を見てもわかるように、口には鋭い歯が生えています。英名も Scarbreast tuskfish (scar: 傷跡、breast: 胸、tusk: 牙) という名がついており、胸びれ背びれにかけての黒い帯模様と尖った牙が特徴となっているようです。市場に多くは出回らない魚ですが、煮付けや汁物などで食べると美味しいです。



ヒメジ *Upeneus bensai* は下顎に1対の黄色いひげをもつのが特徴となっています。このひげには味蕾という味を感じる器官が備わっており、砂の中に潜む小型のエビやカニ、小魚などの餌を探し出すのに役立っています。小さい魚でありながら、旨味があるので、干物にして焼いたり、天ぷらなどの揚げ物にしたり、煮付けたりと、いろいろな料理法でお試しいただければと思います。

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～

[2017年7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。

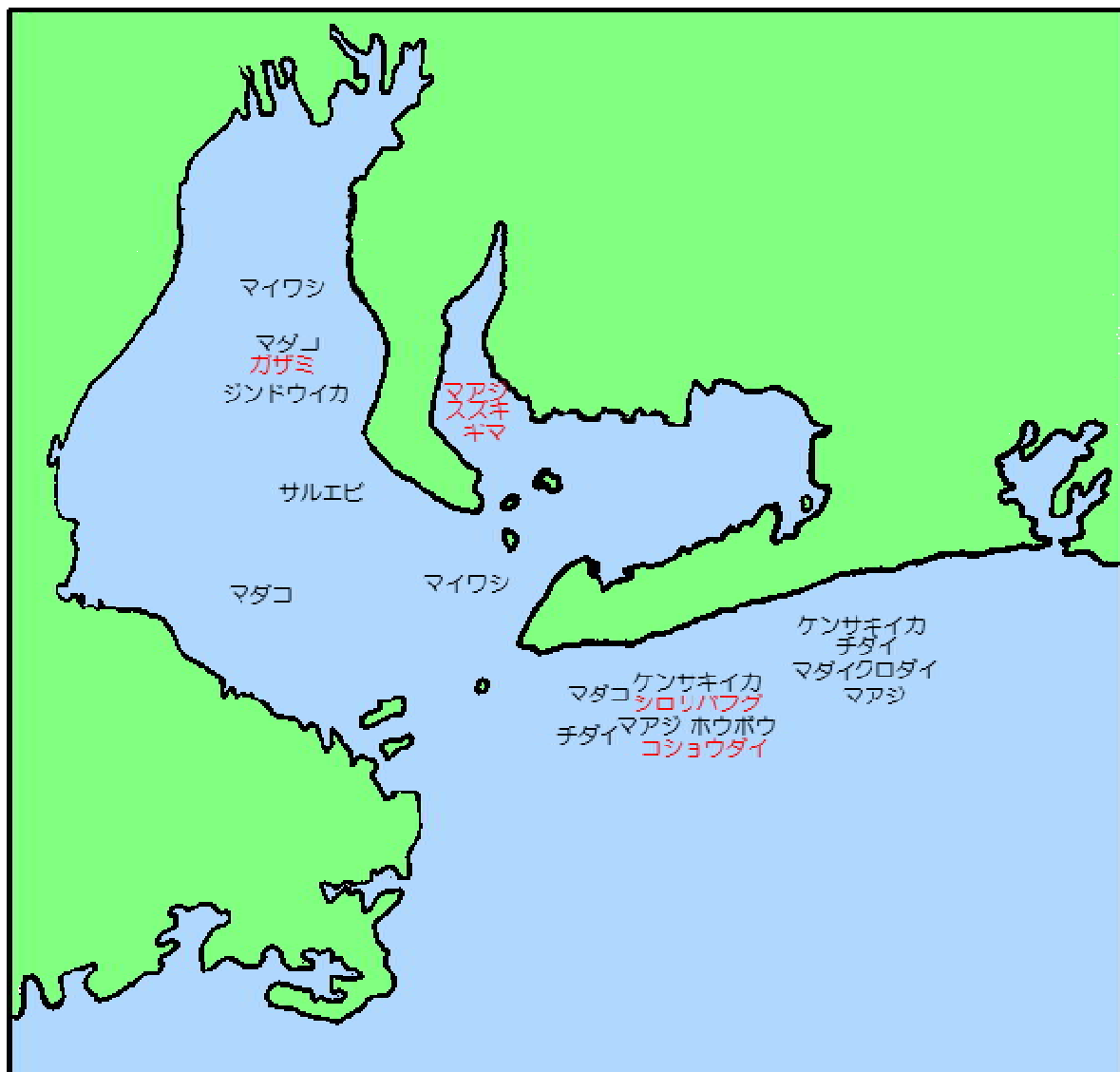
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、マダコ、ガザミ、サルエビ、ジンドウイカ

○三河湾:マアジ、スズキ、ギマ

○渥美外海:マダコ、マダイ、クロダイ、ケンサキイカ、ホウボウ、チダイ、コショウダイ、シロサバフグ、マアジ



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。)



一度見たら忘れられないような魚、ギマ *Triacanthus biaculeatus* が揚がっていました。特徴は何と言っても体から生えている頑丈な棘。英名で Short-nosed tripodfish (tripod = 三脚) と呼ばれるように、背側に1本、腹側に2本の計3本あります。実際、料理するときは棘が危ないのであらかじめペンチなどで切り落としておいた方がいいでしょう。カワハギと同様に皮が非常に硬いため、皮を剥いて食べます。身はもちろんですが、肝もおいしいので、一緒に煮付けや汁物にするのがおすすめです。



マダコ *Octopus vulgaris* が伊勢湾・渥美外海で獲れています。渥美外海では大きいタコ、伊勢湾内では小さなタコが獲られています。知っている方もいるかと思いますが、タコには心臓が3つあります。正確には、通常の心臓が1つと鰓心臓が2つあります。この鰓心臓は鰓に血液を送ることに特化しており、これにより活発に動くことができます。実際、市場でもトロ箱から逃げ出そうとするタコを漁師さんたちが捕まえる光景が見られました。刺身やから揚げ、タコ飯もちろんのこと、夏野菜と一緒にマリネにすれば、暑い夏でもさっぱりいただけます。



アカカマス *Sphyraena pinguis* が伊勢湾で獲れていました。干物として売られていることが多く、カマスの干物は旨味が凝縮されて絶品です。鮮魚を購入された際は、塩焼きやフライなどの料理法があります。



