

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018年1月 日]

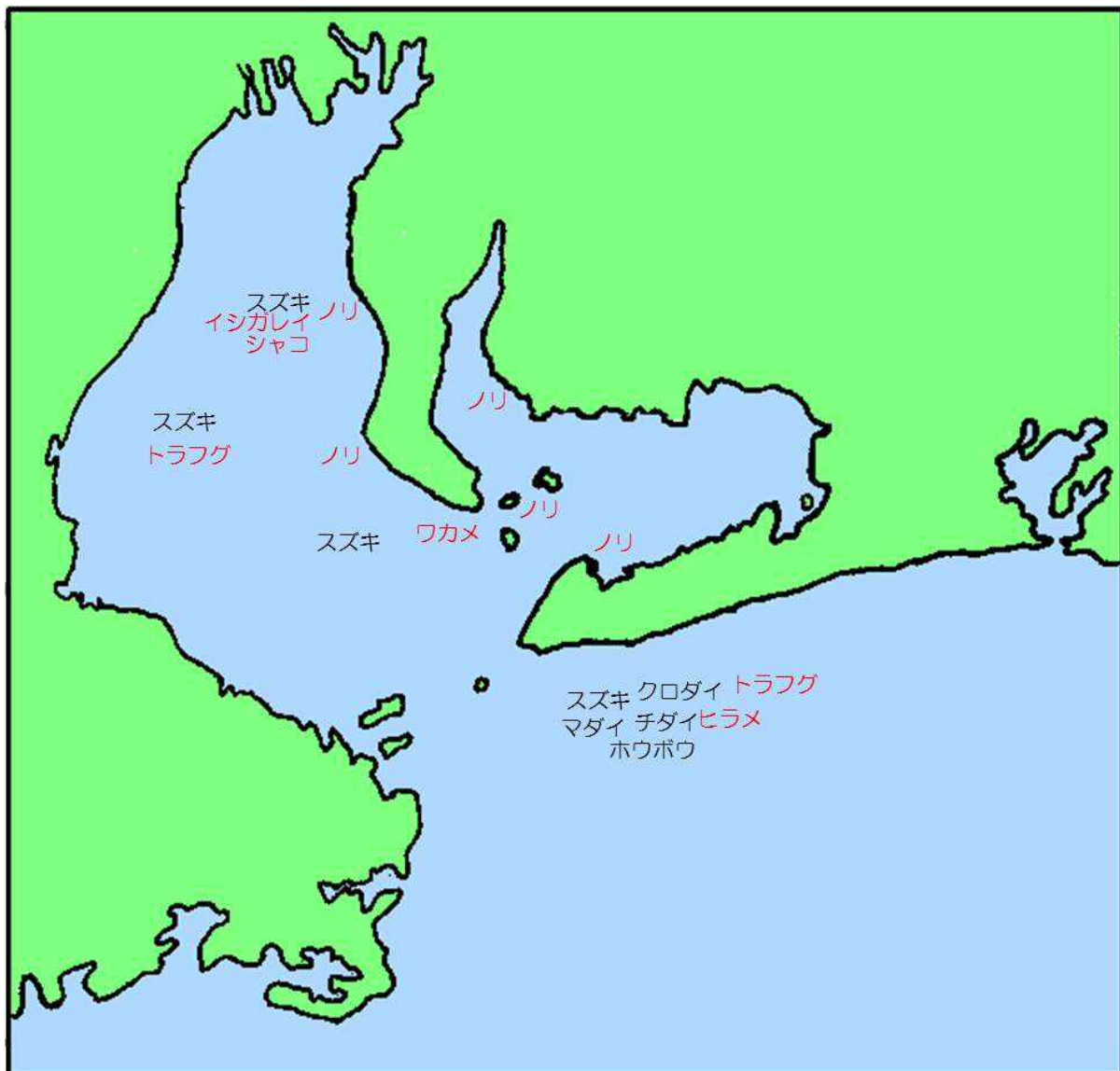
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、イシガレイ、シャコ、トラフグ、ワカメ、ノリ
- 三河湾:ノリ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、ホウボウ、クロダイ、スズキ、ヒラメ、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。)



イシガレイ *Kareius bicoloratus* が伊勢湾で獲れています。体の表にも裏にも鱗がなく、表側の目のある体側に大きな石状の骨板があるのが特徴で、名前の由来にもなっています。この時期に漁獲されるイシガレイは卵を抱えており、お腹がパンパンにふくらんでいます。真子(まこ、一般的に魚の卵のことをこう呼びます)のあるものはそのまま塩焼きにしたり、煮付けにしたりするのがおすすめです。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が渥美外海で獲られています。一般的に「左ヒラメ、右カレイ」と言われていますが、どちらから見たとき？と迷うことはありませんか。正解は、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。しかし、とっさに判断を迫られた時、もう一つの見分け方を知っておけば安心です。ヒラメとカレイは口の形でも見分けることができます。カレイの仲間は、ゴカイなどの多毛類、貝類、ヨコエビの仲間を食べるため口が小さいです。一方、ヒラメは魚類やイカ類、甲殻類を食べるため、犬歯状の鋭い歯が並んでおり、口も大きいです。



トラフグ *Takifugu rubripes* が渥美外海、伊勢湾で獲れています。トラフグはフグの仲間中最も美味しいと言われており、最も高値で取引されています。フグ料理といえば、刺身や鍋、空揚げが思い浮かぶますが、刺身は皿の模様が透けるぐらい薄く切られています。決して、高級魚だからと言って、ケチっているわけではありません。フグの身は結合組織が強く、他の魚と比べ身が締まっており噛み切れないほど硬いので、薄く切る必要がありますが、薄くても淡泊ななりに強い旨みがあります。

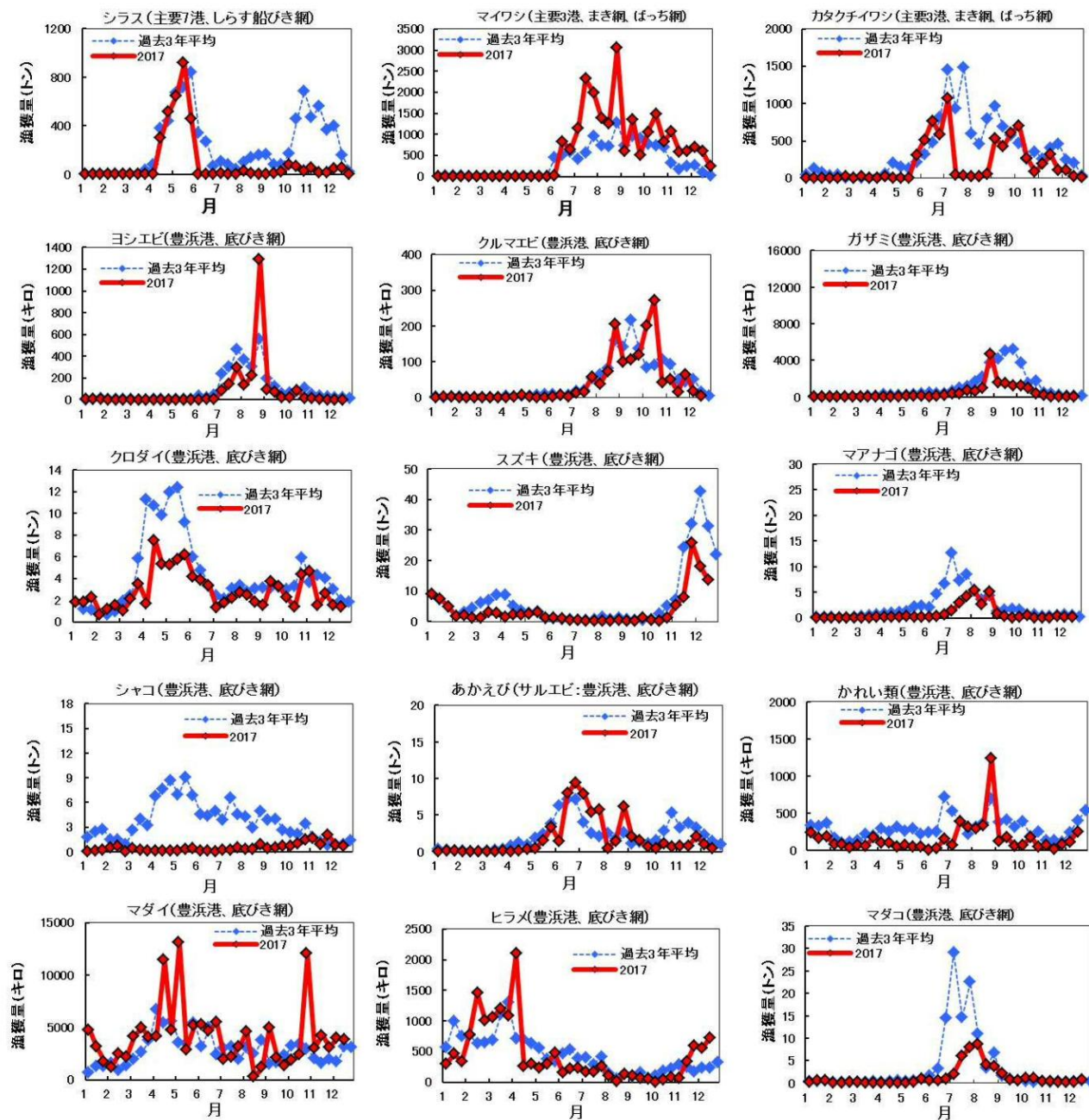


渥美外海でキアンコウ *Lophius litulon* が獲れていました。キアンコウは深海魚ですが、水深 50~100m で漁獲されることもあり、数は多くないですが県内の市場でも見かけることがあります。「西のフグ、東のアンコウ」と言われるように、冬の代表的な鍋料理として食べられています。



スズキ *Lateolabrax japonicus* が伊勢湾・渥美外海で引き続き獲れています。魚図鑑を見たことがある方なら、目や科にやたらとスズキの文字が多いと思うかもしれません。それもそのはず、スズキ目は魚類の中でも最大のグループで海水・淡水魚を含め約 9,000 種の魚が属しています。水族館や博物館の展示プレートには〇〇目 △△科 ××属といった分類が記載されているところが多いです。普段食べている魚がどんな魚と同じグループなのか調べてみると面白いかもしれません。

## 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～

[2018年1月 日]

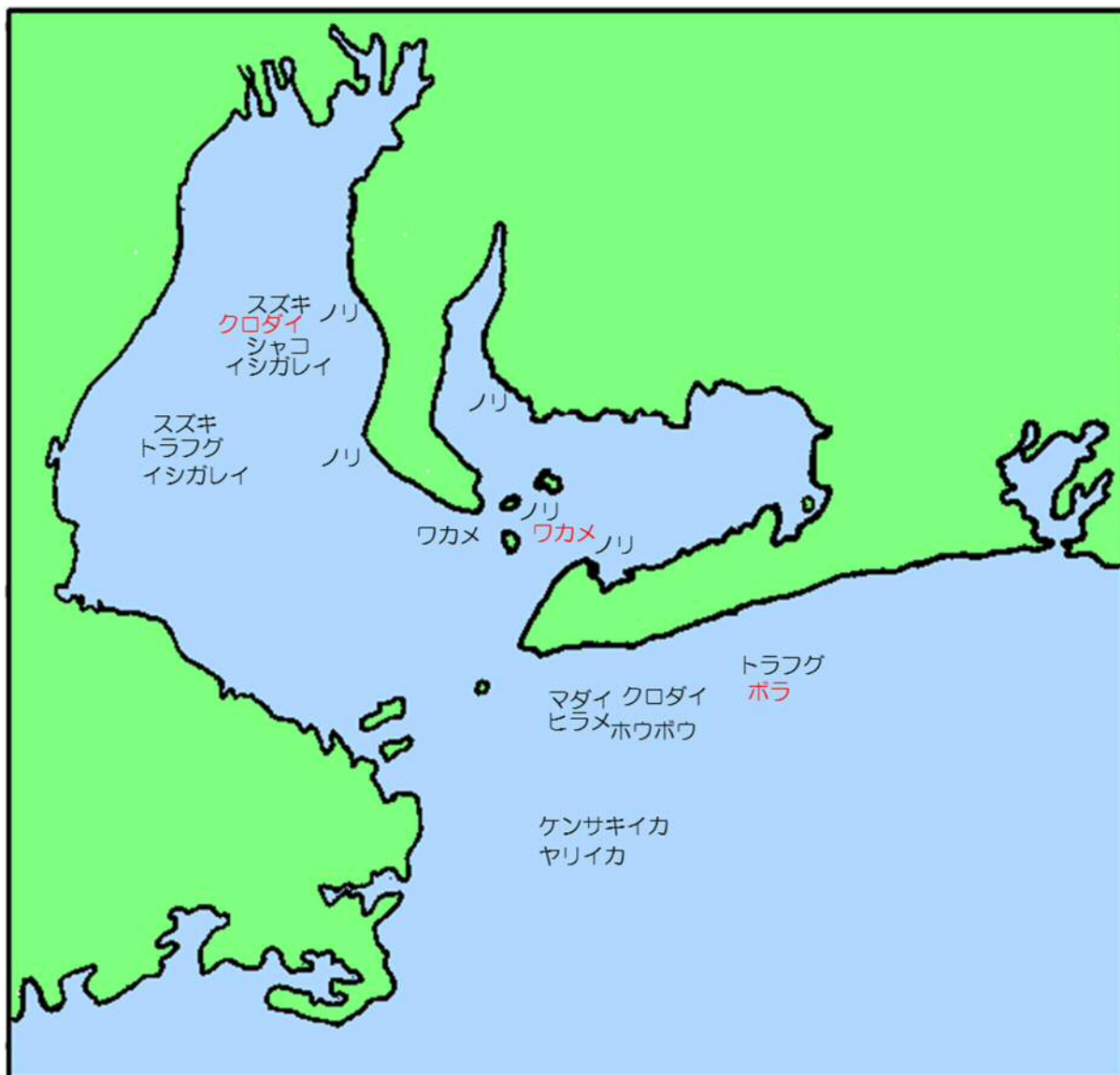
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、イシガレイ、シャコ、トラフグ、クロダイ、ワカメ、ノリ
- 三河湾:ノリ、ワカメ
- 渥美外海: マダイ、ホウボウ、クロダイ、スズキ、ヒラメ、トラフグ、ボラ、ケンサキイカ、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。)



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が渥美外海で引き続き獲れています。下にある水揚げグラフを見ていただければ、分かるかと思いますが、水揚げ量が過去3年平均を大きく上回っています。この時期のヒラメは脂がのっているので、もちもちした食感をぜひ味わってみてください。一般的な魚は3枚にさばきますが、ヒラメなどの平たい魚は5枚におろします。購入したお店でさばいてもらうこともできるかと思いますが、自分でやってみたいという方は、インターネットなどで調べると、写真や動画で詳しく紹介されています。



ボラ *Mugil cephalus* が渥美外海で獲れていました。成長によって名前が変わる魚、いわゆる出世魚です。地方によって名前が異なりますが、愛知県では10~25cmを「イナ」、30~50cmを「ボラ」、50cm以上を「トド」と言います。最終的にボラが成長してトドと呼ばれるようになることから、「結局のところ」などを意味する慣用句「とどのつまり」が生じたと言われていています。ボラと聞くと、泥臭いイメージがあるかと思いますが、冬のボラは寒ボラとも呼ばれ、脂がのって身もしまっています。鮮度の良いものは刺身にしたり、塩焼や煮付け、フライしたりと料理法を選ばない魚です。



ホウボウ *Chelidonichthys spinosus*が渥美外海で獲れています。特徴的な青緑色の胸鰭の下に3対の脚のようなものがあるのが分かるでしょうか。ヒレが変化したもので、これを使って歩くように海底を移動することもできます。さらに、この脚には砂の中に潜むエビやカニなどの餌を探すための器官が備わっています。3枚におろすとやや歩留りが悪いですが、この時期はぶつ切りにして鍋の具材にするのがおすすめです。



カワハギ *Stephanolepis cirrhifer*が獲っていました。その名の通り、鱗と皮が一体化していて、剥ぎ取ることができます。カワハギはフグ目カワハギ科で、身はフグに似た味や食感をしており、刺身にしても、焼いても、煮てもおいしい魚です。また、肝は絶品で、茹でて醤油と混ぜたものを刺身につけて食べる「肝あえ」がおすすめです。