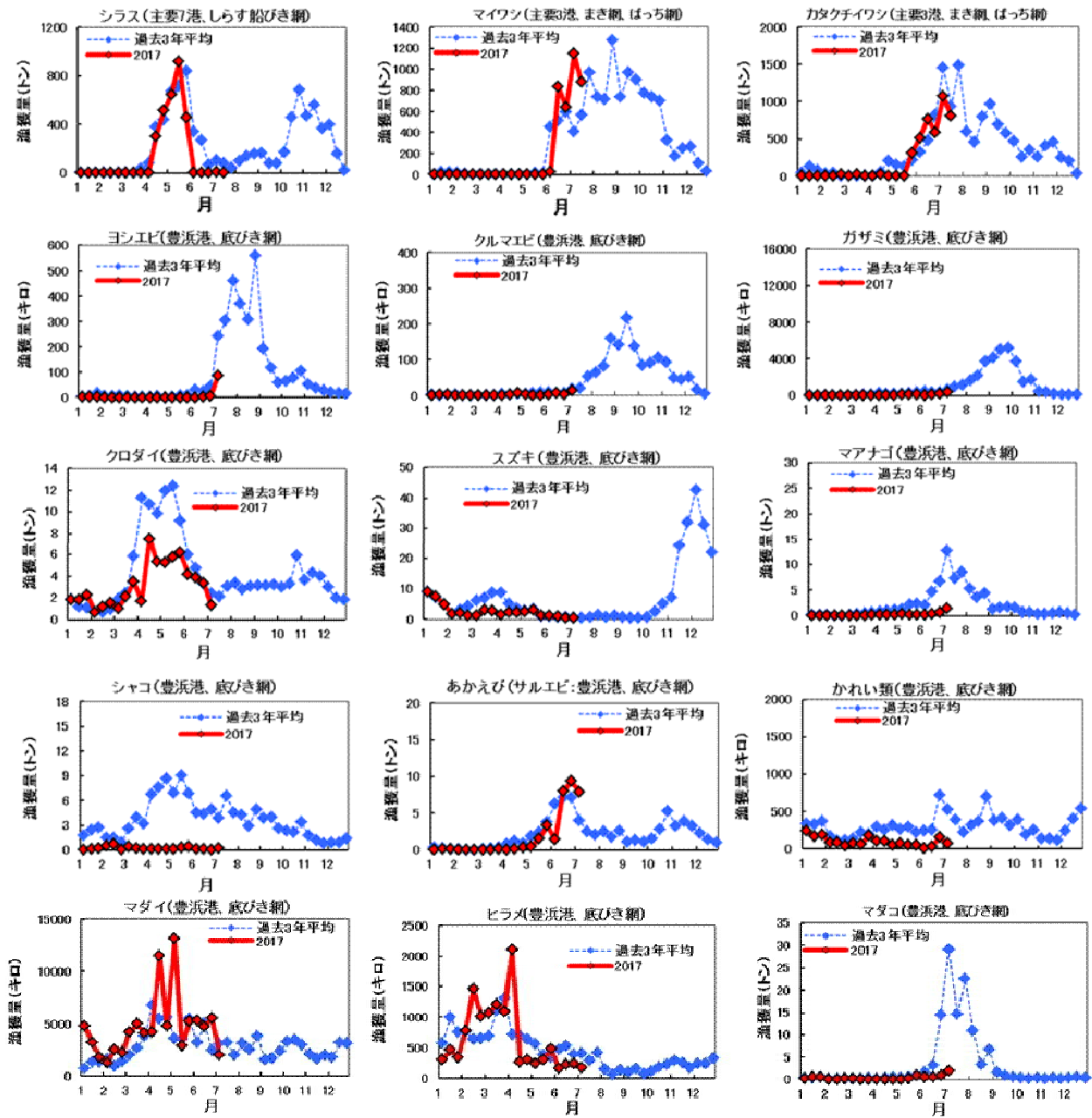
サワラ *Scomberomorus nipponius* が獲れています。以前にもサワラを紹介したかと思いますが、今回のサワラは体の中心付近に黒いスジが入っています。これは魚が通りそうなところに網を張って、魚を網目からまかせて獲る漁法、流し刺し網で獲られたからです。この時期のサワラはさっぱりとしているので、西京焼きや酢のもの、カルパッチョにしてみてもいいのではないでしょうか。



マゴチ *Platycephalus sp.2* が獲れています。紹介する魚の和名の横にアルファベットで学名が書いてありますが、今回のマゴチの学名が少し変だなと思いませんでしたか。従来、コチは1種とされていましたが、近年では「マゴチ」とマゴチより体色が薄い「ヨシノゴチ」が別の魚にみなされるようになりました。それで名前の付け直しと

ということになり、仮の名前がついている状態となっています。身は淡泊で、歯ごたえがあるので、薄造りの刺身にするほか、天ぷらや煮つけにしてもおいしくいただくことができるかと思えます。

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～

[2017年8月9日]

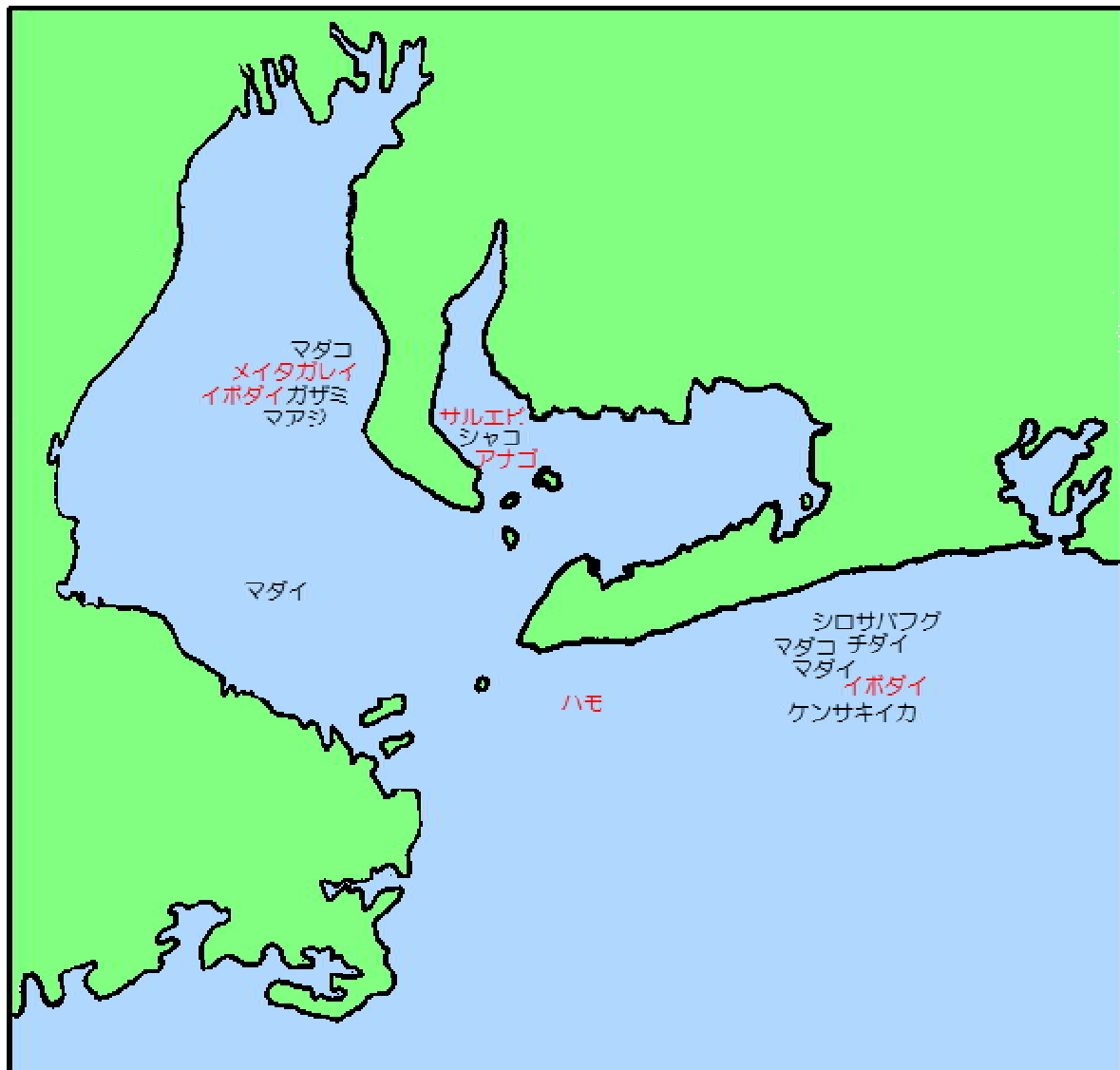
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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: マダコ、メイタガレイ、イボダイ、ガザミ、マアジ、マダイ
- 三河湾: サルエビ、シャコ、アナゴ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、ケンサキイカ、シロサバフグ、イボダイ、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。)



ガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。一番後ろの脚(第5脚)が他の脚と異なり、平たい形をいています。これは、遊泳脚(ゆうえいきやく)といい、この脚を使って海の中を泳いで移動する(渡る)ことからワタリガニとも呼ばれます。また、この遊泳脚は泳ぐだけでなく、砂に潜るときにも使われています。みそ汁にすると濃厚なダシが出て美味しいです。



ハモ *Muraenesox cinereus* が渥美外海で獲られています。市場では、活きのいいハモが水槽から逃げだそうとします。写真のように鋭い歯が生えているので、噛まれると痛いんです。そのため、はさみみたいな道具で捕まえる方もいました。ハモは小骨が多いので、骨切りという下ごしらえを行った後、湯引きやお吸い物、天ぷらなどでお楽しみください。



イボダイ *Psehopis anomala* です。皮が薄いため、筋肉が浮き上がっています。まるで葉っぱの筋のように見えますね。身は柔らかく、くせもないので、塩焼きや煮付けすると美味しいです。伊勢湾では、小型のものがあがっていたので、丸ごと揚げてもおいしいです。

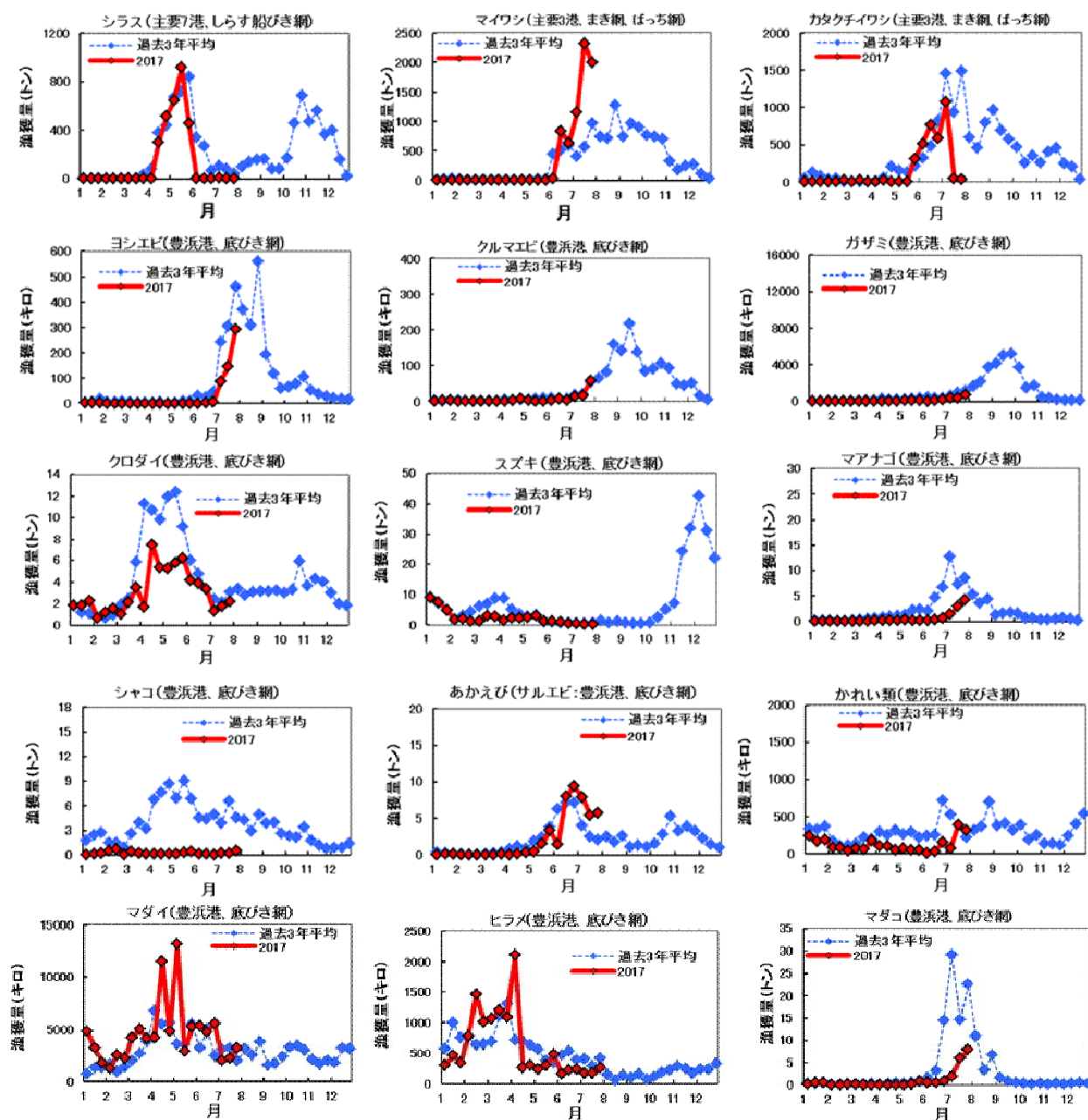


マダコ *Octopus vulgaris* が引き続き獲れています。タコの特徴は？と聞くと「スミを吐く」と答える方が多いかもしれませんが、同じくスミを吐くイカと違って、タコ墨を使った料理ってあまり聞きませんよね。決して食べられないということはなく、むしろ旨味成分であるグルタミン酸やアスパラギン酸は 100g 当たりだと、スルメイカよりマダコの方が多という研究結果があります。しかし、イカは直腸の脇に墨汁嚢(墨袋)があって取りやすいのですが、タコの墨汁嚢は肝臓の中にあり、イカより小さく、多量にとるには手間がかかるため、利用しにくいようです。



シログチ *Pennahia argentata* が渥美外海で獲れていました。シログチは、頭の中にある耳石が特に大きいことから、石を持つ魚、イシモチとも呼ばれています。お店ではイシモチという名で売られていたので、皆さんがなじみのある名前はこちらになるのではないのでしょうか。耳石とは、炭酸カルシウムが主成分の組織で、魚の成長とともに大きくなります。そのため、魚の成長や年齢を調べる指標にもなります。また、耳石は魚の種類によって形や大きさが異なるので、釣った魚や食べた魚の耳石を比べてみると面白いかもしれません。愛知県では、季節や場所により多種多様な魚が獲れるので、愛知県産の魚の耳石を集めてみてはいかがでしょうか。

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～

[2017年9月 日]