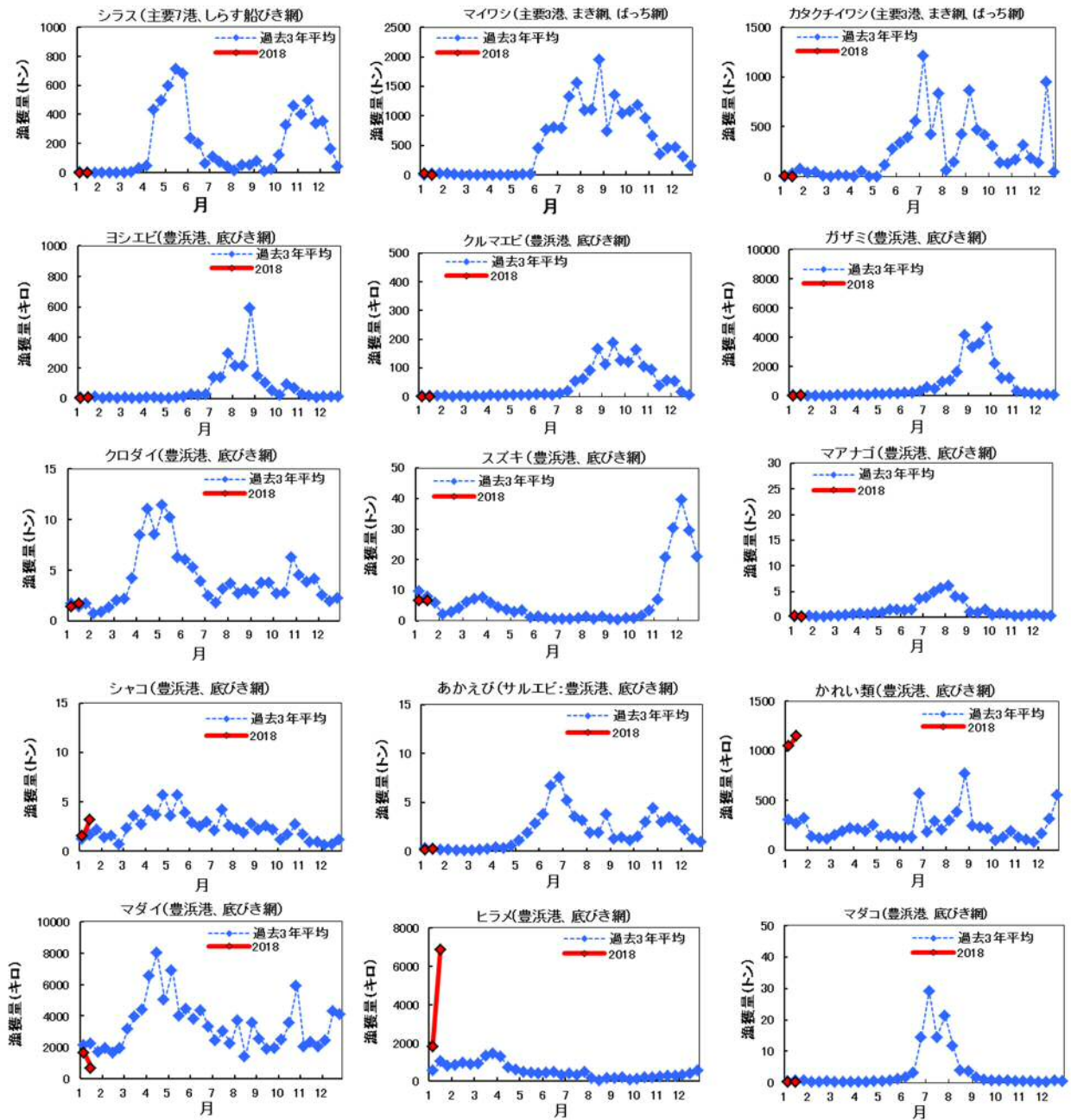


マトウダイ *Zeus faber*が渥美外海で獲れていました。名前の由来は体にある斑紋が馬の顔に見えることから「馬頭鯛」という説があります。和名もその由来を調べてみるとおもしろいですが、今回のマトウダイは学名にも注目です。zeus(ゼウス)はギリシャ神話の神の主の名前ですが、マトウダイがキリスト教の言い伝えに関わっている魚であることから、この学名がつけられたそうです。そんな神々しい学名をもつマトウダイですが、身は淡泊で、刺身、塩焼き、照り焼き、煮付けなどでおしくいただけます。



アカエイ *Dasyatis akajei*が揚がっていました。「えっ!!!エイって食べられるの?美味しいの?」と思う人もいるでしょう。エイの旬はまさに1月、2月のこの時期です。身はとても淡泊で、煮付けがおすすめです。さらに、残った煮汁とほぐした身をバットなどに流し込んで冷やすと煮こごりができます。その他にも、汁物や空揚げ、ムニエルにしても絶品です。食べたことがないという方はぜひ1度試してみてください。

## 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～

[2018年2月 日]

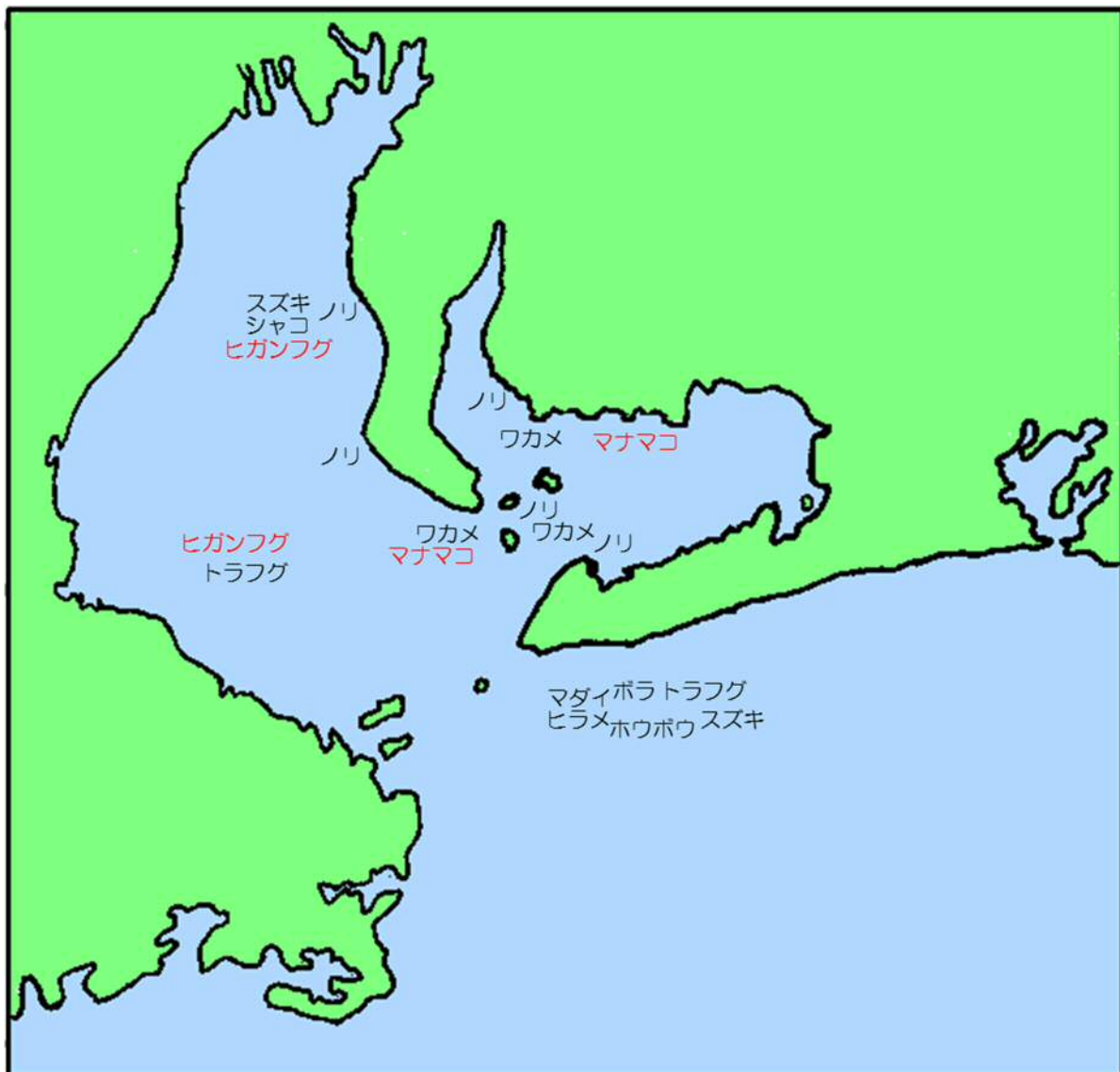
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、シャコ、トラフグ、ヒガンフグ、ワカメ、ノリ、マナマコ
- 三河湾:ノリ、ワカメ、マナマコ
- 渥美外海: マダイ、ホウボウ、スズキ、ヒラメ、トラフグ、ボラ



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。)



マナモコ *Stichopus japonica* が水揚げされています。体色は赤、青、黒の3色が存在しています。外海の岩礁や荒い砂地にすむ赤色のものを赤ナマコ、内湾の砂地にすむ暗い青緑色のものを青ナマコ、さらに極めて黒いものを黒ナマコと呼ぶそうです。酢の物で食べるとこりこりとした食感が楽しめます。ナマコの内臓を塩辛にした「このわた」は日本三大珍味の1つとして有名です。ナマコの別の呼び方が「こ」で、その内臓であることから、このわたと呼ばれるようになり、古くから三河のこのわたが将軍家や御所への献上品として使われていたそうです。



ヒガンフグ *Takifugu pardalis* が伊勢湾で獲れています。冬から春が旬の魚で、普段は浅い沿岸域に生息していますが、2~3月に内湾で産卵します。そのため、春の彼岸の頃にまとまって獲れることから、この名がつけられたと言われています。トラフグについて美味しいと言われ、刺身やから揚げにはもちろんのこと、鍋の具材にもおすすめです。



カガミダイ *Zenopsis nebulosa* が渥美外海で獲れていました。以前に紹介したマトウダイに似ていますが、カガミダイは名の通り、体が鏡のようにピカピカ光ってみえます。白身魚ですので、刺身や煮つけ、塩焼きなどいろいろな料理に活かします。肝も大きく味がいいので、身と一緒に鍋にしたり、カワハギと同じように肝和えにしたりすることができます。



アカムツ



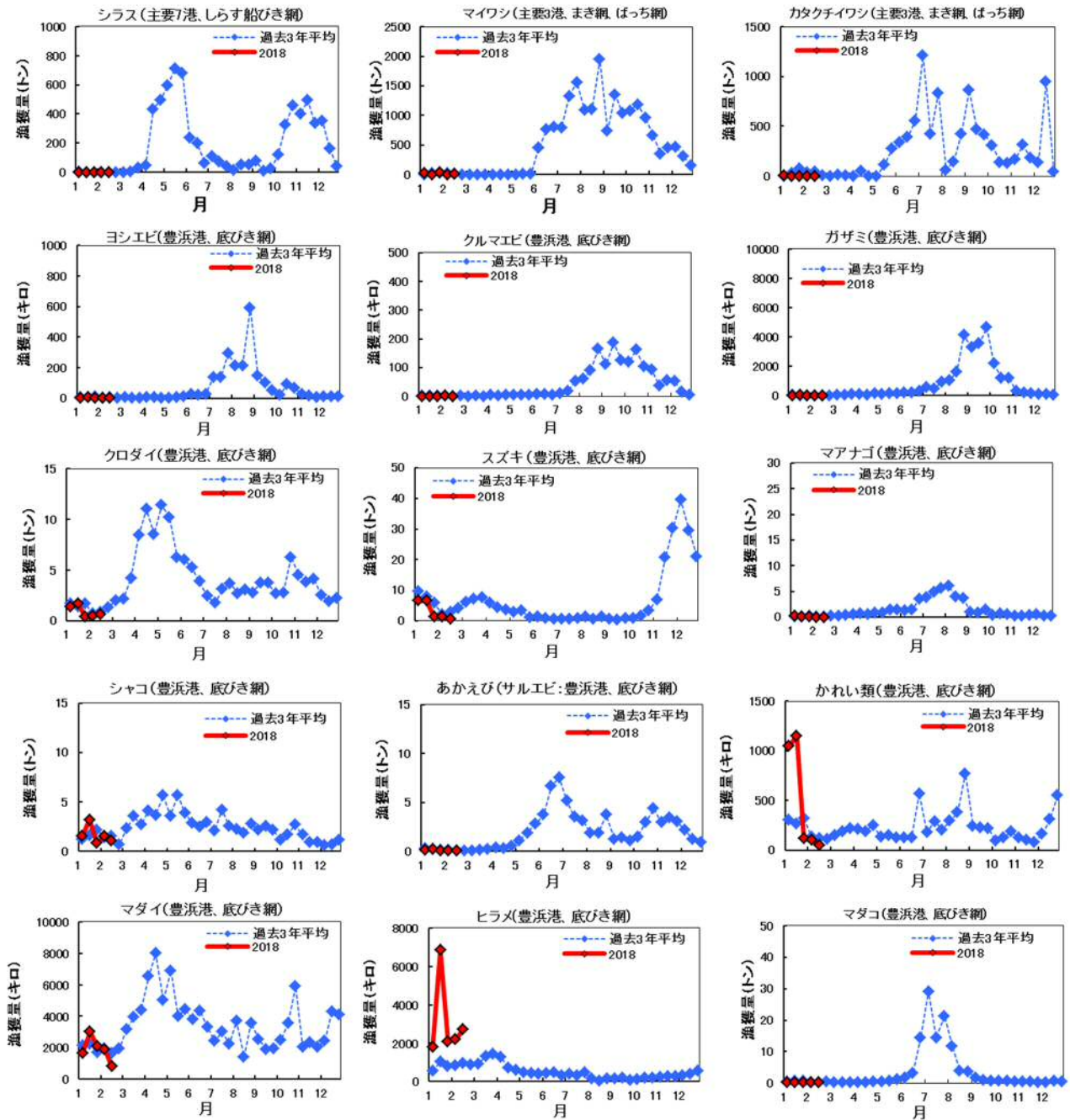
ムツ

アカムツ *Doederleinia berycoides* が西浦で揚がっていました。名の由来は赤色でムツという魚に似ているからと言われていますが、ムツとアカムツは違う仲間です。ムツはスズキ目ムツ科で、アカムツはスズキ目ホタルジャコ科です。アカムツと聞くと馴染みのない魚だなと思うかもしれませんが、ノドグロと聞けばピンとくる方いるでしょう。ノドグロは地方名で北陸や山陰など日本海側の呼び方です。ノドグロの名前の通り、口の中は黒色です。焼きものや煮つけ、汁物にしてもたいへん美味しいですが、皮を炙った刺身(霜造り)もおすすりめです。



ワカメ *Undaria pinnatifida* が伊勢湾、三河湾で獲れています。写真の通り、袋詰めにされたワカメや茎やめかぶが市場に並んでいます。いつもみそ汁などで見慣れている緑色ではなく、生のワカメは茶色をしています。ワカメは主な光合成色素として、クロロフィル a(緑色)とフコキサンチン(赤色)を持っています。生の状態では緑と赤が混ざって茶色に見えますが、熱を加えると、フコキサンチンが変質し黄色になるため、緑と黄色が混ざって、普段見慣れた緑色になります。ワカメはみそ汁の具材や和えものなど食卓に欠かせない食材だと思います。ぜひこの機会に地元産のワカメをお試しください。

# 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～

[2018年3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。

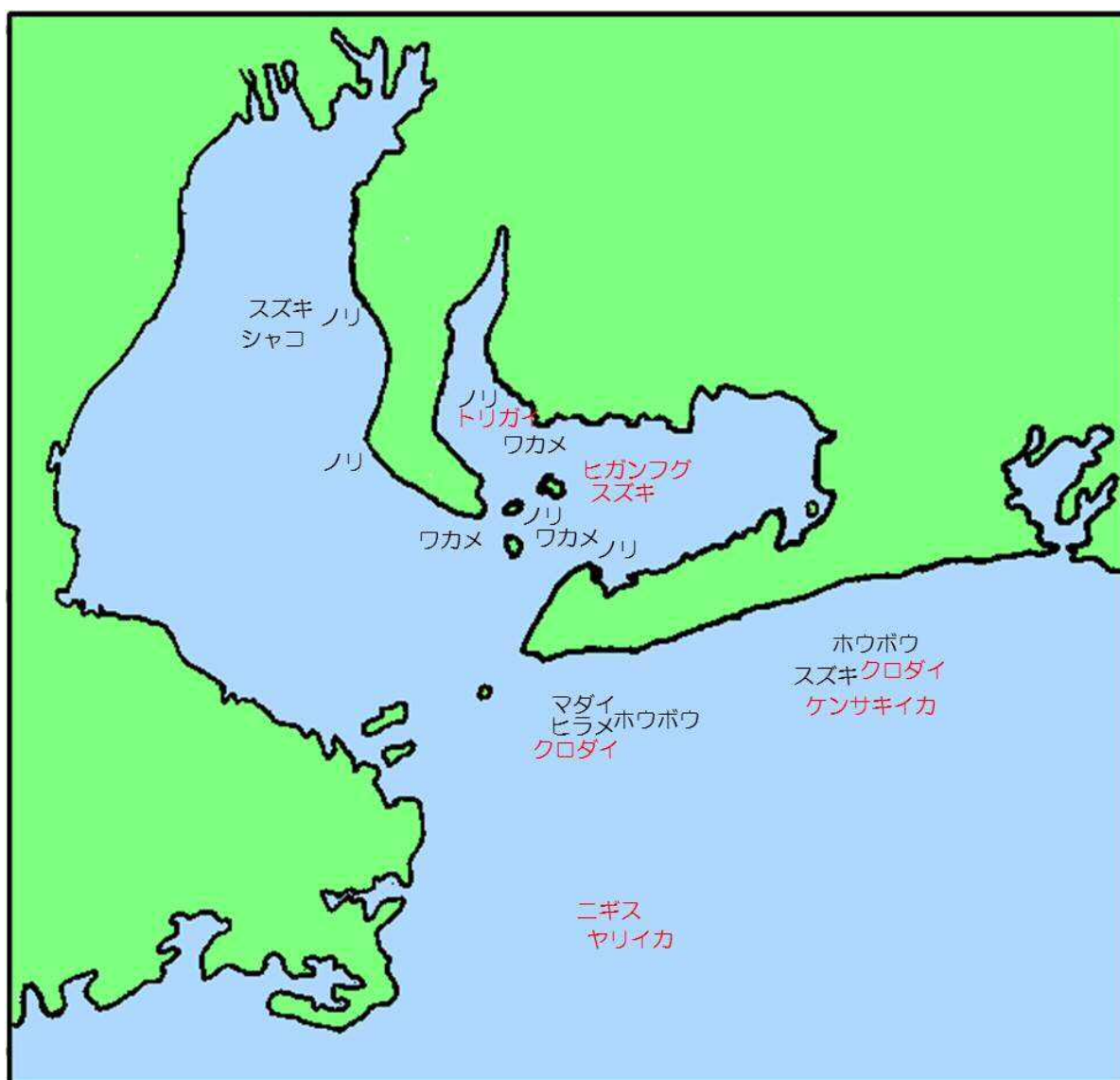
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、シャコ、ノリ