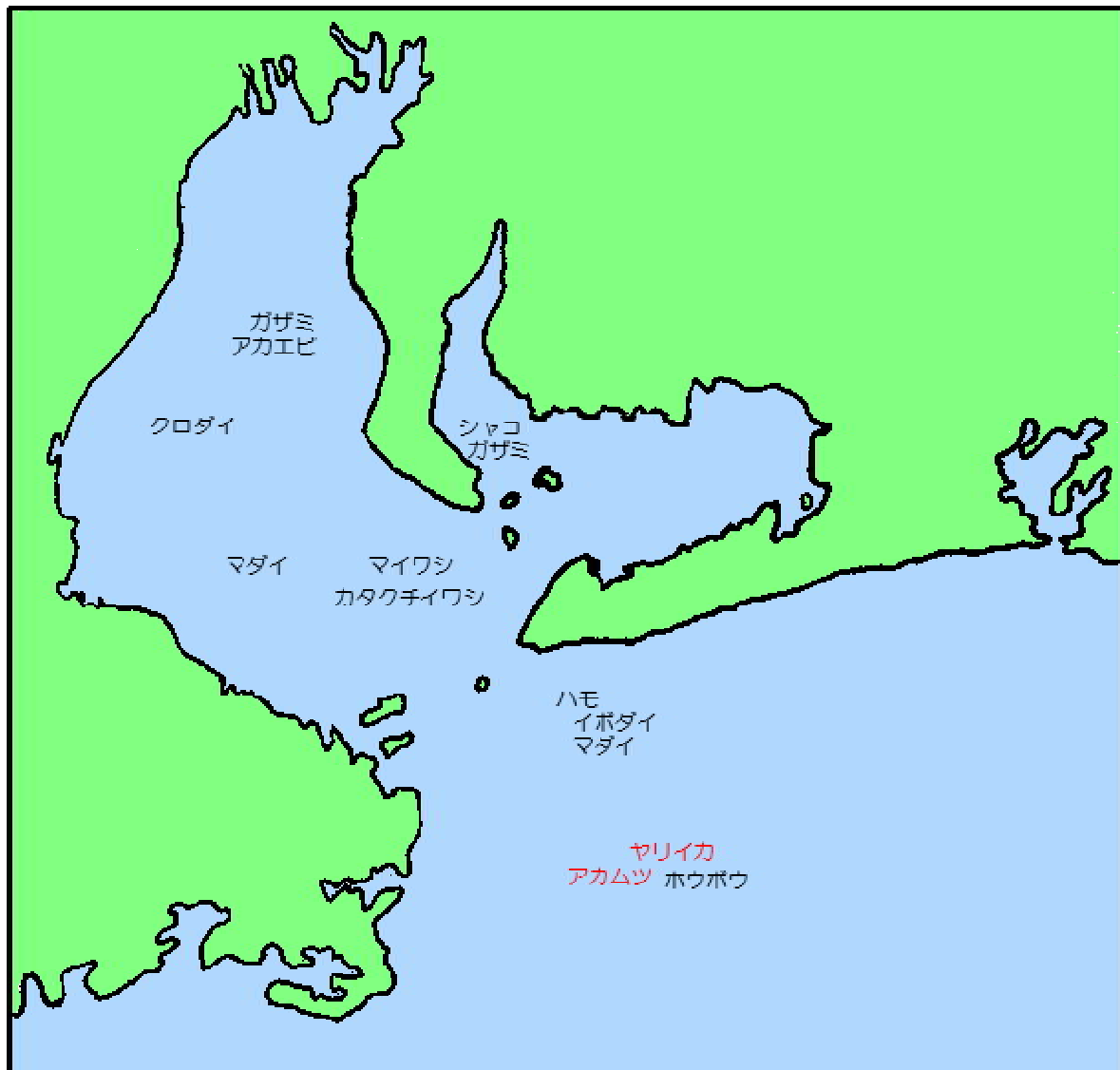
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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

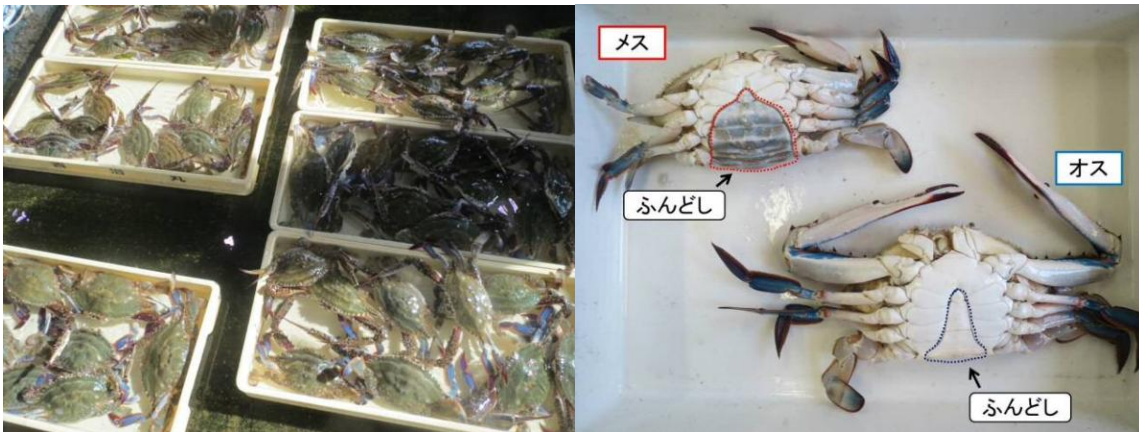
- 伊勢湾:アカエビ、ガザミ、クロダイ、マダイ
- 三河湾:シャコ、ガザミ
- 渥美外海:ヤリイカ、イボダイ、ハモ、マダイ、ホウボウ、アカムツ



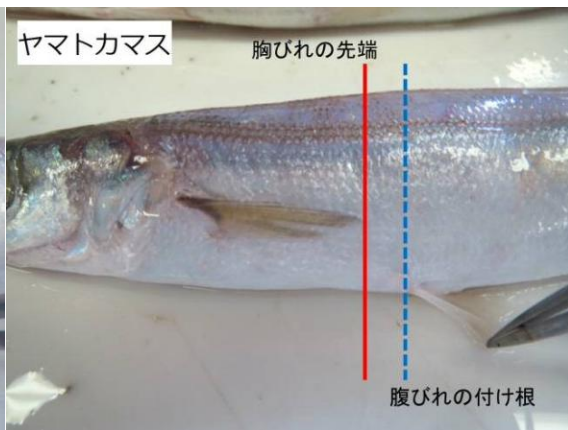
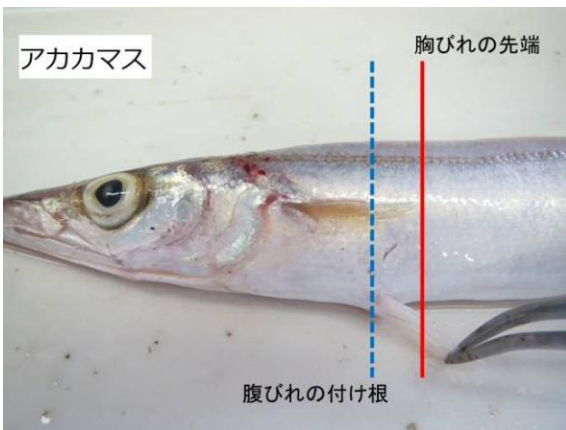
9月中旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



ヤリイカ *Loligo bleekeri* の漁が8月28日に解禁となり、渥美外海で漁獲されています。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。ヤリイカは、身が柔らかく甘みもあるため、刺身はもちろん、火をとおしてもおいしくいただけますので、愛知県産のヤリイカを見かけたらぜひ食べてみてください。



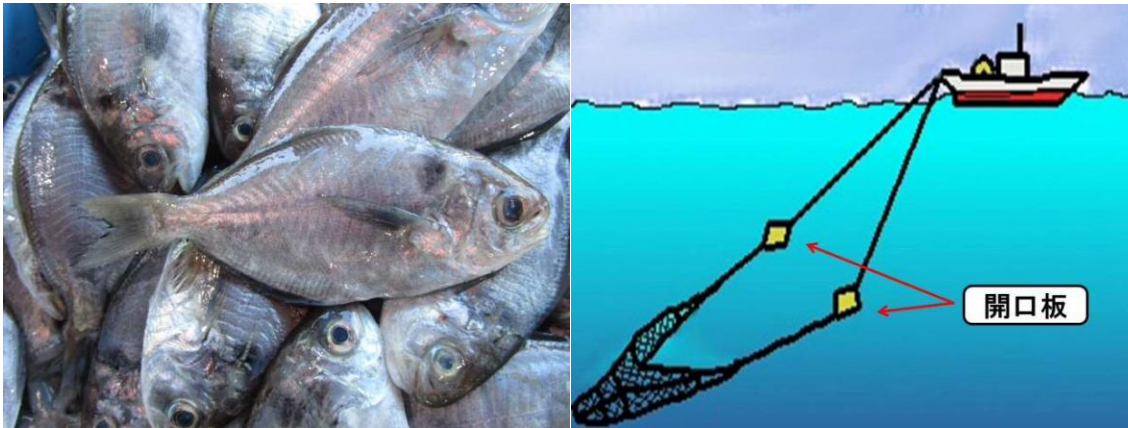
ガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。ところで皆さん、ガザミのオスメスの見分け方ってご存知ですか。ガザミの腹側を写した写真があります。ふんどしと呼ばれる腹の部分が細い三角形をしているのがオスです。これに対して、メスは幅広い台形のような形をしています。メスは、卵を産むとしばらくお腹でかかえるため、オスより幅広い形になっています。ふんどしは雌雄を見分けるのには役立ちますが、食べる時は、はずした方が食べやすいです。