○三河湾:スズキ、ヒガンフグ、トリガイ、ノリ、ワカメ

○渥美外海: マダイ、クロダイ、ホウボウ、スズキ、ヒラメ、ニギス、ヤリイカ、ケンサキイカ



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。)



サヨリ *Hyporhamphus sajori*が揚がっていました。特徴は何と言っても、その鋭く突き出た下アゴで、英名でも halfbeak(半分のクチバシ)と特徴をとらえています。しかし、生まれた頃から下アゴが突出しているわけではなく、生まれてから10日ぐらい経つと伸び始めます。また、なぜ下アゴが出ているのかは分かっていません。逆に上アゴが長く伸びたカジキの仲間であるバショウカジキは上アゴで魚をたたきつけ捕食するようです。サヨリも同じ理由でしょうか？生き物の進化は不思議ですね。



マダイ *Pagrus major*が渥美外海で獲れていました。マダイは南の海域から産卵が始まるため、産卵期が各地域によって違ってきます。南日本では2月に始まるのに対し、北日本では6月に始まります。愛知県は4~5月と、今の時期、産卵のために脂をたくわえているので、最もおいしいのはこの時期と言われています。この時期、卒業や入学などでおめでたい日の食卓に、地元で獲れた天然マダイでお祝いしてみてもはいかがでしょうか。



ニギス *Glossanodon semifasciatus* が水揚げされていました。地元では「沖ぎす」と呼ばれることもあり、その呼び名のとおりに渥美外海でもかなり沖の深いところで漁獲されます。あまり馴染みのない魚だなど思う方もいるかもしれませんが、ニギスは愛知県の名産品の1つで、全国でも上位の漁獲量となっています。塩焼き、フライ、つまみ等あらゆる料理で美味しくいただけ、さらに財布にも優しい値段なので、コストパフォーマンスに優れた魚です。

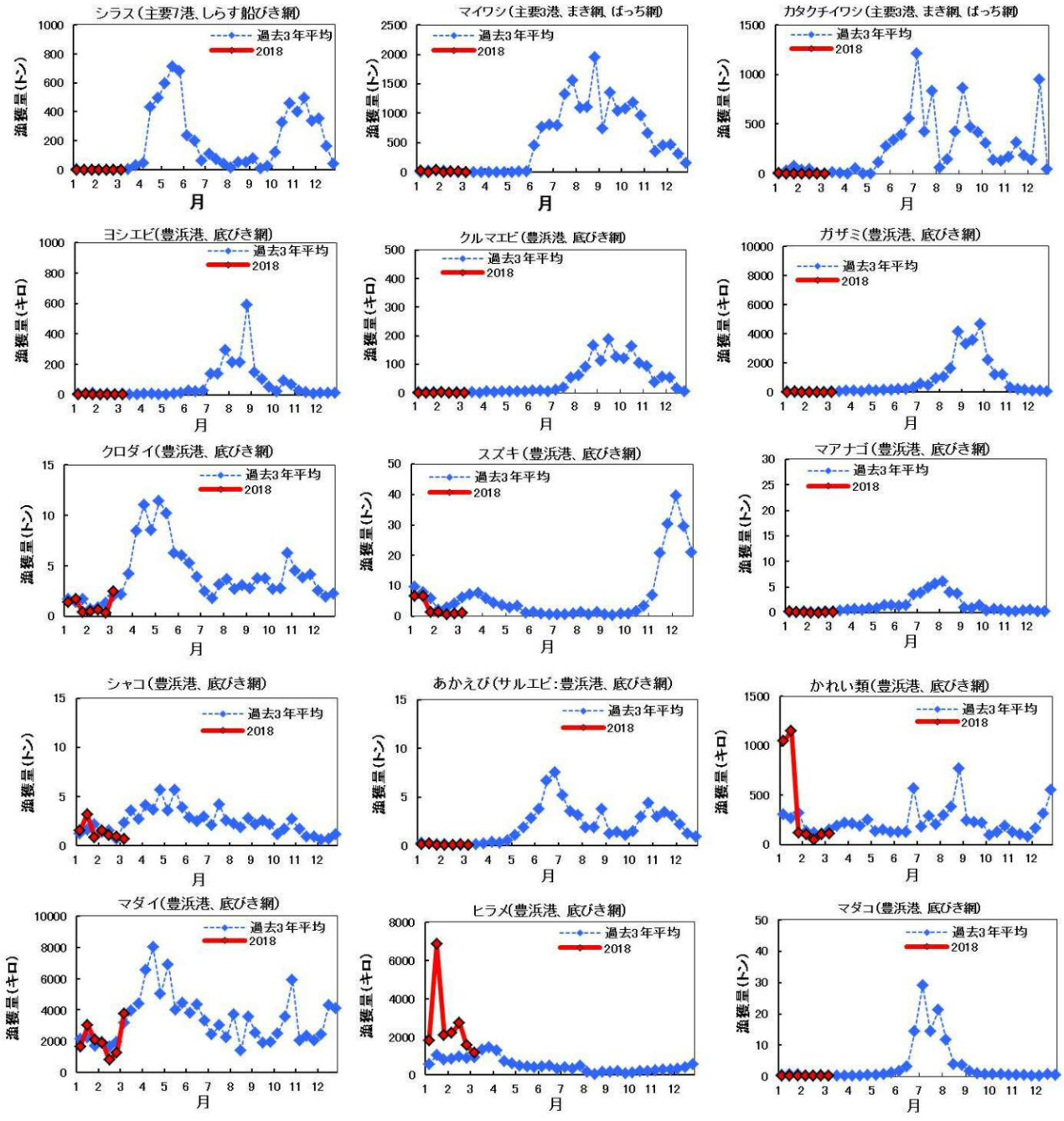


コウイカ *Sepia esculenta* が水揚げされていました。この欄で紹介する魚には和名と学名を載せています。普段は気にとめている方は少ないと思いますが、コウイカの学名 *sepia* (セピア) はどこかで聞いたことはないでしょうか。哀愁たぐい茶褐色の写真などをイメージするかと思います。実は色を表すセピアはこのコウイカの学名が語源と言われています。そんなセピアの語源ともなったコウイカですが、市場に揚がってしまうと、哀愁など感じず、ただただ美味しそうと思ってしまいます。冬から春が旬と言われ、肉厚の甘いイカで、刺身や炒め物にも向いています。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が渥美外海で引き続き獲れています。身も当然美味しいですが、背ビレや臀ビレの付け根にある骨(坦鰭骨:たんきこつ)の周りの筋肉は「エンガワ」と呼ばれ、独特の食感と強い旨味があります。最近では、カラスガレイやオヒョウなどのエンガワを代用品にしている場合も多いようです。せっかく愛知県でヒラメが獲れているので、地元で揚がった本物のエンガワを食べてみてください。

# 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～

[2018年4月 日]

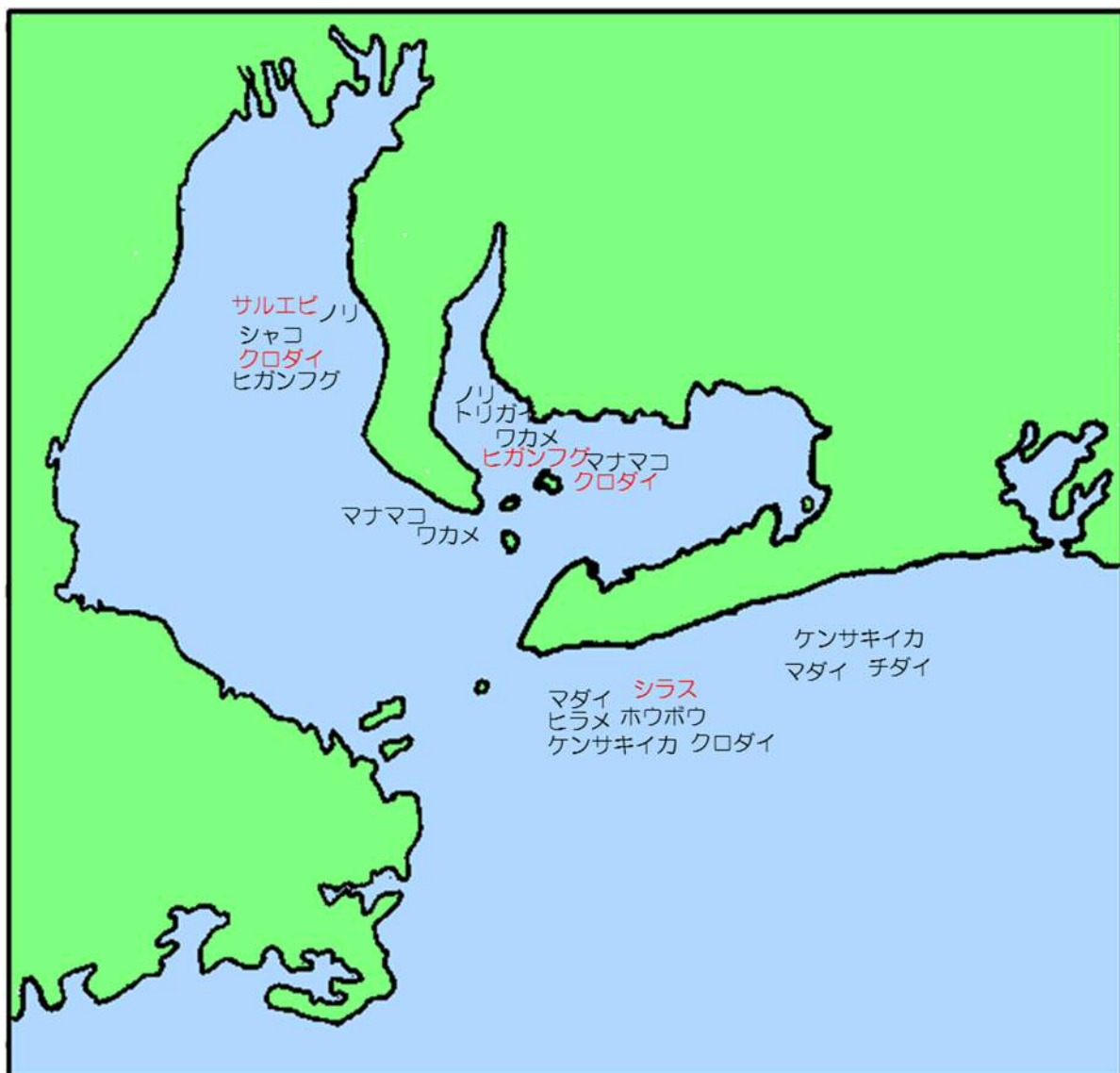
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、ヒガンフグ、シャコ、サルエビ、マナマコ、ノリ、ワカメ
- 三河湾:クロダイ、ヒガンフグ、マナマコ、トリガイ、ノリ、ワカメ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、ヒラメ、ケンサキイカ



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。)



マダイ *Pagrus major*が渥美外海で引き続き獲れています。マダイは桜の季節に浅瀬で産卵を行うため、この時期に獲れるものを桜鯛や花見鯛と呼ぶことがあります。標準和名でサクラダイという魚は別にはありますが、分類上はスズキ目ハタ科の全く違う魚です。陸の桜は花びらが散り、葉桜になったところが多いと思いますが、海の桜はまだまだ楽しめるので、この時期限定のマダイをお試しください。



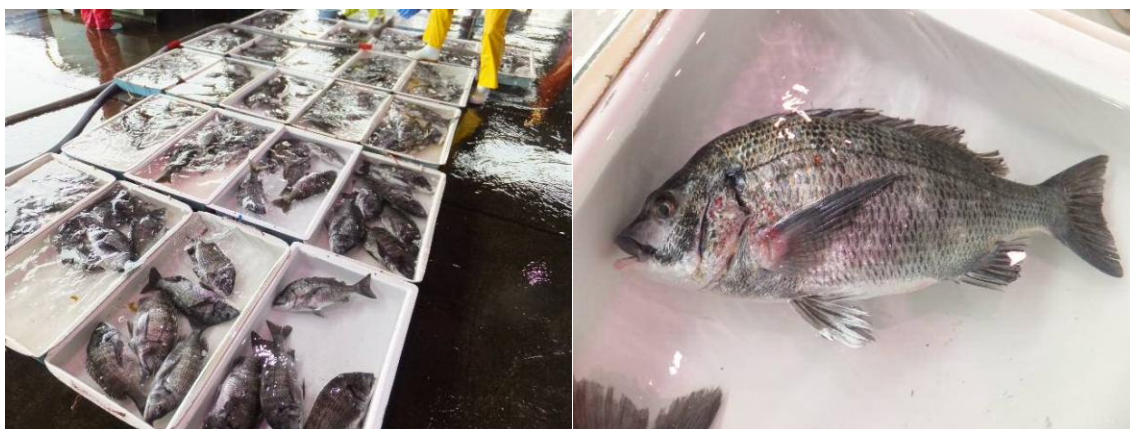
ケンサキイカ *Loligo edulis*が揚がっていました。ケンサキイカの寿命はわずか1年と考えられており、成長すると外套長が30~40cmに達します。とても成長が速いので、獲れる時期で大きさが変わります。今の時期は小ぶりのケンサキイカが多いですが、小さいながらも甘みが強く濃厚な味わいです。揚げ物や炒め物、煮付けなどにいかがでしょうか。



ホウボウの稚魚



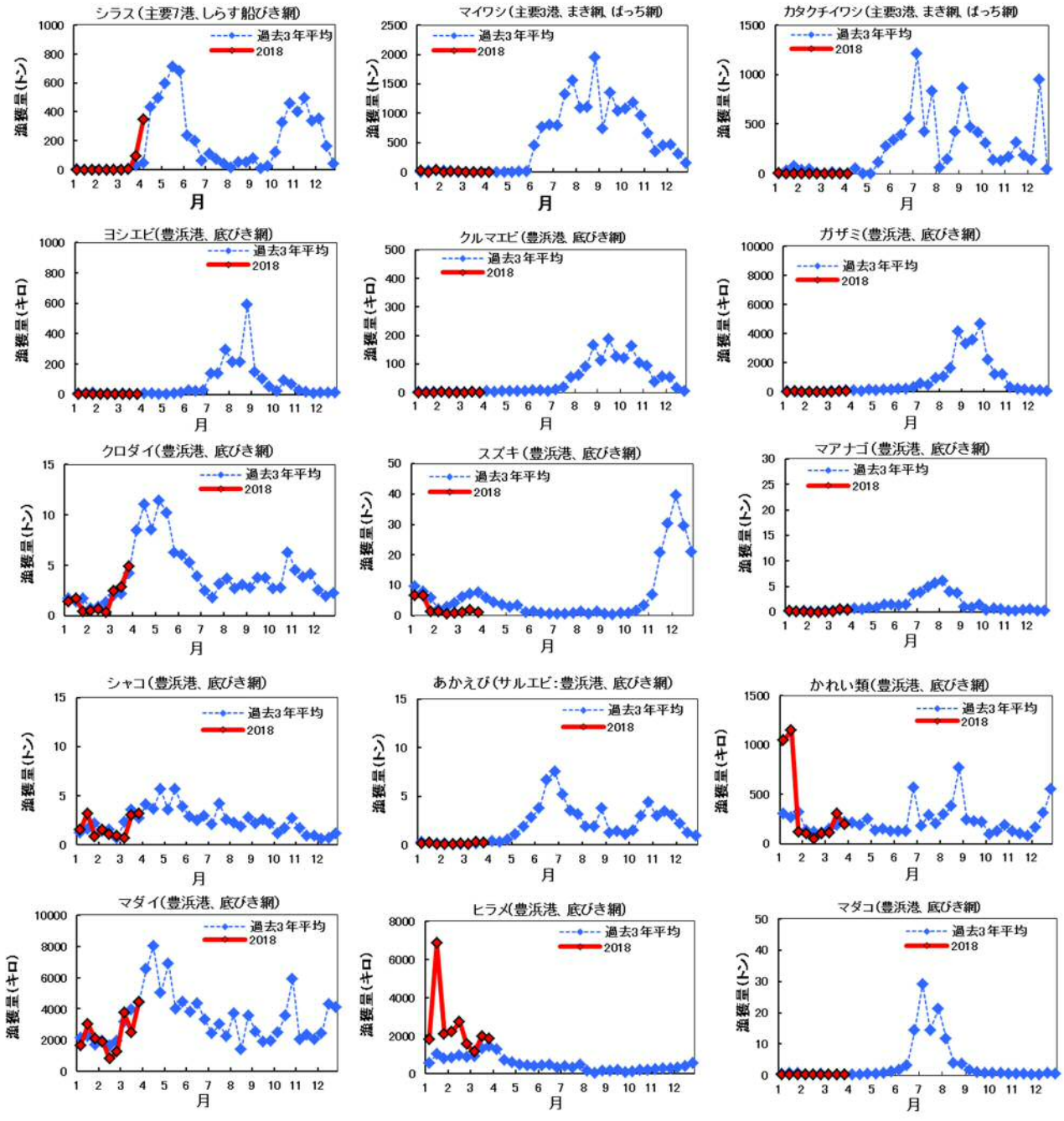
偶然にしてはホウボウ *Chelidonichthys spinosus*が綺麗に並んでいたの、思わず写真を撮ってしまいました。赤い体色に青緑色の胸ビレは市場でもよく目立つため、遠くから見ても「あそこに並んでいるのはホウボウだな」とすぐに分かります。この目立つホウボウ、生まれた時からこんなに鮮やかなのかと思いきや、稚魚の時は地味な黒色です。小さい時からあんな派手な体色だと捕食者に見つかりやすいからでしょうか。体が赤色とあって、マダイと同じくらいめでたい魚、祝い魚として利用されるそうです。この時期にぴったりではないでしょうか。刺身はもちろん、1本丸々購入された際は、あらかじめ良い出汁が出るので、汁物や煮付けがおすすめです。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii*が伊勢湾・三河湾・渥美外海で獲れています。魚類の中には成長すると、性別が変化する種が報告されており、クロダイも性転換することが知られています。魚類の性転換には3つのパターン(①メスからオスに変化するもの、②オスからメスに変化するもの、③メスからオス、オスからメスのいずれにも変化するもの)があり、クロダイは②の雄性成熟と言われています。なぜ性転換が起こるのかは諸説あり、

ここで全てを説明すると、長くなるので、興味のある方は調べてみてください。今回は、地元で獲れた魚に興味をもっていたくために、豆知識としてご紹介しました。

# 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～

[2018年5月 日]

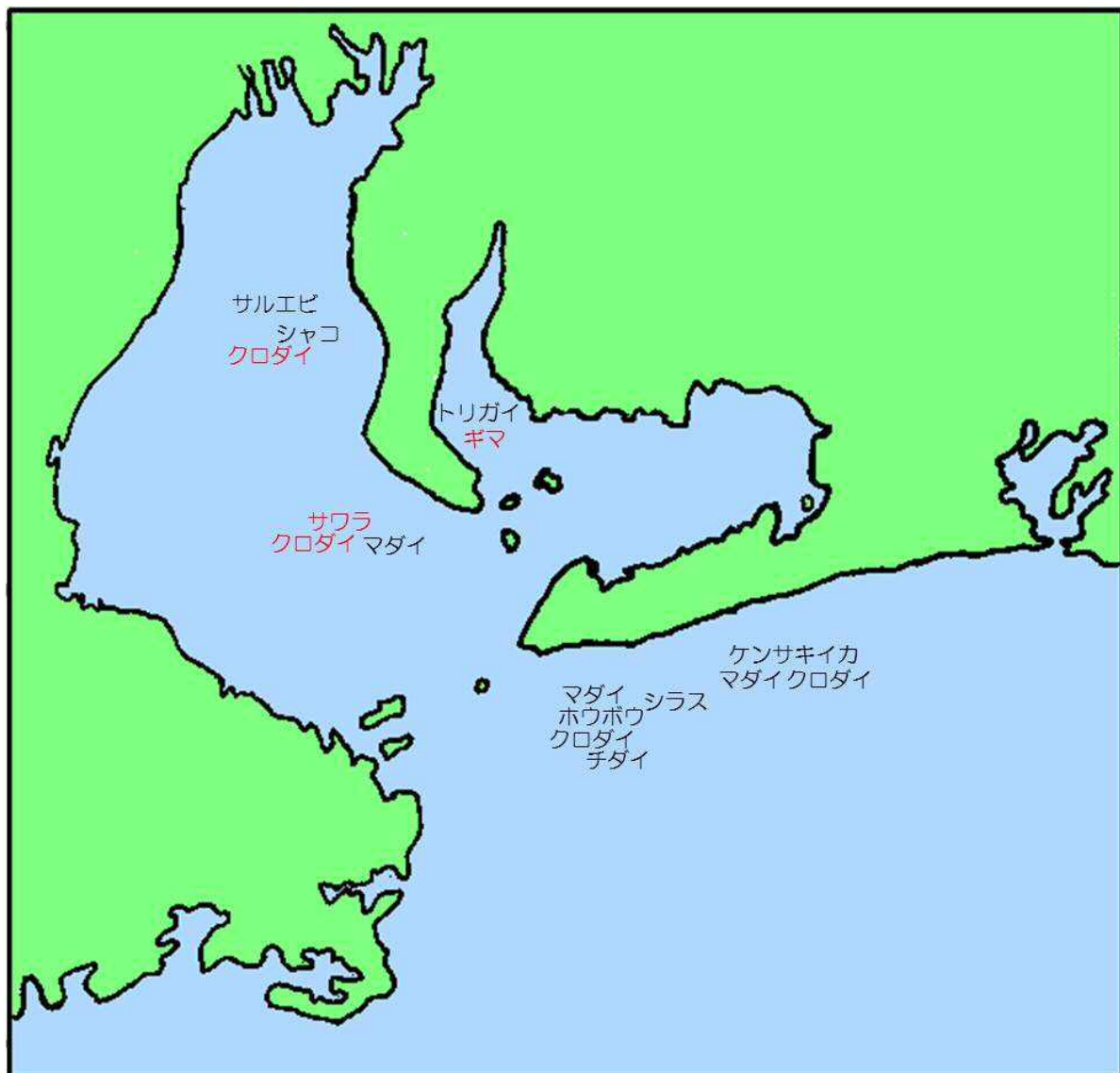
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:クロダイ、マダイ、サワラ、シャコ、サルエビ
- 三河湾:ギマ、トリガイ
- 渥美外海: マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、ケンサキイカ、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。)



シャコ *Oratosquilla oratoria*が伊勢湾で獲れています。英語ではMantis shrimp (カマキリエビ) と呼ばれているように、肢の先はトゲのある鎌状になっています。食べ方は塩茹で殻をむいて食べると、口の中に濃厚な甲殻類の旨みが広がります。



尾鰭の反対側も尾鰭。キアンコウ *Lophius litulon*がマダイをくわえています。網の中で噛みついたと思われますが、さすがは深海魚、餌に出会う機会が少ないので非常に食欲です。こうなってしまうと、取り出すのも面倒なのでこのままにしているそうです。これを買えたら、アンコウとタイでお得でしょうか。



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が伊勢湾・渥美外海で獲れています。釣魚としても人気があるため、地方名が多く成長段階で呼び方が変わります。関西では、コチヌ、チヌと呼ばれ、関東では 20cm 前後をチンチン、その後カイズ、クロダイと呼ばれるそうです。前回、クロダイは性転換する魚（雄から雌になる魚）と紹介しました。そう考えると、小さい頃の関東の呼び方は偶然か知っていて呼んでいるのか分かりませんが、理に適っています。

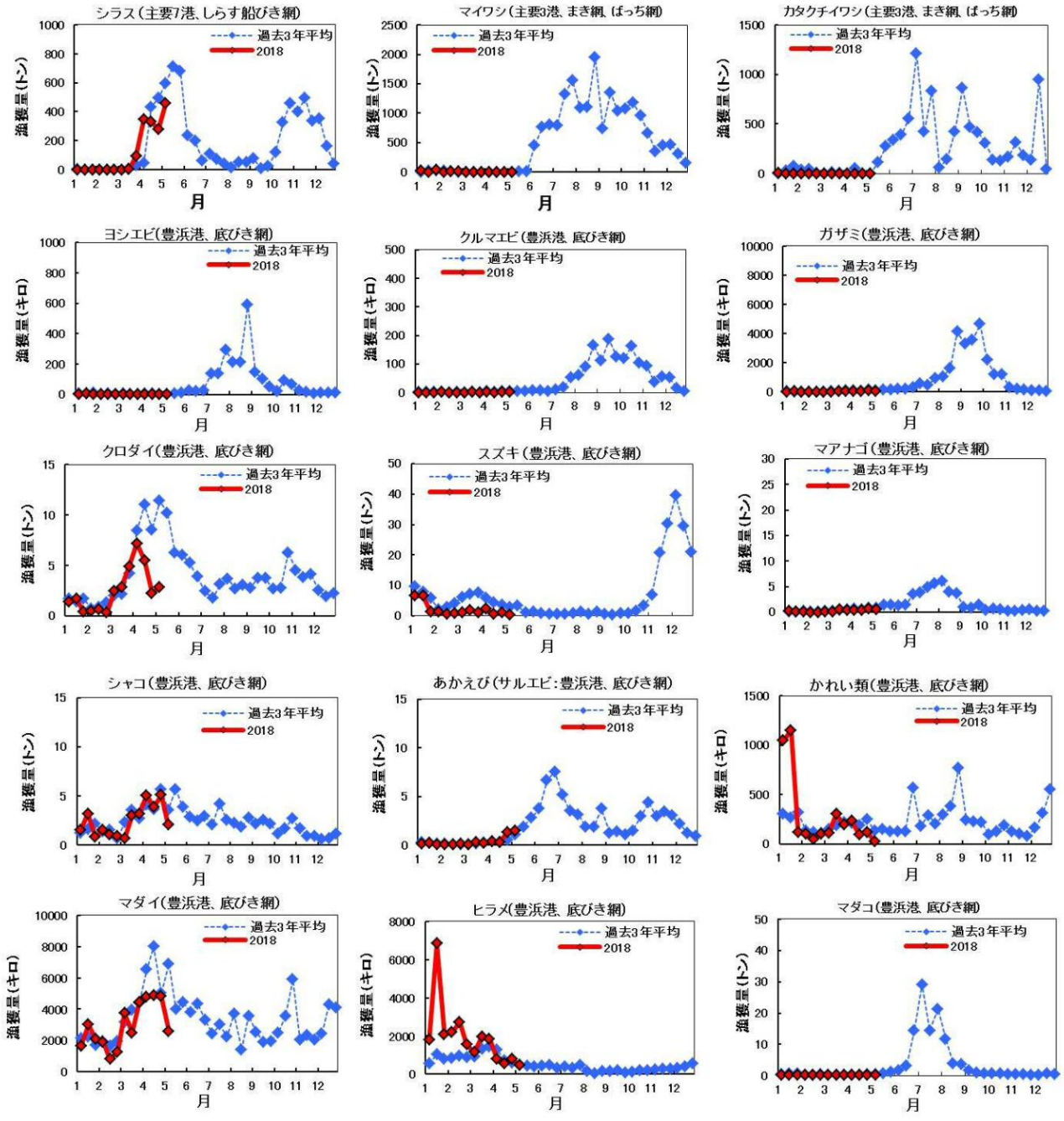


マサバ *Scomber japonicus* が渥美外海で獲られています。サバは「サバの生き腐れ」と言われるほど、鮮度が落ちるのが早い魚です。そのため、昔は急いでサバを数え、数をごまかしていたことから、「サバを読む」という言葉が生まれたという説があります。しかし、今では冷凍・輸送技術の発達により鮮度を保ったまま、おいしく食べられるようになりました。でも、お店で売っているのは、ほとんどが外国産のタイセイヨウサバです。もしお店で地元産のサバを見かけたら、是非お試しください。



伊勢湾・渥美外海でマダイ *Pagrus major* が獲れています。ところで皆さんはタイの中にタイがあることはご存知でしょうか。タイの子どものこと？と思う方もいるかもしれませんが、写真に写っている骨のことです。胸鰭の付け根にある骨で、肩甲骨と烏口骨（うこうこつ）からなっています。穴の開いている方が肩甲骨です。魚を食べるときに、胸鰭の付け根を注意して身をはがしていくと取り出すことができます。煮魚やあら汁にすると取り出しやすいです。ただし、煮すぎると、2つの骨が外れたり、もろくなってしまうので注意が必要です。上手に取り出せれば、胸鰭がモヒカンのように見える「タイのタイ」が取り出せます。この骨はどの硬骨魚類にもあるので、魚を食べる際のちょっとした楽しみとして、ご家庭でお試してください。

# 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～

[2018年5月 日]

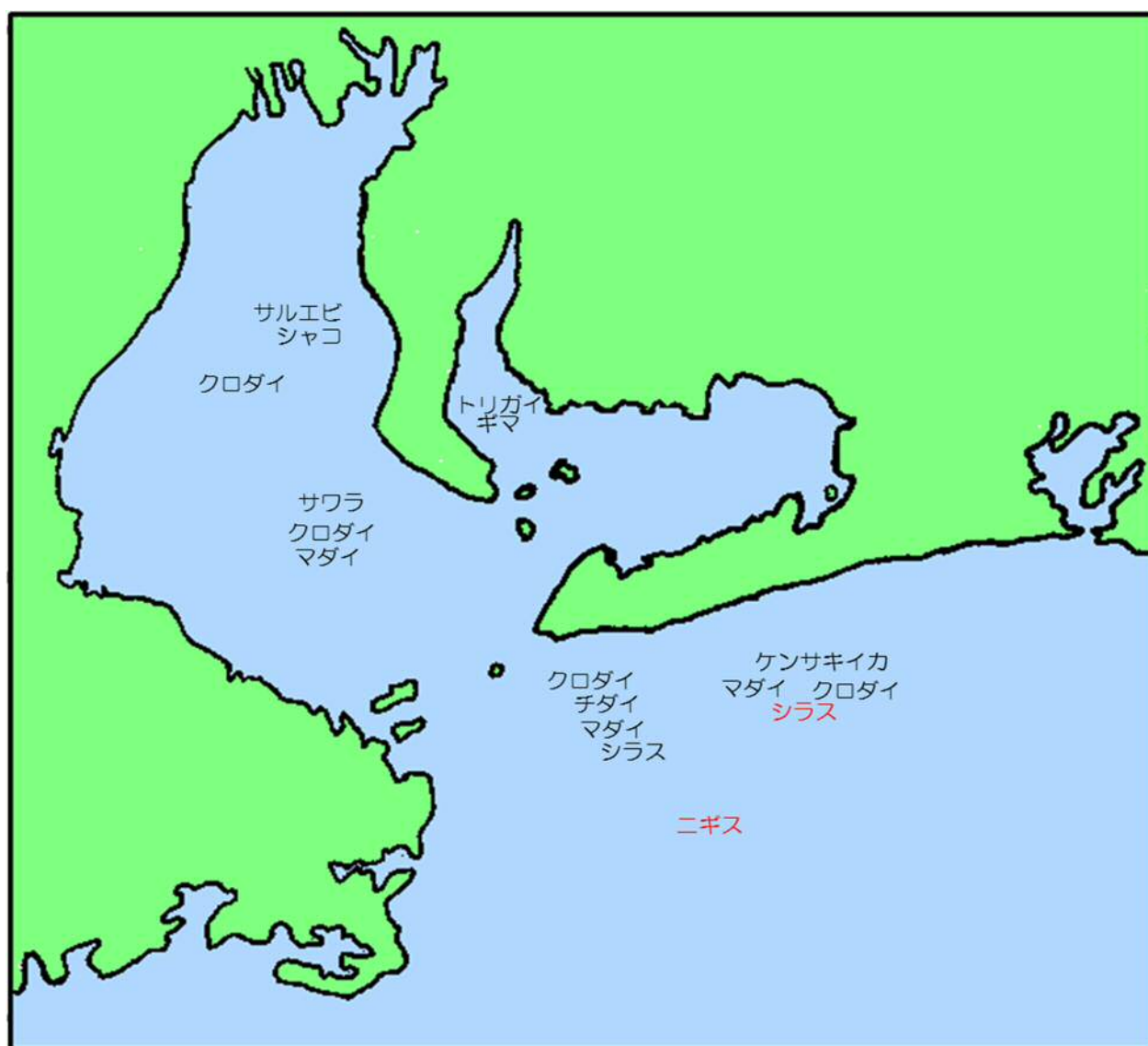
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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。

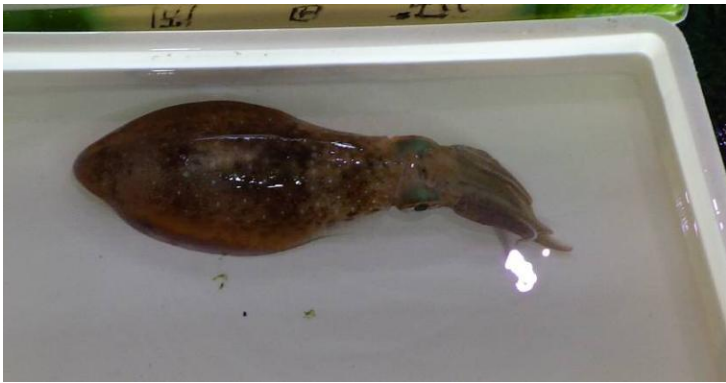
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾：サルエビ、サワラ、シャコ、クロダイ、マダイ
- 三河湾：トリガイ、ギマ
- 渥美外海：クロダイ、マダイ、チダイ、シラス、ケンサキイカ、ニギス