パッと見ると、同じ魚のように見えますが、実は異なる種の魚で、右上の写真の上がアカカマス *Sphyraena pinguis*、下がヤマトカマス *Sphyraena japonica* です。見分け方は、胸びれと腹びれの位置です。アカカマスは腹びれの付け根が胸びれの先端より前にあるのに対し、ヤマトカマスは腹びれの付け根が胸びれの先端より後ろにあります。国内で流通するカマスはだいたいこの2種なので、お店で見つけたときや食べるときにちょっとした話のネタになるかもしれません。

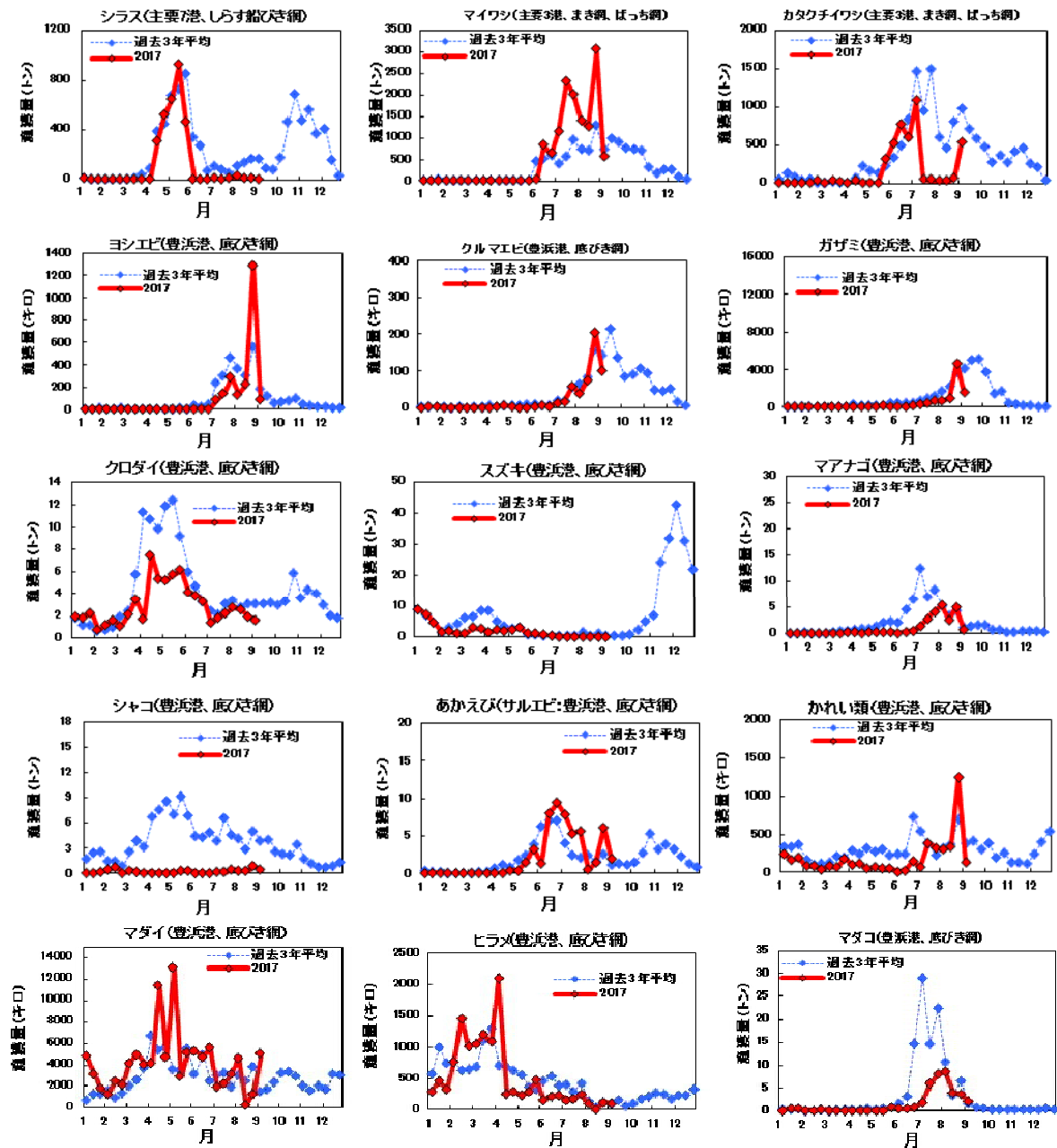


コショウダイ *Plectorhinchus cinctus* が獲れていました。名前のとおり、背側に黒い点が散らばっているのが特徴です。しっかり名前にタイとついていますが、マダイが属するタイ科ではなく、イサキ科に属します。クセのない白身魚で、刺身や塩焼き、揚げものなどいろいろな料理法が使えると思います。



イボダイ *Psehopis anomala* が引き続き獲れています。愛知県ではマメダイとしてお店で見かけることがあるかと思います。愛知県の代表的な漁法として、小型機船底びき網漁業があり、その中に、網の入り口を広げるために開口板と呼ばれる板を使用する「板びき網漁業」があります。愛知県にこの漁法が導入された当時、イボダイ(マメダイ)が主要な漁獲物であったため、板びき網漁業が「まめ板網漁業」と呼ばれることもあります。詳しい漁法については、愛知県水産課 HP の「愛知県の水産業」に載っており、ほかの漁法や愛知県の水産物についてのページもあるので、これを機に地元の水産業に興味をもっていただければと思います。

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～

[2017年11月 日]