5月下旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が揚がっていました。アオリイカの旬は地域によって異なり短期的とされています。知多半島周辺で獲れるアオリイカの旬は5～6月で、まさしく今が食べごろとなっています。また釣り人にも人気が高く、この旬のアオリイカを求めて美浜町にある富具崎漁港では多くのエギンガー（エギという疑似餌でイカを狙う釣り人）がこの時期訪れるそうです。これを機にエギ釣りに挑戦してはいかがでしょうか、と言いたいところですがエギ釣りは難しいので素直にお店で購入して食べることをおすすめします。



マダイ *Pagrus major* とチダイ *Evynnis japonica* が引き続きよく獲れています。この二つの魚は見た目も味も非常に良く似ています。ちなみに見分け方については過去のおさかな旬報に掲載しているので割愛させていただきます。やはりタイと言えばマダイの印象が強いので、どうしてもチダイがないがしろにされがちですが、マダイとチダイは産卵期が異なるためそれぞれ旬の時期が異なります。マダイの旬は初春に対しチダイの旬は晩春から夏なので、これからの時期マダイよりもチダイの方が実は美味しいかもしれません。また、チダイはマダイよりも小型であり、大きくなっても30～40cm程度なので、それを活かして姿焼き、姿蒸しなどの調理法が多く利用されています。どちらか迷った際に参考にさせていただけたら幸いです。

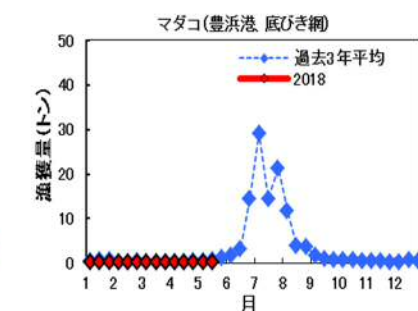
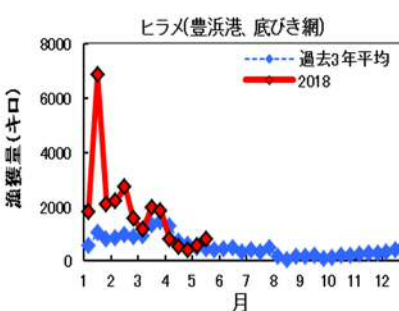
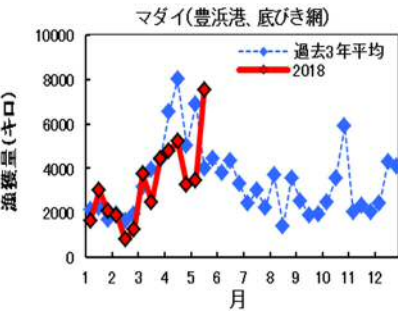
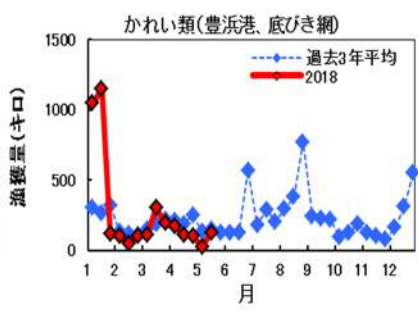
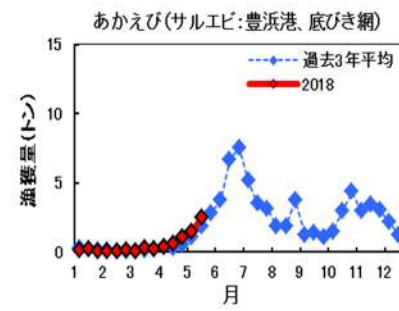
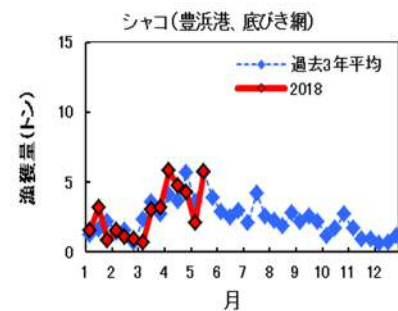
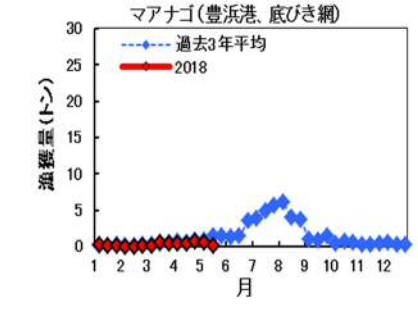
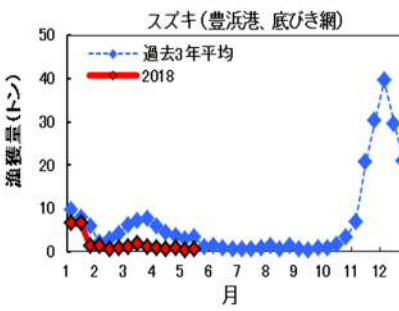
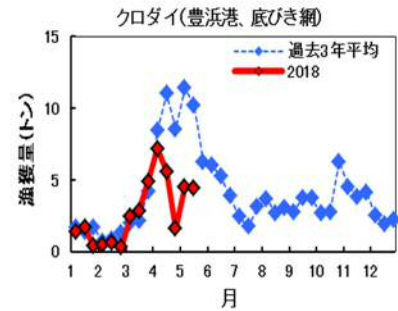
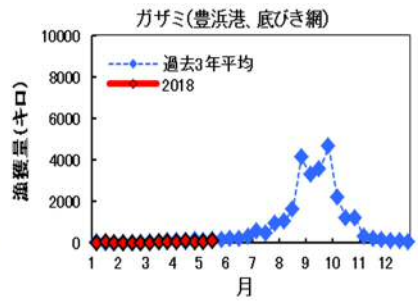
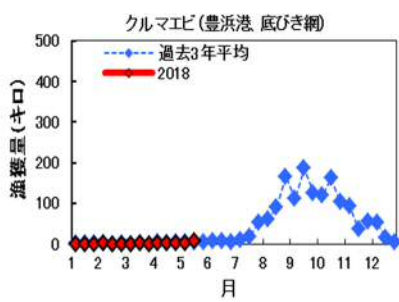
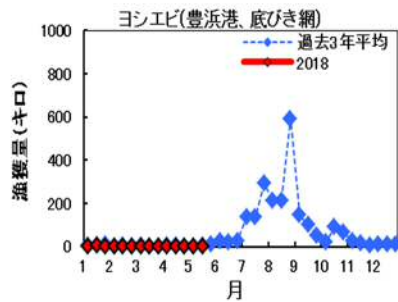
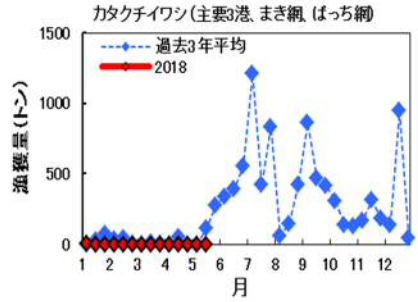
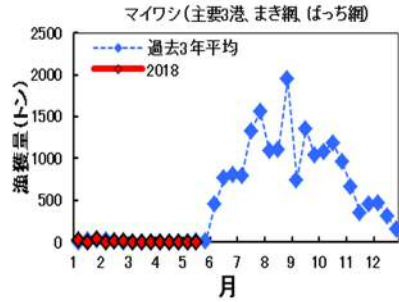
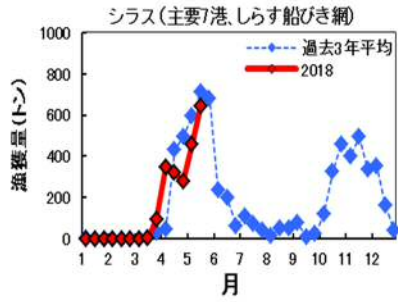


マルソウダ *Auxis rochei* が獲れていました。本ガツオ（カツオ）の仲間であり、腹部に黒線が見らず、背中にサバのような縞模様がみられるのが特徴です。本ガツオと同様かつお節として加工されることが多いですが、マルソウダのかつお節は特に宗田節と言われ、本ガツオのかつお節よりも力強い濃厚な出汁が取れるとされています。そのため蕎麦屋の麺つゆには宗田節で取れる出汁がよく使われているそうです。これからの季節お家でソーメンもいいですが、お店でマルソウダを思い浮かべながらお蕎麦をすすするのもいいかもしれません。



ニギス *Glossanodon semifasciatus* が渥美外海で獲れています。ニギスは水深 200mほどの海底に生息しており、愛知県では沖合底びき網漁業や渥美外海板びき網漁業で獲れます。沖合底びき網漁業は7月から8月にかけて休漁になってしまうため、スーパーなどで見かける頻度がこれから少なくなるかもしれません。煮付けや天ぷら、塩焼きやすり身団子など多種多様な料理に合い価格も高くありません。今が駆け込みチャンスだと思うので、スーパーで見かけたらぜひ購入して色々な料理を試してみたいはいかがでしょうか。

# 主要魚種の漁獲状況



5月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要3港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018年6月 日]

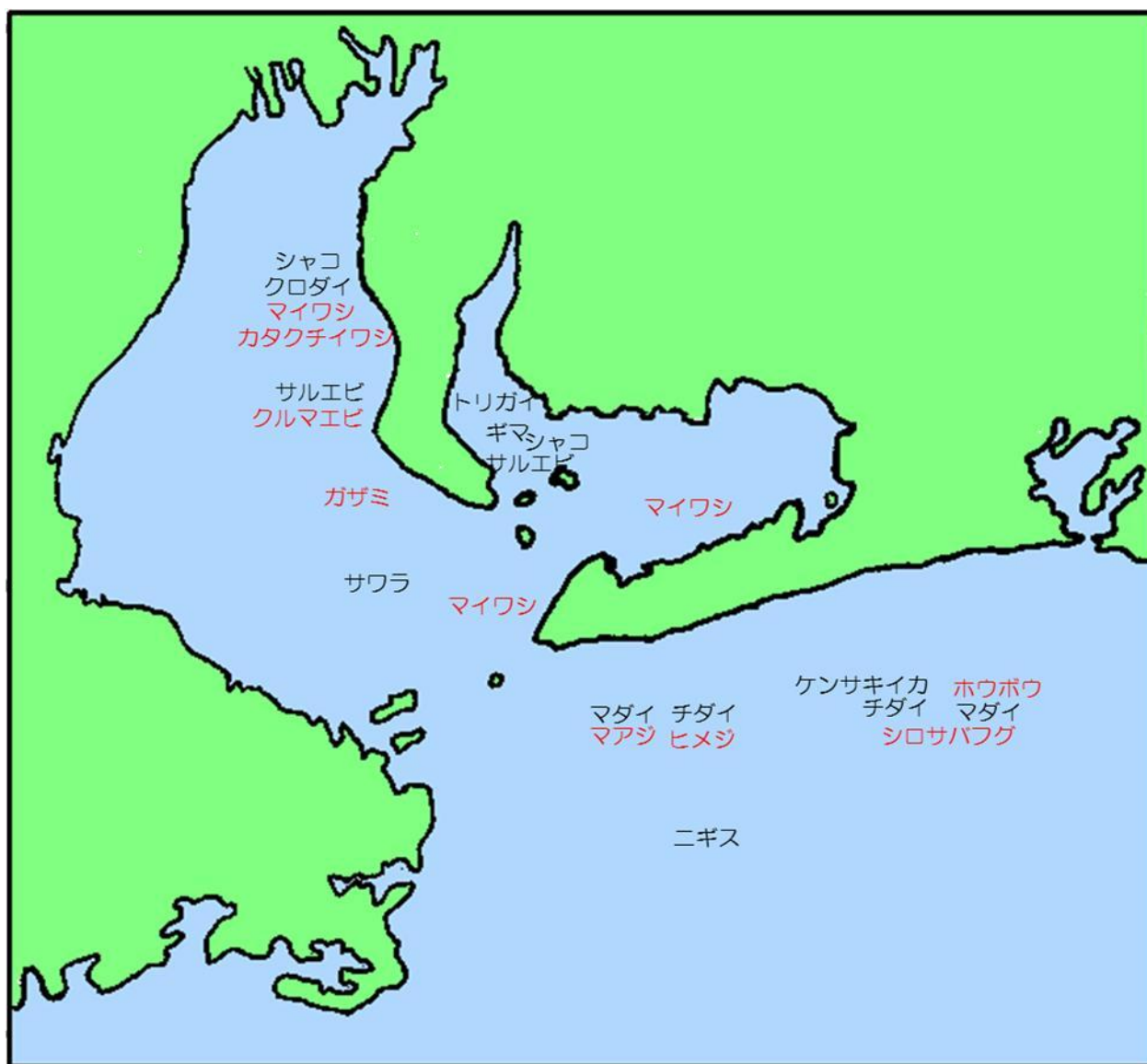
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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：サルエビ、サワラ、シャコ、クロダイ、ガザミ、クルマエビ、マイワシ、カタクチイワシ
- 三河湾：トリガイ、ギマ、シャコ、サルエビ、マイワシ
- 渥美外海：チダイ、マダイ、ケンサキイカ、ニギス、マアジ、ホウボウ、ヒメジ、シロサバフグ



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。)



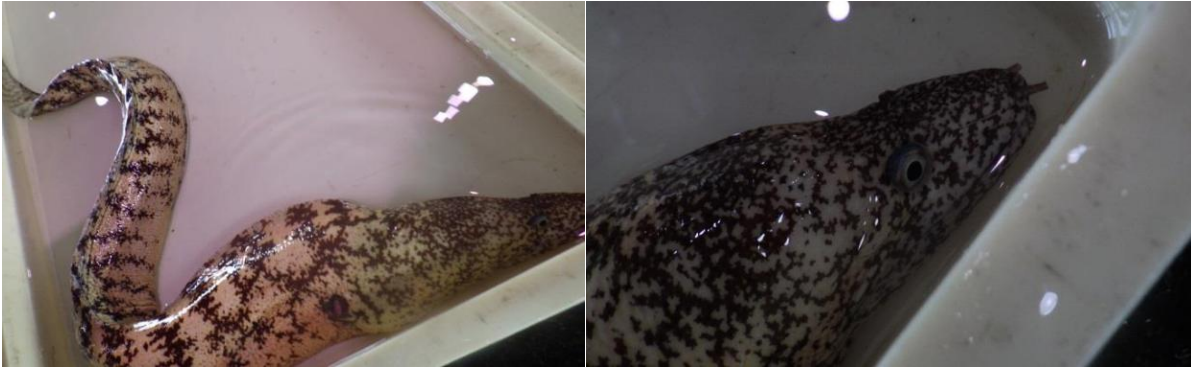
マアジ *Trachurus japonicus*が渥美外海で獲れていました。大衆魚の中の大衆魚であり、一説ではくせがなく、「味がいい」からアジと名付けられたとされています。近年では漁獲量の減少やブランド化の進行から高級魚扱いをされるものもしばしばありますが、種苗生産や養殖なども試みられ、大衆魚の地位をいまだゆるぎないものとしています。そんなマアジですが、小さいものは唐揚げや南蛮漬け、大きいものは刺身や煮付けなどサイズに合わせて料理も多種多様にできます。大衆魚ならではの手に入れやすさを活かして、様々なマアジ料理法を開発してみても面白いかもしれません。



アカヤガラ *Fistularia petimba* Lacepèdeが揚がっていました。個性的な見た目からわかるように、この魚の特徴は何と言っても細長く大きな口です。しかし、からだの約1/3を占めるこの口は残念ながら可食部ではないので、食べようと思うとなんともコストパフォーマンスが悪い魚だと思うかもしれません。ただ、可食部であるお腹周りの身は淡泊でかつ上品な甘みがある白身が詰まっており、それゆえに高級魚の1つに数えられています。個性的な見た目に惑わされず、お財布の紐を緩めてぜひ食べてみてはいかがでしょうか。



サザエ *Turbo sazae* が獲れていました。サザエは殻に特徴を持ちます。内湾など潮の流れが緩やかなところで育ったものは殻に角がなく、外海など潮の流れが速いところで育ったものは殻に角を持ちます。また、食べる海藻によって殻の色が変化します。ホンダワラなどを食べるものは黒褐色に、アラムなどを食べるものは白みがかった色になります。今回獲れたサザエの殻は全体的に角が無く、黒褐色をしているので、内湾でホンダワラを中心に食べて育ったサザエだと推測できます。このように殻から色々な情報を読み取ることができるので、食べる際に注目してみてもいいのではないでしょうか。