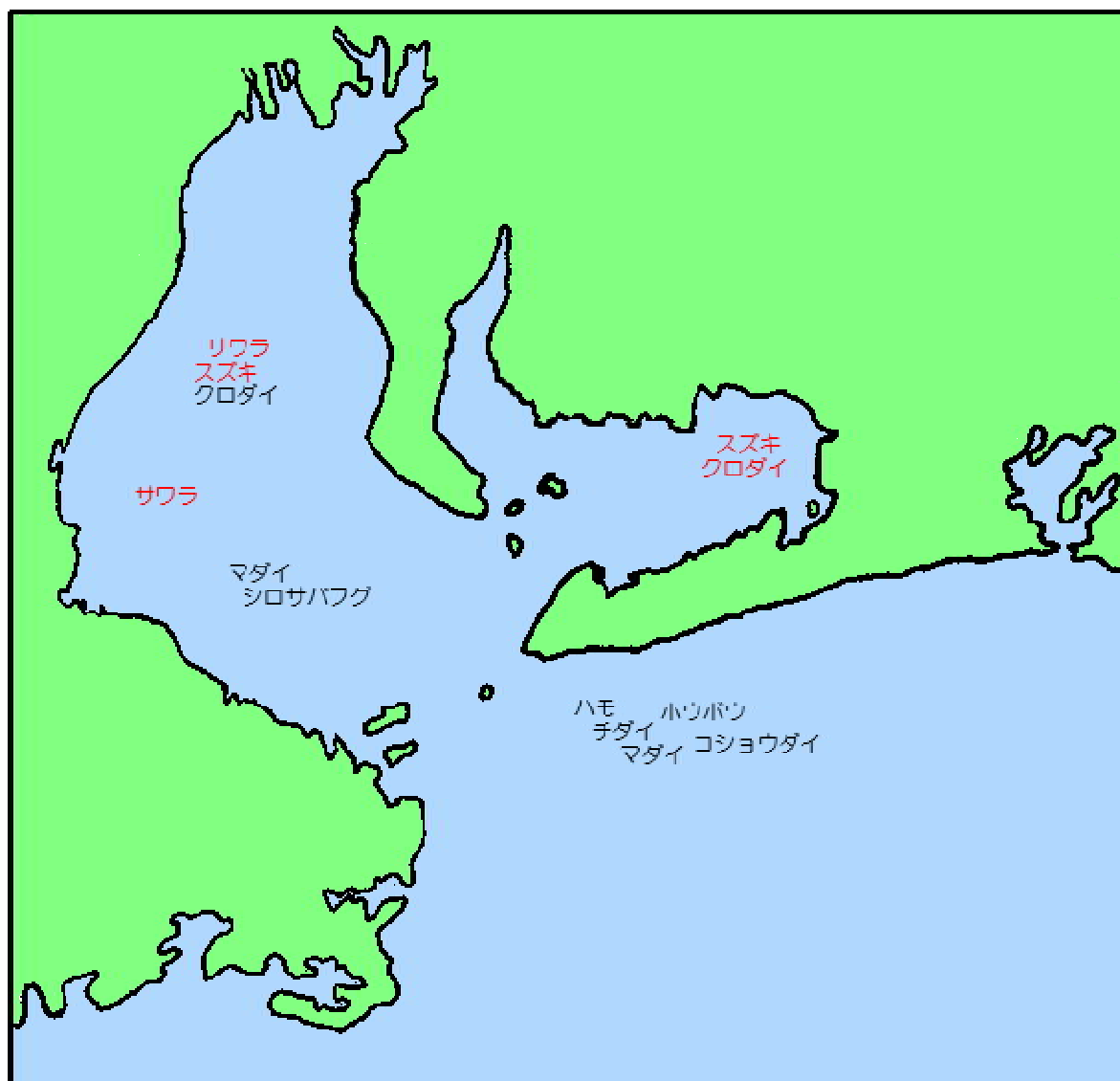
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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

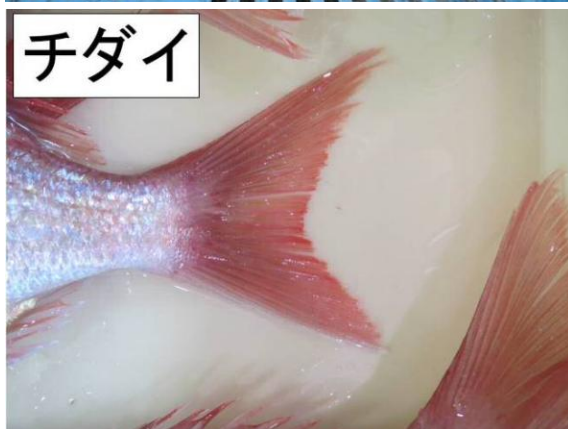
- 伊勢湾:マイワシ、スズキ、サワラ、クロダイ、マダイ、シロサバフグ
- 三河湾:スズキ、クロダイ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、コショウダイ、ホウボウ、ハモ



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。)



サワラ *Scomberomorus niphonius*が伊勢湾で獲れています。魚へんに春と書いて鱈(さわら)と読むように春の魚として知られています。しかし、愛知県では漁期が長く、特に秋の終わりごろから冬にかけて水揚げされるサワラは脂がのっています。ぜひ刺身で味わってみてください。さらに、風味を引き出すために表面をさっと炙る霜作りもおすすめです。その他にも、焼いたり揚げたりしても美味しくいただけます。



写真に写っている2尾の魚、よく見ると違う種の魚です。一番分かりやすい見分け方は、えらの後ろが赤くなっているか、いないかです。えらの後ろが赤くない下の魚は言わずと知れたマダイ *Pagrus major* です。これに対して、上の魚はえらの後ろが赤くなっています。えらの部分が血のように赤いためチダイ *Evynnis tumifrons* という名前がついています。他にも、マダイは尾びれの後縁が黒くなり、チダイは黒くならないことで見分けることができます。味に関しては皆さんの好みがあると思いますので、お店で見かけた際にはお試しください。味を比べるなら、シンプルに刺身や塩焼きなどがおすすめです。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾、三河湾、渥美外海で獲れています。頑丈な顎と歯で餌となる甲殻類、貝類、ウニ類をバリバリと噛み砕いて食べる雑食性で、放り投げたスイカ、カボチャ、イモのくずさえも口に入れるようです。食に対して貪欲ですね。そのため、身はもっちりとして旨味たっぷりですので、料理方法は刺身や塩焼き、煮付けはもちろんのこと、ムニエルやワイン煮などの洋風料理にも向いています。

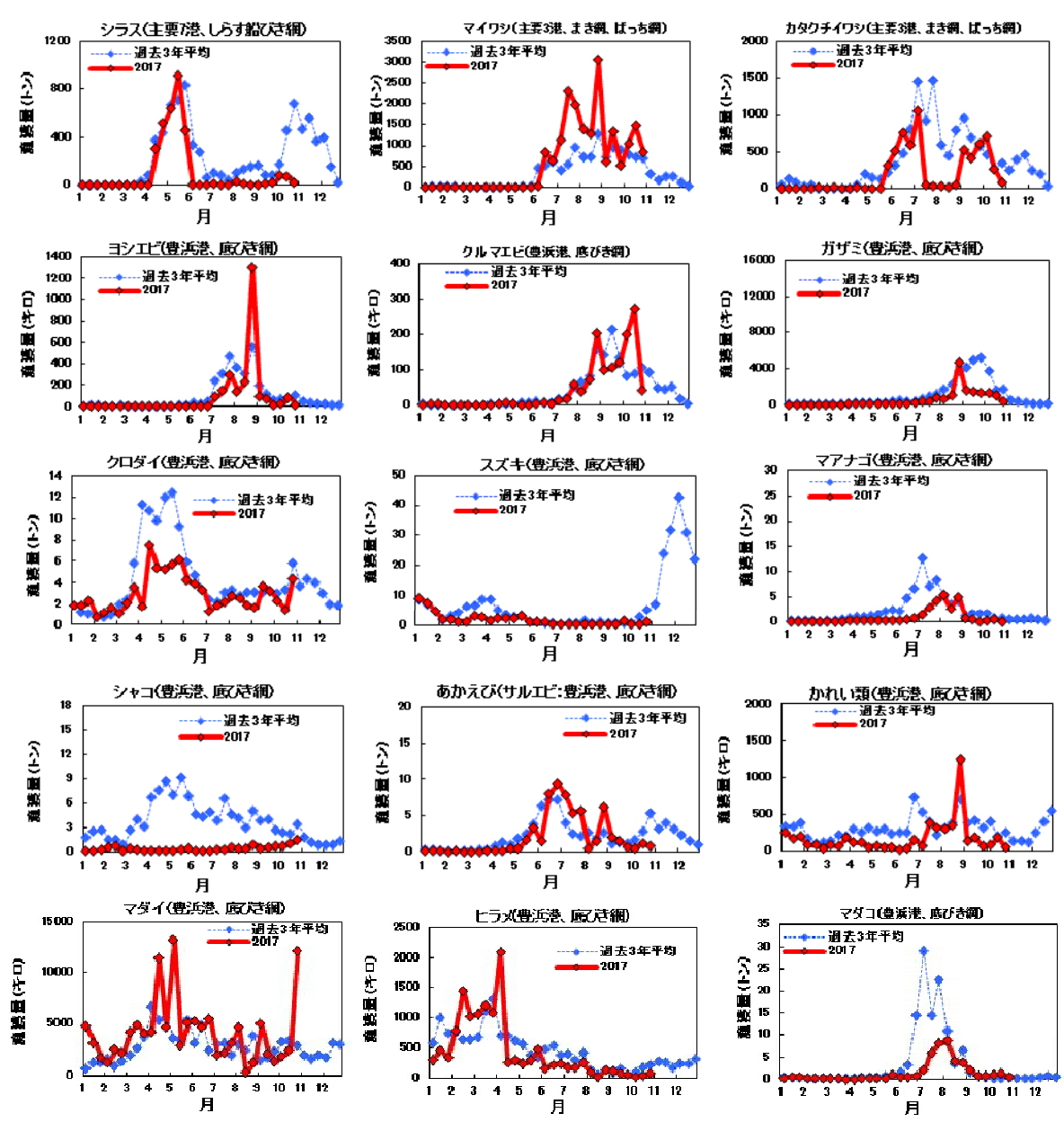


スズキ *Lateolabrax japonicus* が獲られています。成長の過程で名前が変わる出世魚です。関東ではセイゴ→フッコ→スズキ、関西ではセイゴ→ハネ→スズキなど地域によって変化します。愛知県では小型のものをセイゴ、中型のものをマタカと呼びます。身は淡泊なので刺身、塩焼きのほか、汁物にしてもおいしいです。イタリアンやフレンチではムニエルなどに使われています。



真っ赤なエビが揚がっていました。すぐに食べられるように茹でてあるというわけではありません。ツノガチヒロエビ *Aristeomorpha foliacea* といって水深 200~400m に生息しています。陸に揚げればとても目立つ体の色をしています。このエビが生息する深海の世界では赤色をしていた方が目立ちません。少し難しい話になりますが、海中に差し込んだ光は深くなるにつれ赤い光(長い波長)が吸収され、青い光(短い波長)が残ります。すると、赤い色をしたエビは反射する赤い光がなく、深海では見えにくくなります。キンメダイなど深海魚が赤い色をしているのも同じ理由です。難しい話はこれくらいとして、ツノガチヒロエビは天ぷらや炒めものなどエビの風味を生かした料理がおすすめです。

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～

[2017年12月 日]

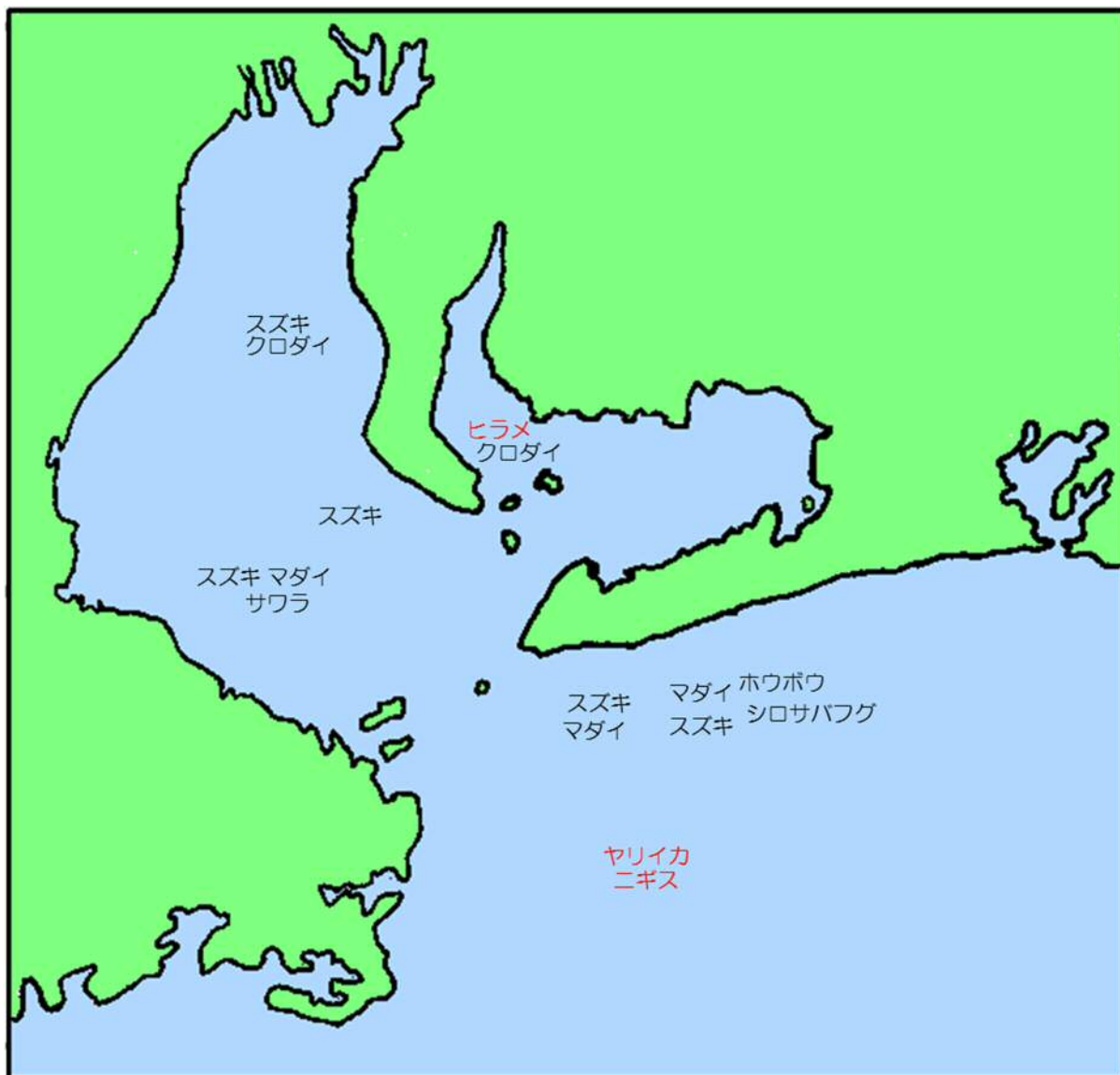
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、サワラ、クロダイ、マダイ
- 三河湾:ヒラメ、クロダイ
- 渥美外海: マダイ、ホウボウ、ヤリイカ、ニギス、スズキ、シロサバフグ



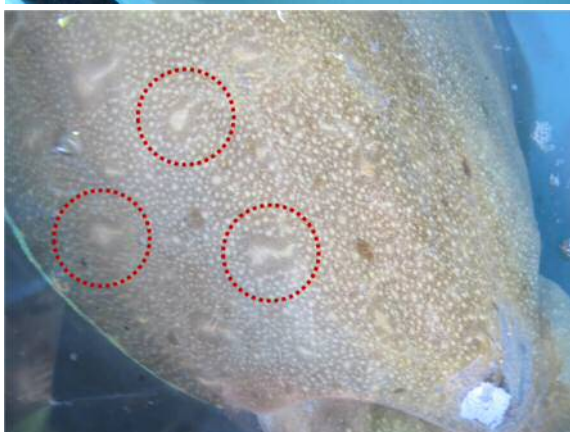
12月上旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾・渥美外海で引き続き獲れています。スズキという名は「すすぎ洗いしたようにきれいな身」に由来しているという説があります。その由来通り、スズキの身は血合いがほとんどなく、透明感のある白身をしています。身は柔らかく、あっさりとしているので、刺し身、焼き物、蒸し物、煮物、フライ、から揚げなど、いろいろな料理に向いています。