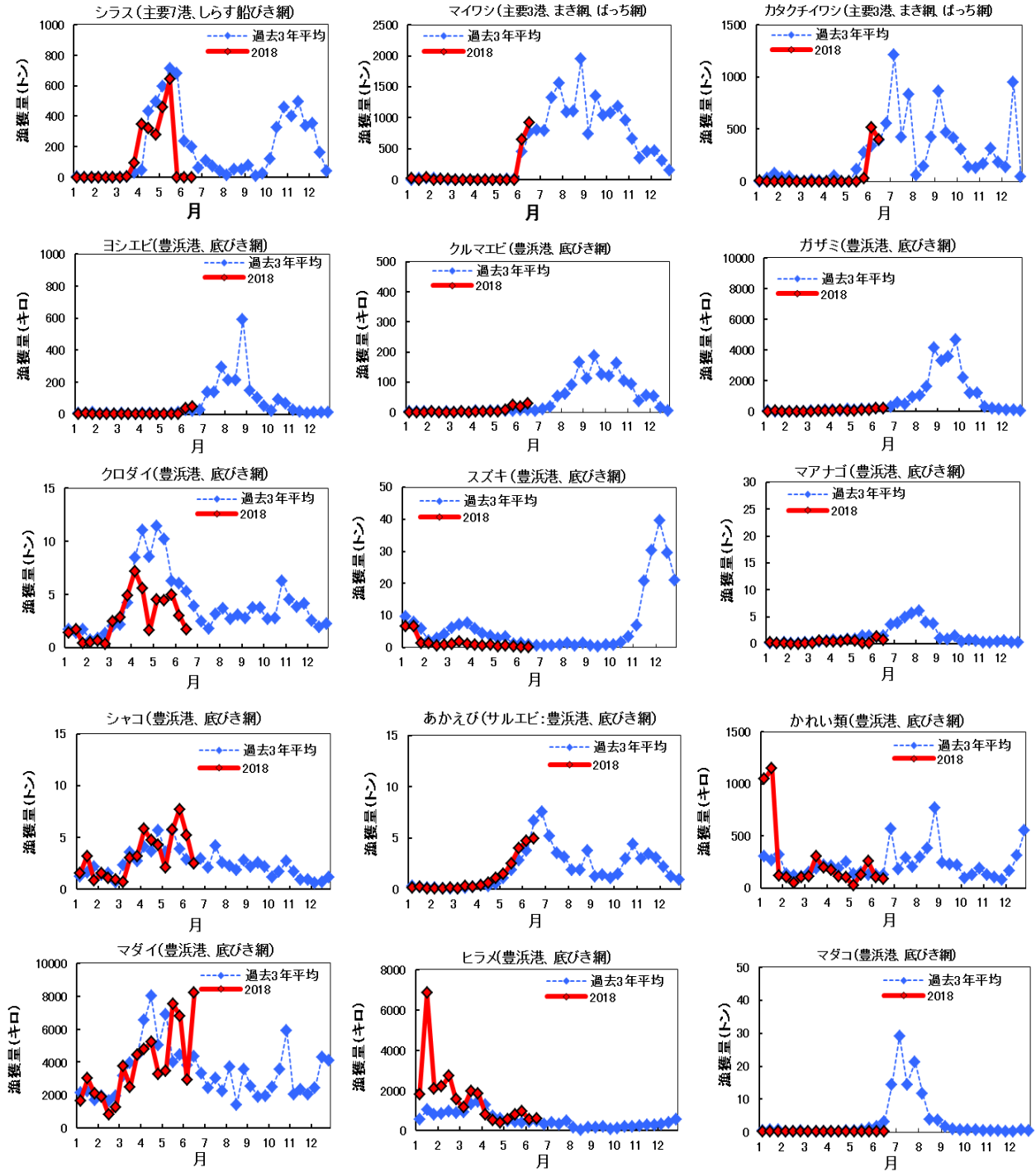
ウツボ *Gymnothorax kidako* が揚がっていました。歯が鋭く恐ろしい見た目から、凶暴なイメージをお持ちの方が多くいらっしゃると思いますが、性格はおとなしく、また少し臆病な部分も持っています。人が近づいても噛みついてくることはめったになく、誤って軽く触れてしまってもウツボの方から逃げ出してしまうようです。お味の方は、たたきや煮付けやから揚げなど様々な料理方法に合い、美味しくいただくことができます。お店で見かける機会は少ないですが、生魚を餌にして磯で釣りをしているとよく外道として釣れるので、食べてみたい方はこの方法で捕まえてみることをおすすめします。ただ、おとなしいといっても捕まえようとすると暴れて噛みついてきますので、釣り際には十分注意してください。



マゴチ *Platycephalus* sp が多く獲れていました。マゴチは初夏にかけて産卵を迎えるため、まさにこの時期に旬を迎えます。「冬はヒラメ、夏はマゴチ」と言われ、スーパーでほとんど出回らず、もっぱら料亭や寿司屋などで扱われる高級魚とされています。高級魚だけあって、その身は弾力があって、程よく脂がのり、非常に味がよいとされています。アカヤガラちょっと贅沢にこれらのお店で食べてみるのもいいですが、アカヤガラとは異なり

マゴチは釣りの人気のターゲットでもあります。より新鮮で、マゴチ一匹丸々堪能してみたいという方は釣りに挑戦してみるか、釣りが得意な人をお願いしてみるのもいいかもしれません。

## 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～

[2018年7月 日]

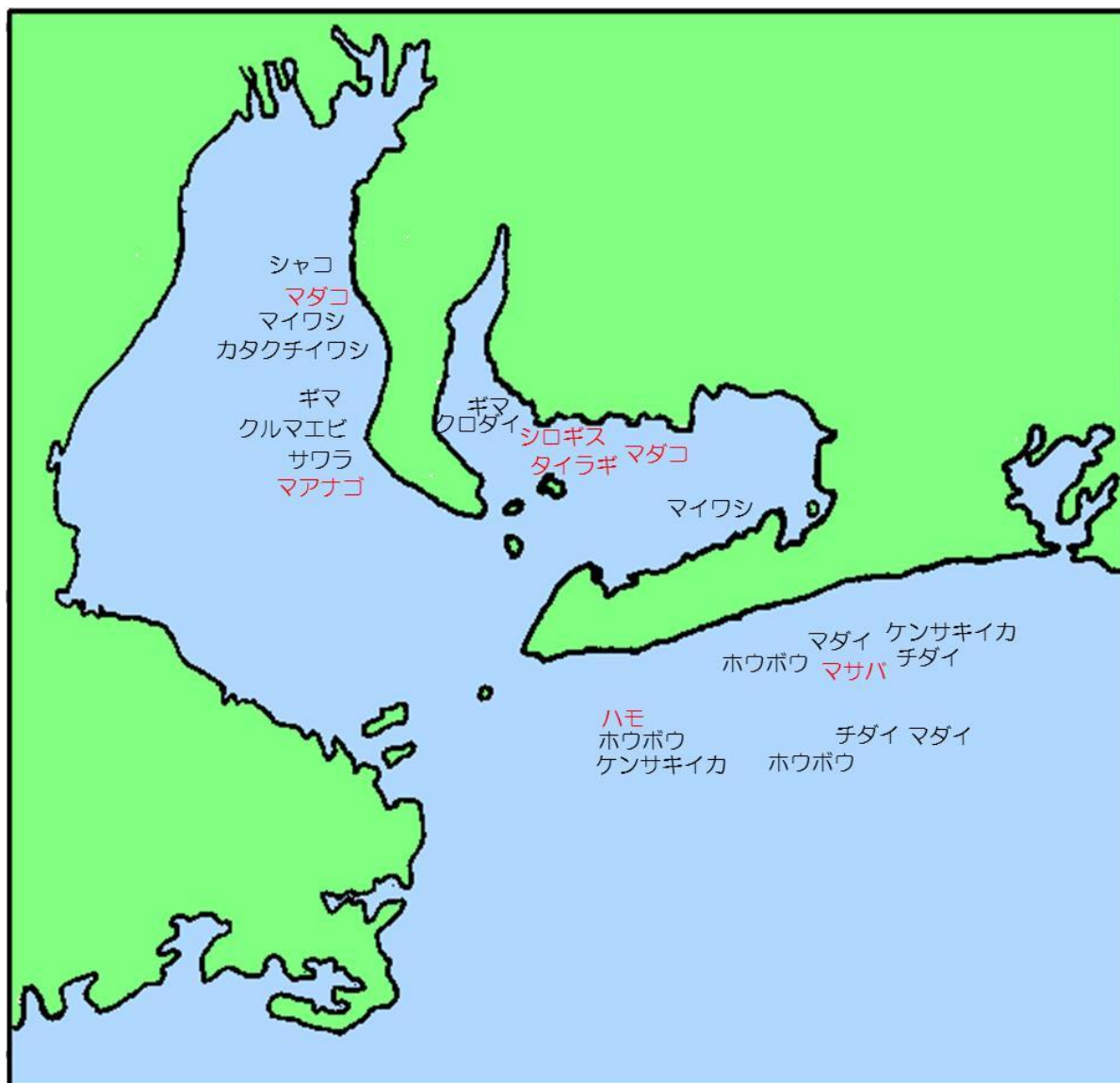
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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： サワラ、シャコ、クルマエビ、ギマ、マダコ、マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ
- 三河湾： タイラギ、シロギス、マダコ、マイワシ、ギマ、クロダイ
- 渥美外海： チダイ、マダイ、ケンサキイカ、ホウボウ、ハモ、マサバ



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。)



シロギス *Sillago japonica* が揚がっていました。前々回のおさかな旬報で紹介したニギスと名前や見た目が似ていますが、シロギスはスズキ目に対しニギスはニギス目であるため、学術学的分類上では上記2種は全く違う種類であることがわかります。また生息域にも大きな違いがあり、シロギスは沿岸域の浅場に主に生息しているのに対し、ニギスは沖合の水深 200m前後の深場に主に生息しています。このように一見名前や見た目が似ていても、分類など大きく異なっていることもあるので、名前や見た目が似ている魚を見つけたら調べてみると面白いと思います。



ハモ *Muraenesox cinereus* が獲れていました。ハモはウナギやアナゴなどと外見は似ていますが、両者と大きく異なるのは鋭い歯を持っていることです。性格は獰猛でありうっかり手なんか差し出すようなまねをすると勢いよく噛みついてきます。さらに恐ろしいことに、ハモは生命力が強く頭を切り落としても噛みついてくることもあるそうです。このように危険なハモですが、現在は産卵シーズンであり1年の内で最も美味しい時期を迎えます。湯引きや天ぷら、煮つけなど様々な料理に合いますのでぜひ食べてみてはいかがでしょうか。ちなみに小骨が多いので自ら捌いて食べる方は骨切りを忘れずに行ってください。



ウスバハギ *Aluterus monoceros* という少しへんてこな形をした魚が揚がっていました。ウスバハギはカワハギ、ウマズラハギと並んで国内におけるカワハギ科の代表的な食用魚です。その特徴的な外見から「ウチワハギ」、「ハゴイタ」、「ラケット」など様々な地方名や呼称が存在します。ちなみに標準和名である「ウスバハギ」の由来は、身体が左右に極端に薄いことからきているそうです。また上記2種よりも沖に生息域を持つことから、「オキハギ」と呼ばれることもあります。このように形態や生態などで様々な地方名や呼称が存在する魚も珍しくありません。なかなか魚の名前を覚えられない方はこのような呼称から覚えていくのもいいかもしれません。



タイラギ *Atrina pectinata* が三河湾でよく獲れていました。カラスのくちばしのような形をしたタイラギですが、その先が尖っている方を突き刺すように水深 10m 前後の砂泥地に生息しています。また、尖った方の近いところにある足の脇から伸びる黒く細い糸状のものを周囲に広げて体を固定しています。大きさは 30cm ほどになり、国内で獲れる食用二枚貝としてはかなり大型であると言えます。気になるお味の方は、生だと柔らかくて甘く、火を通すと歯ごたえと旨みが増します。どちらにしても非常に美味であるので、お店で見かけたら好みに合わせてぜひ食べてみてください。

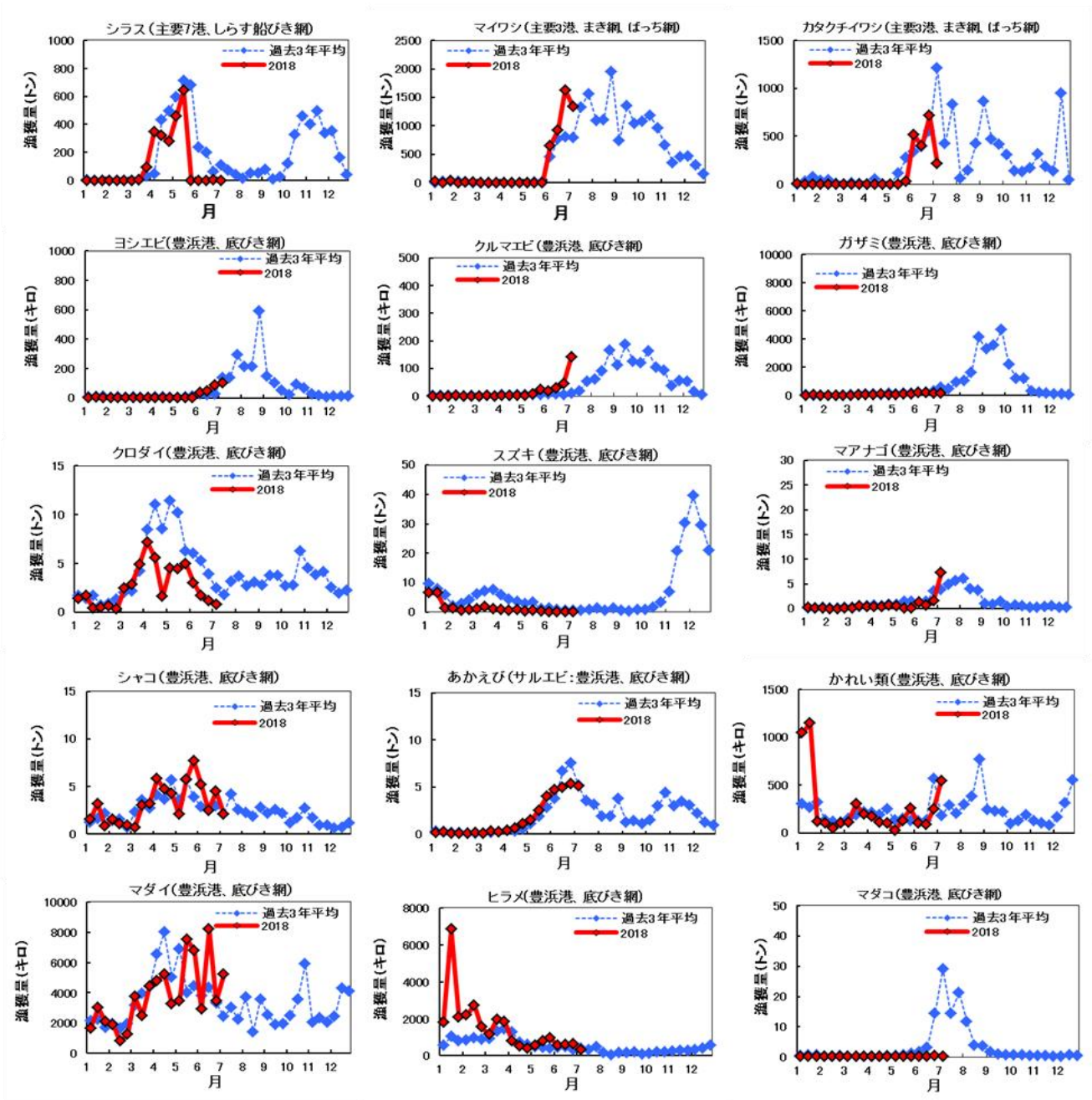


ブリ *Seriola quinqueradiata* が渥美外海で獲れていました。ブリは出世魚として有名で、成長するとともにその呼称が変わっていきます。愛知県では、小さいものをアブコ、3kg 前後のものをイナダ、4~10kg までのものをワラサ、10kg 以上のものをブリと呼びます。市場に揚がったものは大きさからしてワラササイズのものだと思われます。ちなみにこのブリは底びき網漁業で獲れたものですが、沖合の表層から中層を回遊するブリにとって底びき網で獲れるということは珍しいことです。また、同じく珍しいことに以下の魚が内湾で獲れていました。



この魚の名前も「ブリ」が付きます。ただ、ブリはブリでもシャチブリ *Ateleopus japonicus* という深海魚であり、水深の浅い内湾で獲れたという点で珍しいと言えます。ブリとシャチブリは名前こそ似ていますが、上記のシロギス、ニギスと異なり見た目も生態も異なります。非常に水分が多く鮮度落ちが早いので一般的に食用とせず、市場に出回ることもめったにありませんが、トロトロ、プルプルした独特の食感を味わうことができるそうです。深海魚はなかなか食べる機会もないと思いますので、もし見かけたら食べてみてはいかがでしょうか。

# 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～

[2018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： サワラ、シャコ、クルマエビ、マイワシ、マアナゴ、マコガレイ、シラス