サワラ *Scomberomorus niphonius* が獲られています。一般的に魚は頭側のほうが美味しいといわれます。なぜかは分かりませんが、サワラに関しては尾側のほうが美味しいと言われることがあります。丸々1尾を買うという機会はなかなかないとは思いますが、お店で頭側と尾側の切り身を見つけた際は、味の違いを確かめてみてください。



カミナリイカ *Spia lycidas* が獲れていました。かつてはこのイカのことを紋甲烏賊(モンゴウイカ)と呼んでいたようですが、現在はこのイカに似た輸入のイカもモンゴウイカと呼ばれています。地元産の新鮮なカミナリイカ(モンゴウイカ)は、身が厚く甘みがあるので、刺身のほかにも、焼き物、天ぷらがおすすすめです。

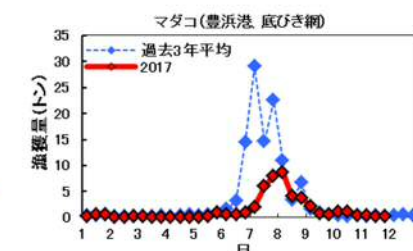
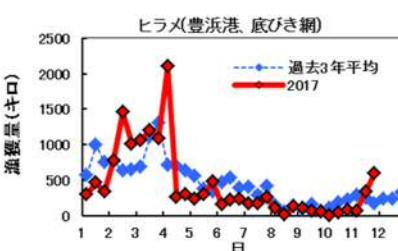
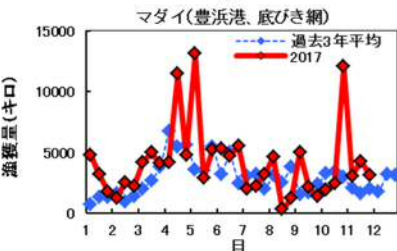
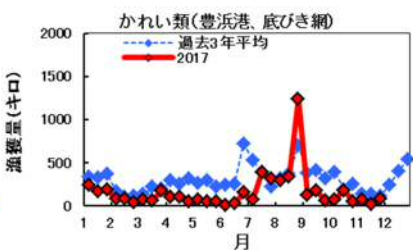
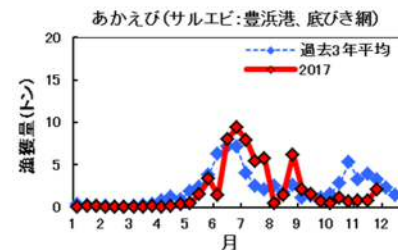
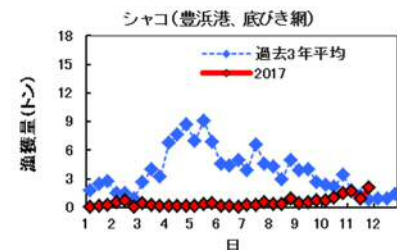
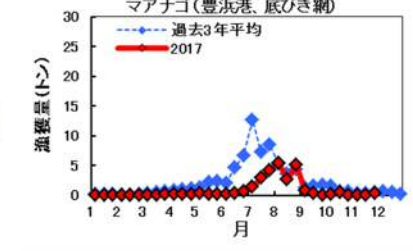
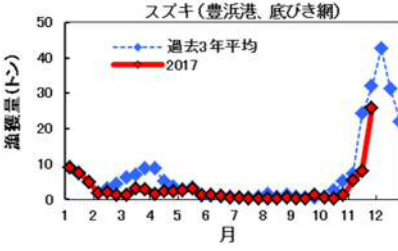
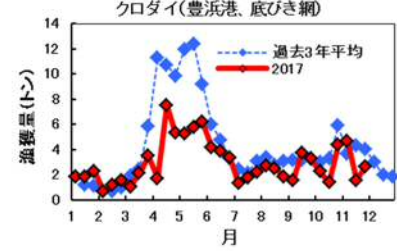
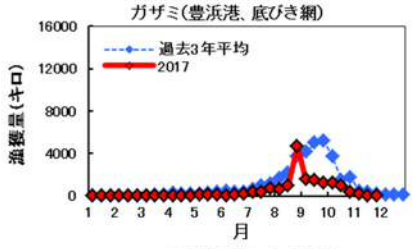
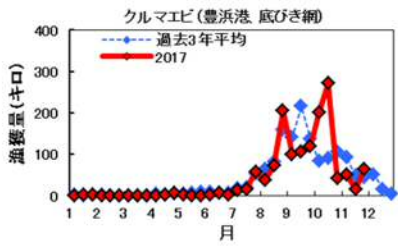
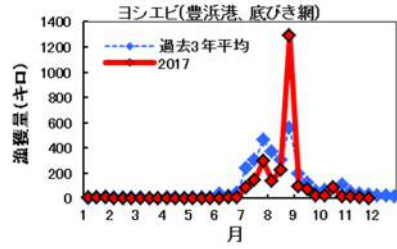
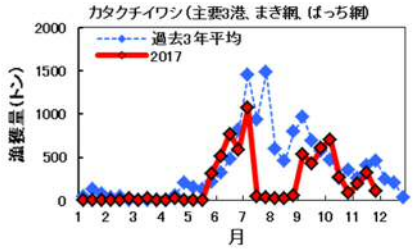
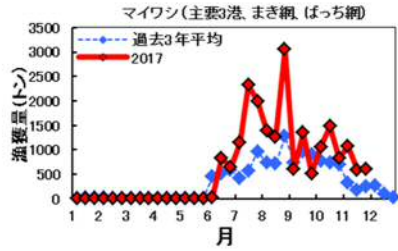
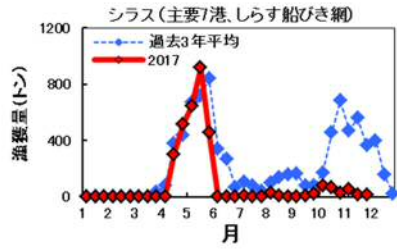


ヤリイカ *Loligo bleekeri* が渥美外海で獲れていました。名前の由来どおり、全体的に細長くとがっていて槍の穂先のように見えます。英名でも spear squid(槍イカ)と呼ばれています。上で紹介したカミナリイカを含む甲イカ類は身が厚く甘みがあるのに対し、ヤリイカなどの筒イカ類は淡泊な味わいで、ほどよい甘さが特徴です。新鮮なものは刺身にしてショウガ醤油で食べるのがおすすすめです。



イシダイ *Oplegnathus fasciatus* が揚がっていました。若い個体は「シマダイ」と呼ばれるように、体に黒い横縞があります。しかし、成長したオスの個体は横縞が消えていき、口のまわりが黒くなるため「クログチ」とも呼ばれます。メスの場合はうっすらと横縞が残ります。これまでの説明を聞いて、「イシダイって縦縞に見えるけど、横縞なの？」と思う人もいるかもしれません。諸説ありますが、魚の縦縞・横縞は頭を上にして見たときや背骨に対して模様がどうかなどで判断します。イシダイは背中からお腹に向かう模様ですので、横縞となります。イシダイの身は引き締まっていて、歯ごたえのある白身であるため、刺身で食べるときは薄く切ったほうが食べやすいです。

主要魚種の漁獲状況



11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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