○三河湾： タイラギ、クロダイ

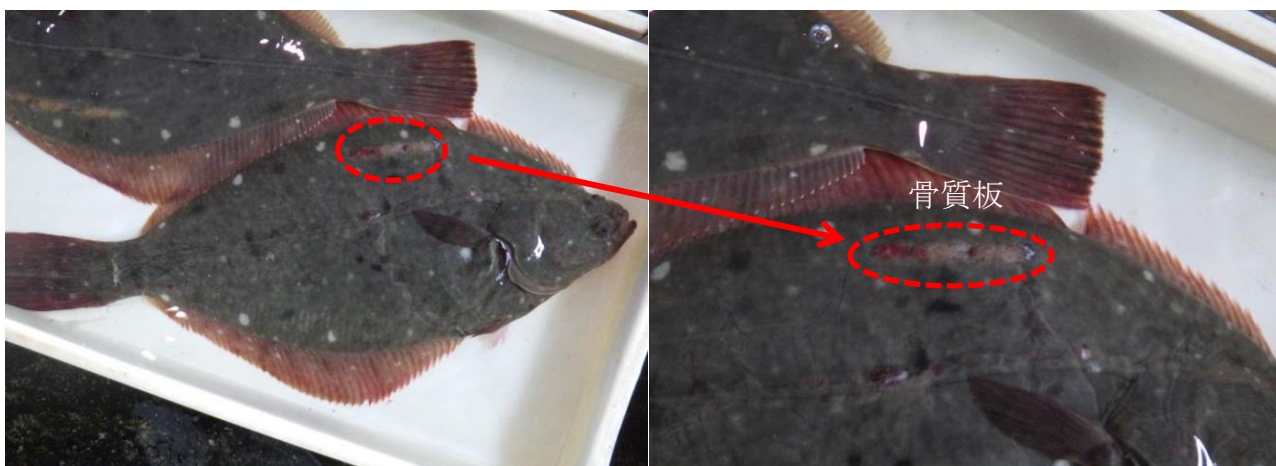
○渥美外海： チダイ、マダイ、ケンサキイカ、ホウボウ、ハモ、マサバ、マアジ、サワラ、シラス



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。)



タチウオ *Trichiurus ieptuns* が揚がっていました。タチウオはその見た目が太刀に似ていることから「太刀魚」、また頭を上にして立って泳ぐことから「立魚」、と二つの名前の由来があります。タチウオは一般的な魚と異なり尾鰭と腹鰭が存在しません。また尻鰭も皮下に埋もれているため、泳ぐときは背鰭のみを使って泳いでいます。立ち泳ぎをするときはこの背鰭を蛇のようにくねくね動かして器用に泳いでいるのです。気になるお味の方は、この夏の時期は特に脂がのり美味しい時期を迎えます。フライやムニエル、刺身やたたきなど多種多様な料理に合いますのでお好みに合わせてぜひ食べてみてください。



イシガレイ *Kareius bicoloratus* が獲れていました。イシガレイの特徴は身体の上側一部に傷がついたようなマークがあることです。もちろんこれは傷がついているわけではなく、骨質板という骨の一部が盛り上がってこのように見えるそうです。この骨質板が石のように固いことから「石ガレイ」と名付けられたとされています。そんなイシガレイですが、産卵期が冬から春先にかけてであり、この時期はその産卵期に向けて栄養を蓄えるため、1年で最も脂がのる旬の時期を迎えます。歯ごたえがあり、淡泊な白身ですので、その食感を最も味わえる刺身にして食べることをおすすめします。またその際には、生き締めされたものを選んで食べるとより美味しくいただけます。



アカアマダイ *Branchiostegus japonicus* が渥美外海でよく獲れていました。アカアマダイは水深 30～150m あたりの砂泥底に巣穴をつくり、その周辺で小さな甲殻類やゴカイなどを捕食しています。日本で食用魚として漁獲される「アマダイ」は本種の他にシロアマダイとキアマダイがあり、これらを合わせて「アマダイ 3 種」とよく称されます。アカアマダイは中でも最も漁獲が多い種です。漢字で「甘鯛」と書かれるように、身に甘みがあり、煮付けや酒蒸し干物、刺身などいろいろな料理に合うと思います。市場やお店で見かける頻度も他 2 種より高いと思いますので、見かけた際にはぜひ食べて下さい。

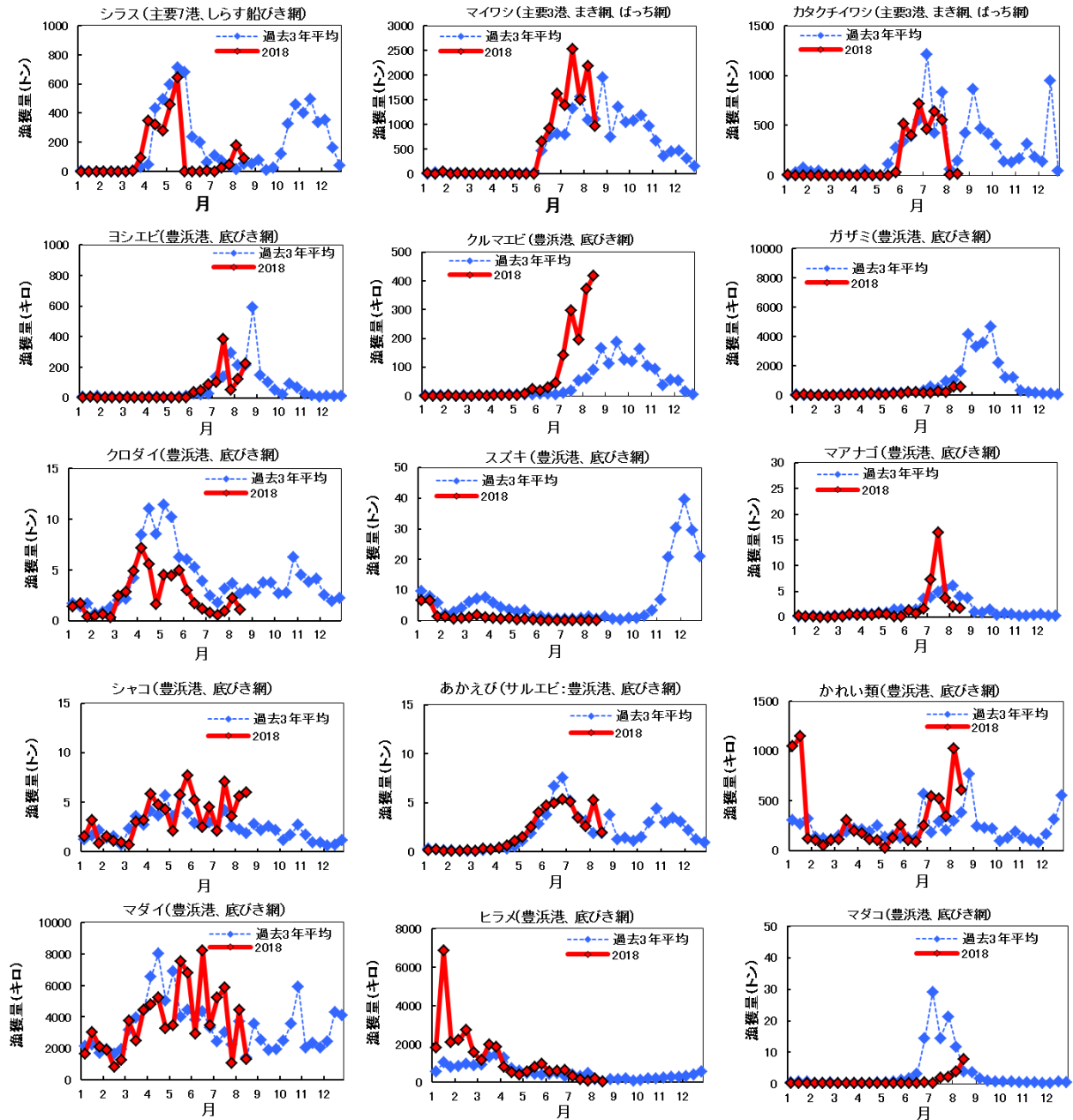


イボダイ *Psenopsis anomala* が揚がっていました。愛知県ではマメダイと呼ばれていますが、他の地域では「クラゲウオ」と言われることがあります。この由来について、イボダイの生い立ちに理由があります。イボダイの卵は浮遊性で表層に浮いています。孵化した稚魚は、同じように表層に浮いているクラゲの傘にくっついて泳ぐそうです。毒のあるクラゲの触手に隠れて泳ぐことによって、外敵から身を守るとともに、そのクラゲの触手をなんとえさともしているのです。このようにクラゲとかかわりを持つことから「クラゲウオ」と呼ばれるようになりました。人間の世界では上記のような行動を「恩を仇で返す」と言いますが、魚の世界でも存在するのでしょうか。お味の方は、骨が柔らかくとても食べやすいと思います。塩焼きや干物などお好みに合わせて食べてみて下さい。



マイワシ *Sardinops melanostictus* がよく揚がっていました。ご存じの方も多いと思いますが、イワシは漢字では「鰯」と魚へんに弱いと書きます。単体ではすぐに敵に食べられたり、外圧に弱く水揚げされたものがすぐに死んでしまうので、このような漢字になったのもうなずけますが、その弱点を補うためにイワシは海中でとても大きな群れを形成します。いわゆる「イワシトルネード」を形成し外敵から身を守っていますが、その泳ぐ姿は圧巻と言えます。愛知県だと名古屋港水族館や南知多ビーチランドがこの「イワシトルネード」を展示しているので、興味ある方は見に行かれてはいかがでしょうか。また、大衆魚だけあり多種多様な料理も開発されています。オイルサーディンなど少しおしゃれな料理も試してみてもはいかがでしょうか。

# 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～

[2018年10月1日]

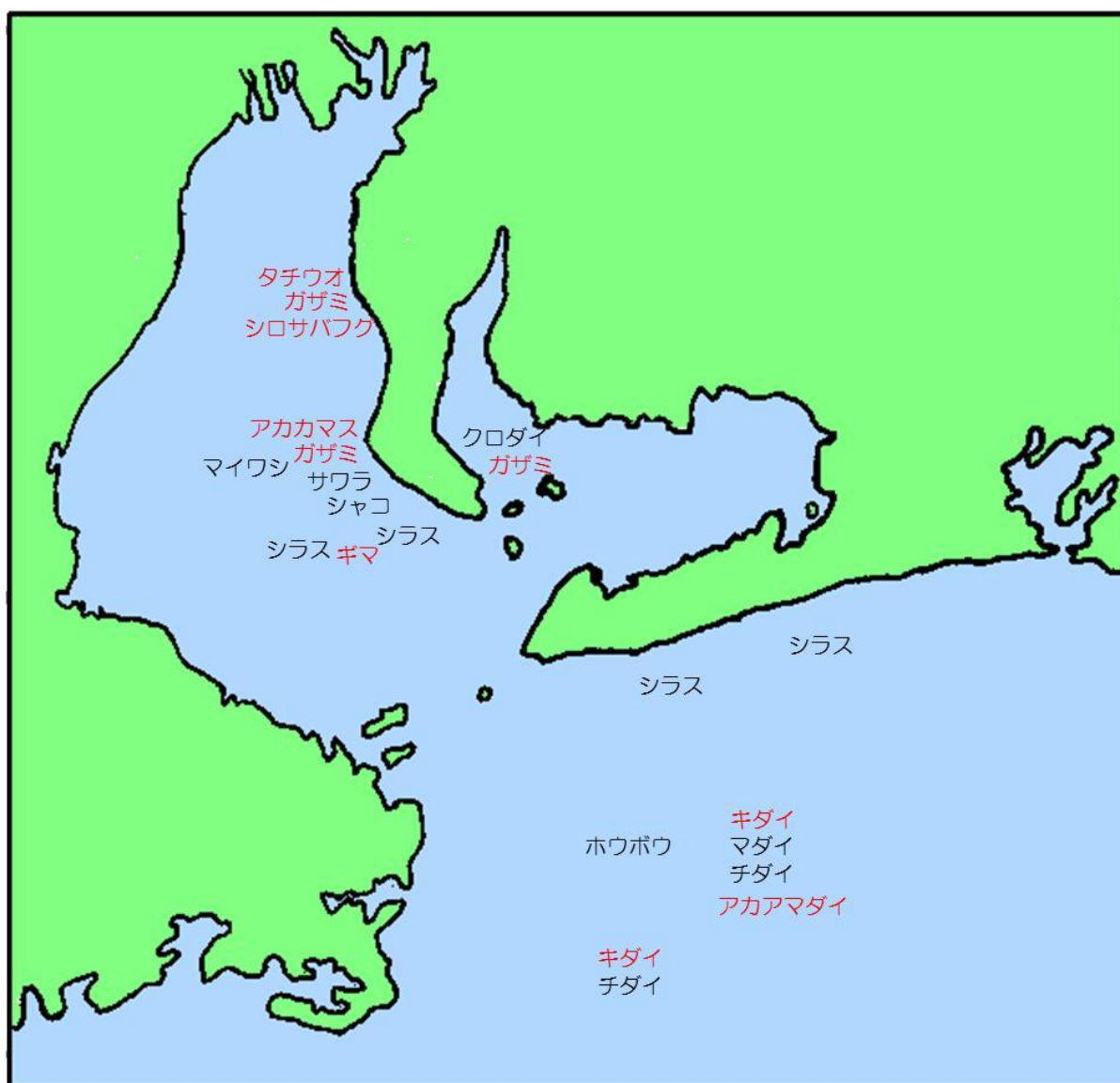
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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： サワラ、シャコ、マイワシ、シラス、タチウオ、ガザミ、シロサバフグ、アカカマス、ギマ
- 三河湾： ガザミ、クロダイ
- 渥美外海： チダイ、マダイ、ホウボウ、シラス、キダイ、アカアマダイ



9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。)



サワラ *Scomberomorus niphonius* がよく獲れていました。サワラを漢字で書くと「鱈」であり、ご存知の方は多いかと思えます。ただ名前の由来は、サワラの「サ」は「狭い」、「ワラ」は「腹」という意味からきており、体が細長く、腹が狭く見えたことからその名前がついたとされています。その味わいは、関西では西京味噌を使って料理する西京焼きや西京漬けなどが有名です。もちろんこの西京味噌を使った料理もおすすめですが、愛知県にも八丁味噌という有名な味噌がありますので、愛知県で獲れたサワラを愛知県の味噌で料理する、地産地消な料理を試してみたいはいかがでしょうか。



コノシロ *Konosirus punctatus* が揚がっていました。コノシロは出世魚であり、シンコ、コハダ、ナカズミ、コノシロという順に名前が変わっていきます。江戸前寿司の代表的なネタとして「コハダ」があるので、「コノシロ」という名前よりもそちらの方が有名かもしれません。これは「コハダ」の方がサイズが大き過ぎず、骨も小さいため、寿司ネタとしての利用しやすさなどが挙げられるからです。そのため、コハダに比べコノシロの方が値が落ち、世間的な需要もコハダの方が高いです。ただ、ミネラルやビタミンを豊富に含み栄養価が高い魚であるため、健康志向の方はお値打ちである「コノシロ」がおすすめです。その際、酢締めにして食べていただくと小骨が柔らかくなり食べやすくなると思います。

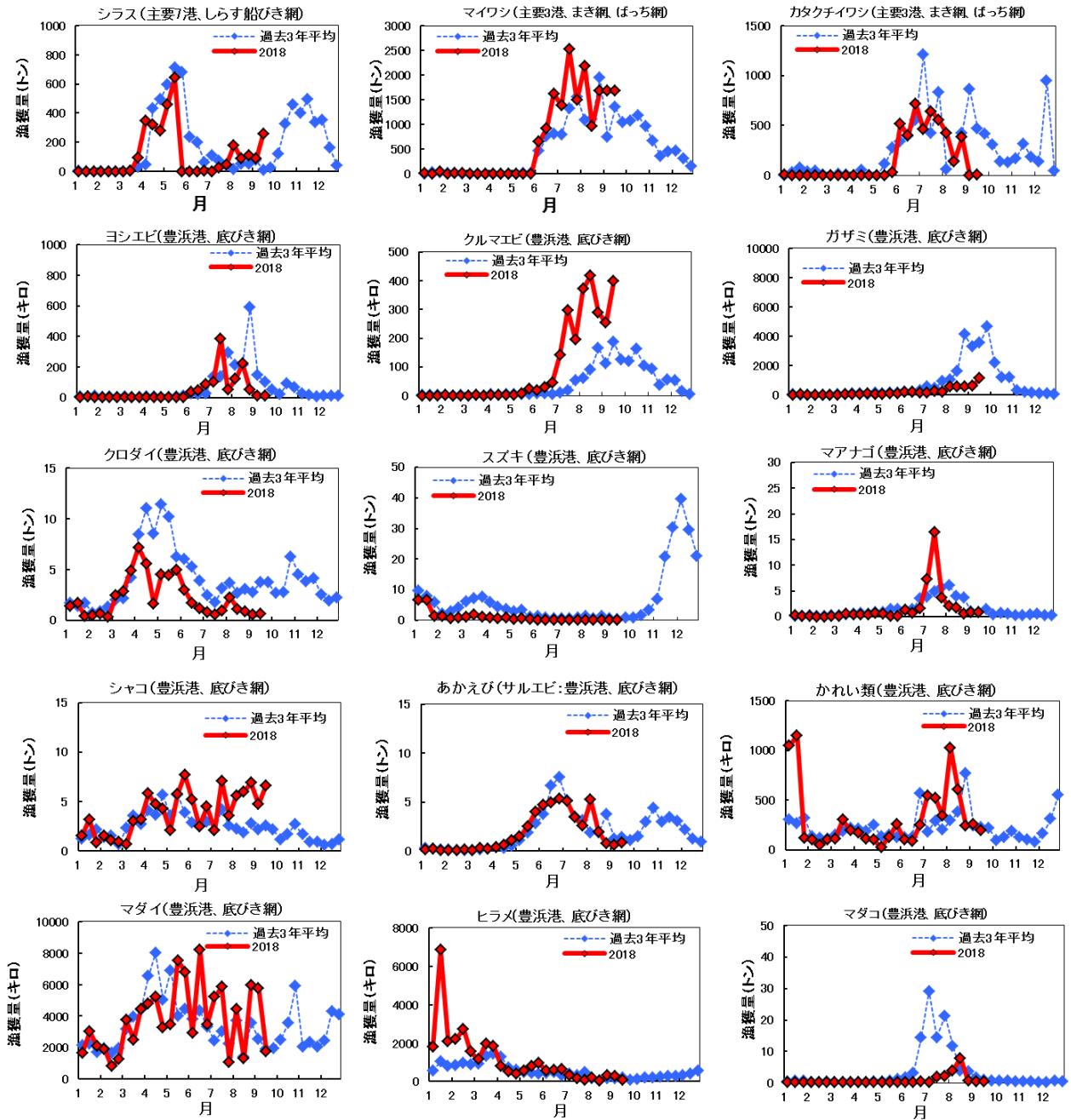


イセエビ *Panulirus japonicus* (写真上) とアカザエビ *Metanephrops japonicus* (写真下) が揚がっていました。イセエビは高級エビとしてご存知の方が多くかと思いますが、アカザエビもイセエビに劣らない高級エビのひとつであり、イタリア料理によく使われます。また生息場所も異なり、イセエビは沿岸近くの浅い場所に生息しているのに対し、アカザエビは水深 200~400m 付近に生息する深海エビです。両エビとも愛知県では産地であるため、蒲郡などの温泉街では両エビの食べ比べプランがある店舗もあるほどです。値段の方はだいぶはりますが、それ相当の美味しさが味わえると思うので、お財布に余裕のある方は是非行かれてはいかがでしょうか。



ナガタチカマス *Thyrsitoides marleyi* という少し珍しい魚が獲れていました。ナガタチカマスは、アカザエビ同様に深海に生息しており、ハモのような鋭く長い歯が上あごに付いていることが特徴です。そのような鋭い歯を持っていながらも写真のように違和感なく口を閉じていられるのは、下あごに穴が開いており、そこにすっぽりと収納できるからです。このように便利機能付きのナガタチカマスですが、なかなか市場に揚がることは少なく、それゆえに食べる機会もあまりないと思います。ただ釣りでの引きは相当強く、船釣りの対象魚になることもしばしばあるようなので、興味がある方は自ら釣って食べてみてはいかがでしょうか。ちなみにお刺身が美味しいそうです。

# 主要魚種の漁獲状況



9月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018年11月1日]

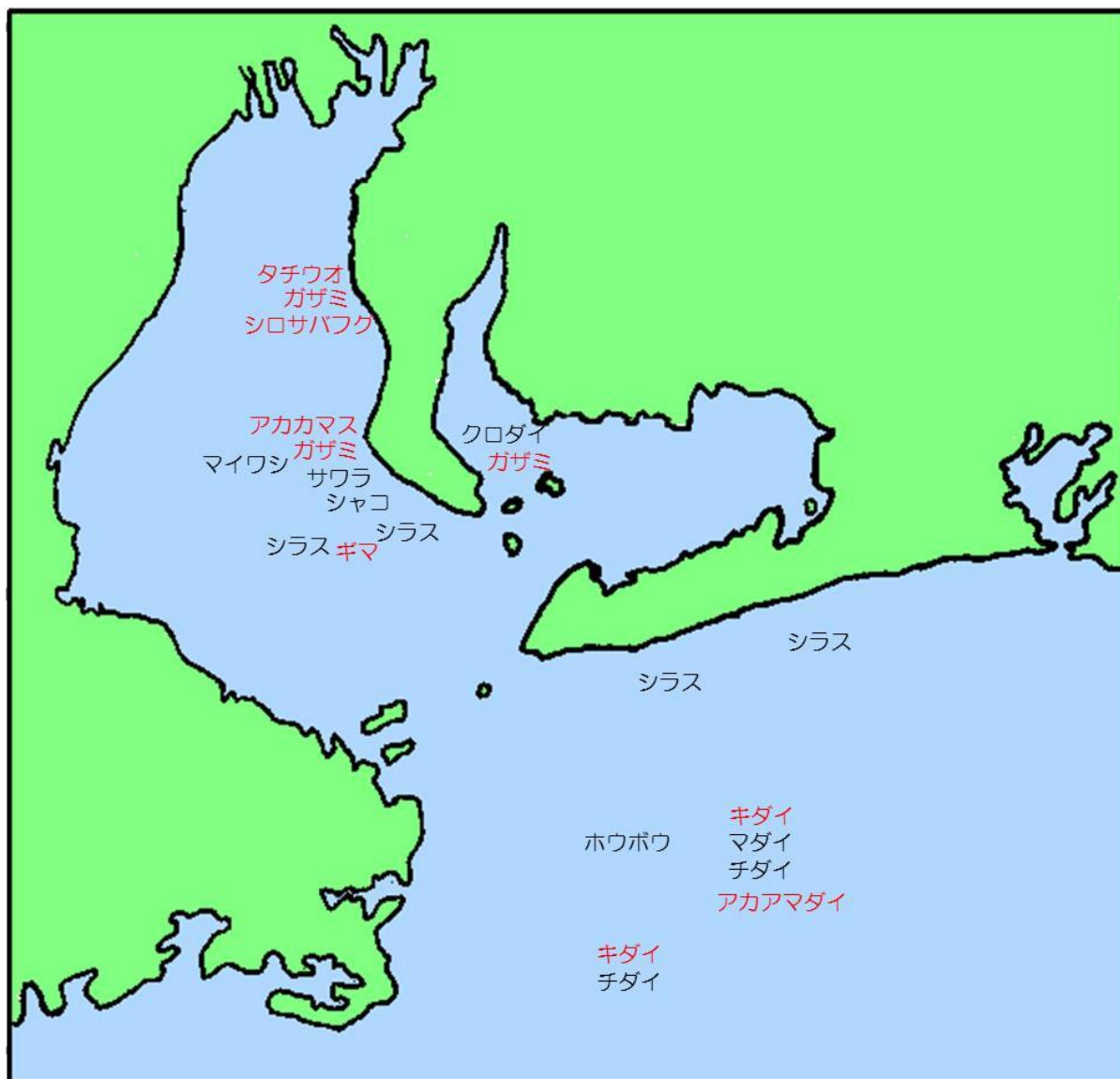
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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： サワラ、シャコ、マイワシ、シラス、タチウオ、ガザミ、シロサバフグ、アカカマス、ギマ
- 三河湾： ガザミ、クロダイ
- 渥美外海： チダイ、マダイ、ホウボウ、シラス、キダイ、アカアマダイ



10月旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



ホウボウがたくさん揚がっていました。ホウボウの特徴の1つとして、浮き袋を使って鳴くことが挙げられます。この鳴き声が、「ポー、ポー」と聞こえたことからホウボウと名付けられたともされており、実際に釣り上げてみるとその鳴き声を良く聞くことができると思います。お味の方は、ホウボウは旬が秋から春にかけてと比較的長いので、これからの時期長く美味しさを楽しめます。高級魚の1つでもあります。最近スーパーにも並ぶようになり、庶民的な魚に徐々に変貌しつつあります。お買い求めやすくなったホウボウを鍋の具材などにしてぜひ食べてみてください。

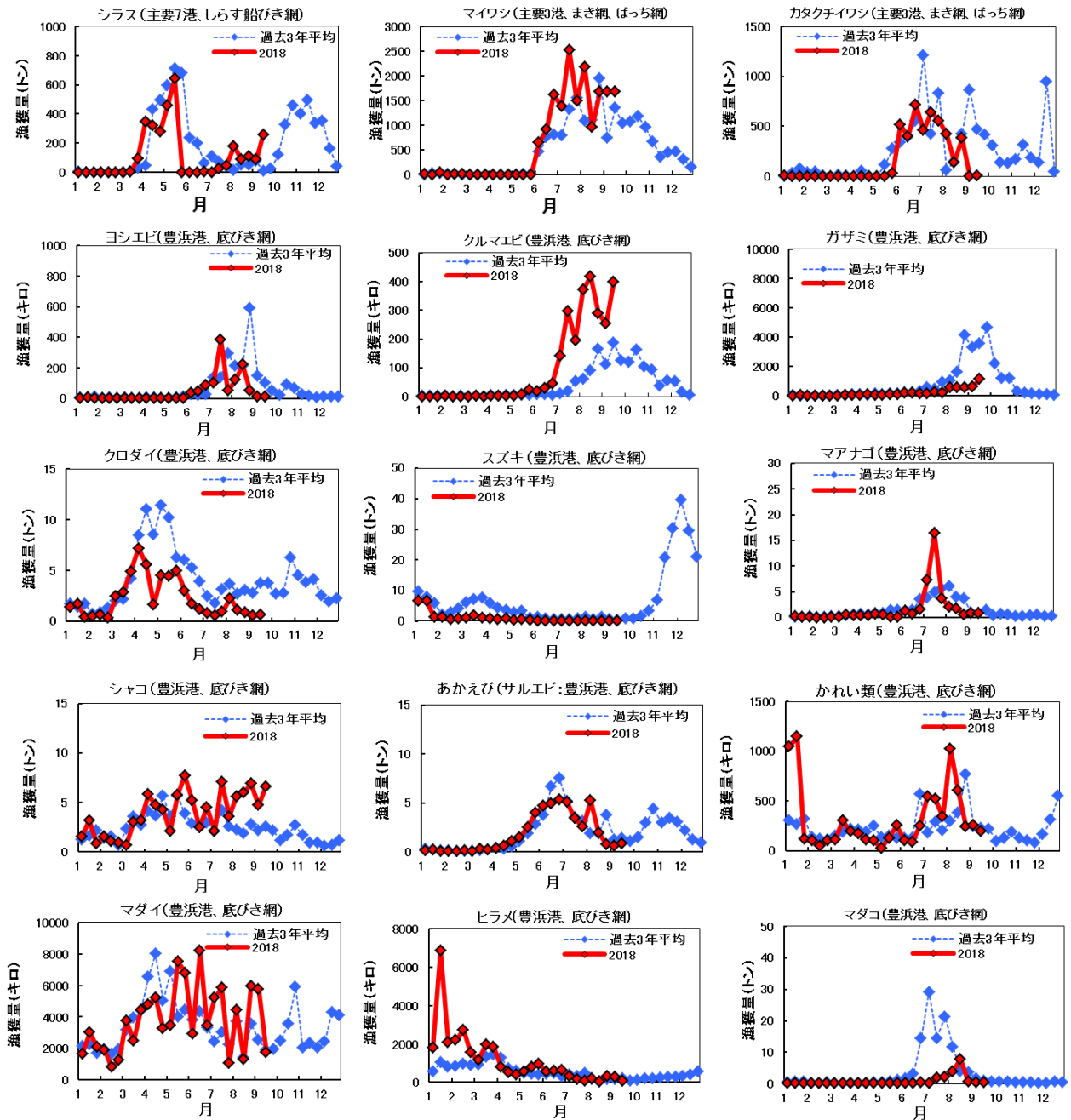


メカジキが揚がっていました。みなさんはカジキはどこで獲れるイメージをお持ちでしょうか。私は沖縄のような温かい地域で一本釣りというイメージを持っていましたが、愛知県でも底びき網でちょこちょこ漁獲されるみたいです。特徴は長い「吻」(人間でいう上唇に該当)であり、これは獲物を打ちのめし獲らえるのに使われるそうです。残念ながらこの「吻」はほとんどが硬い骨であるため食用には向かないですが、お腹周りの身は絶品です。鮮度のいいものはお刺身で、そうでないものも照り焼きなどで、非常に美味しくいただけます。



ウチワエビという文字通りうちわのような平べったいエビが揚がっていました。前回のおさかな旬報で紹介したイセエビやアカザエビに並び、ウチワエビも高級エビの1つとされています。他の高級エビと比較して長所をあげるとするなら、ウチワエビは他エビと比較しても身がぎっしり詰まっており、歩留まりがいいことが挙げられます。また、長崎県五島列島ではウチワエビを「10月の魚」とするようになり、まさしく今が旬でもあります。最近では通販などでも購入できるそうなので、ぜひ食べてみてはいかがでしょうか。

## 主要魚種の漁獲状況



10月 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～

[2018年11月 日]

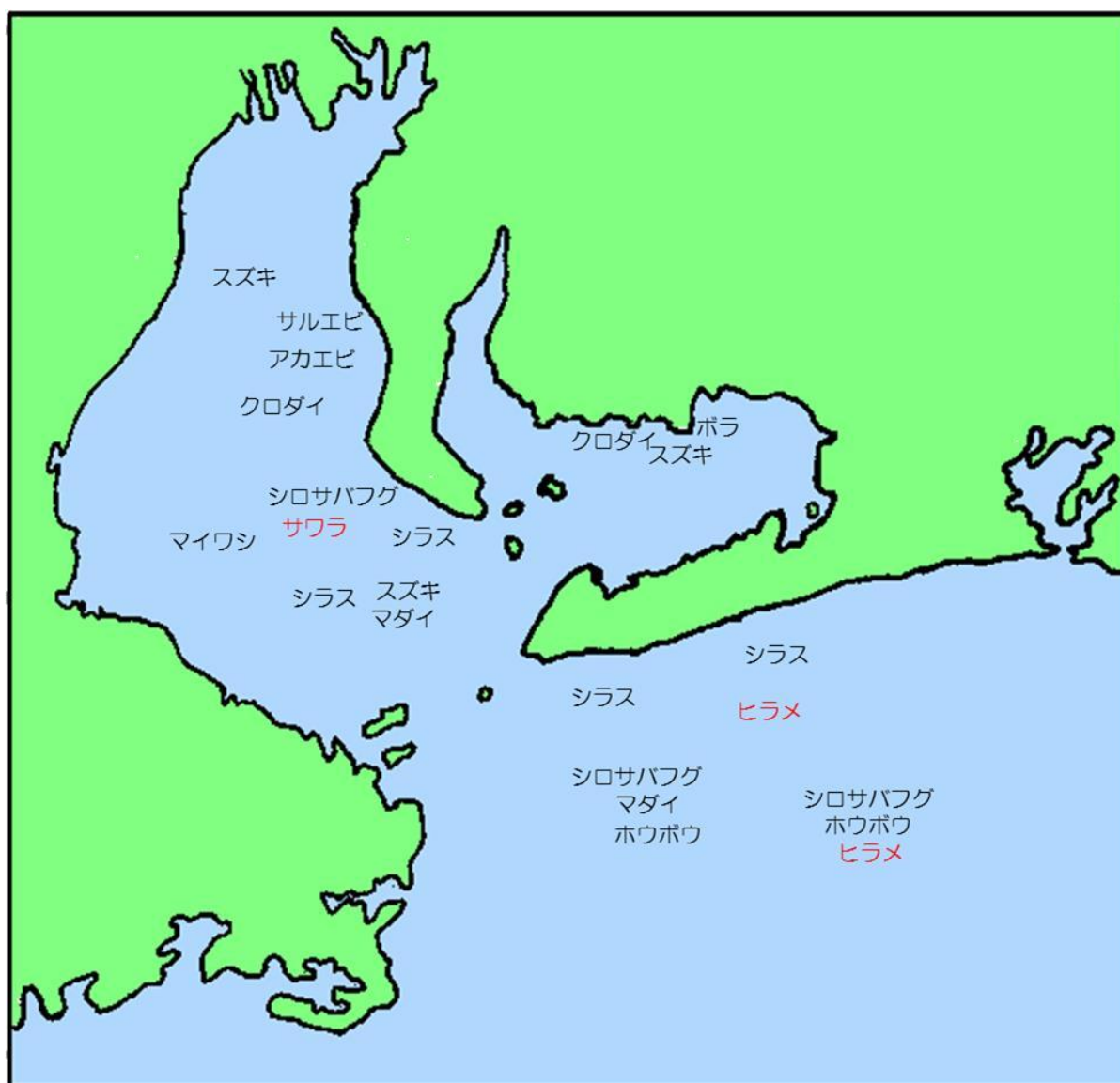
水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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： サワラ、マイワシ、シラス、シロサバフグ、スズキ、サルエビ、アカエビ、クロダイ、マダイ
- 三河湾： クロダイ、スズキ、ボラ
- 渥美外海： ヒラメ、シロサバフグ、マダイ、ホウボウ、シラス



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。)



スズキ *Lateolabrax japonicus* がよく獲れています。スズキは地方によってさまざまな呼び名があり、愛知県では主に小さいものをセイゴ、大きいものをマタカと呼んでいます。また、愛知県は全国的にもスズキの漁獲量が多い産地でもあります。釣り魚としての人気も高く、名古屋港付近などでルアー釣りを楽しむことができます。お味の方は塩焼きやフライ、ムニエルなど様々な料理に合いますが、薄く身をスライスしてカルパッチョにしてみたりと、少しおしゃれな料理も試してみてもいいのではないでしょうか。



シロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* が獲れていました。シロサバフグは肉食性であり、甲殻類や貝などの軟体動物、そして小魚など多種多様な生き物を食べています。その何でも食べる食性から、スズキ狙いのルアー釣りでもたまたま釣れるそうです。また、ふぐの中でも市場で出回る頻度が多く、スーパーでもよく見かけることができます。比較的安く購入できますので、これからの寒い季節、シロサバフグのフグ鍋はいかがでしょう。



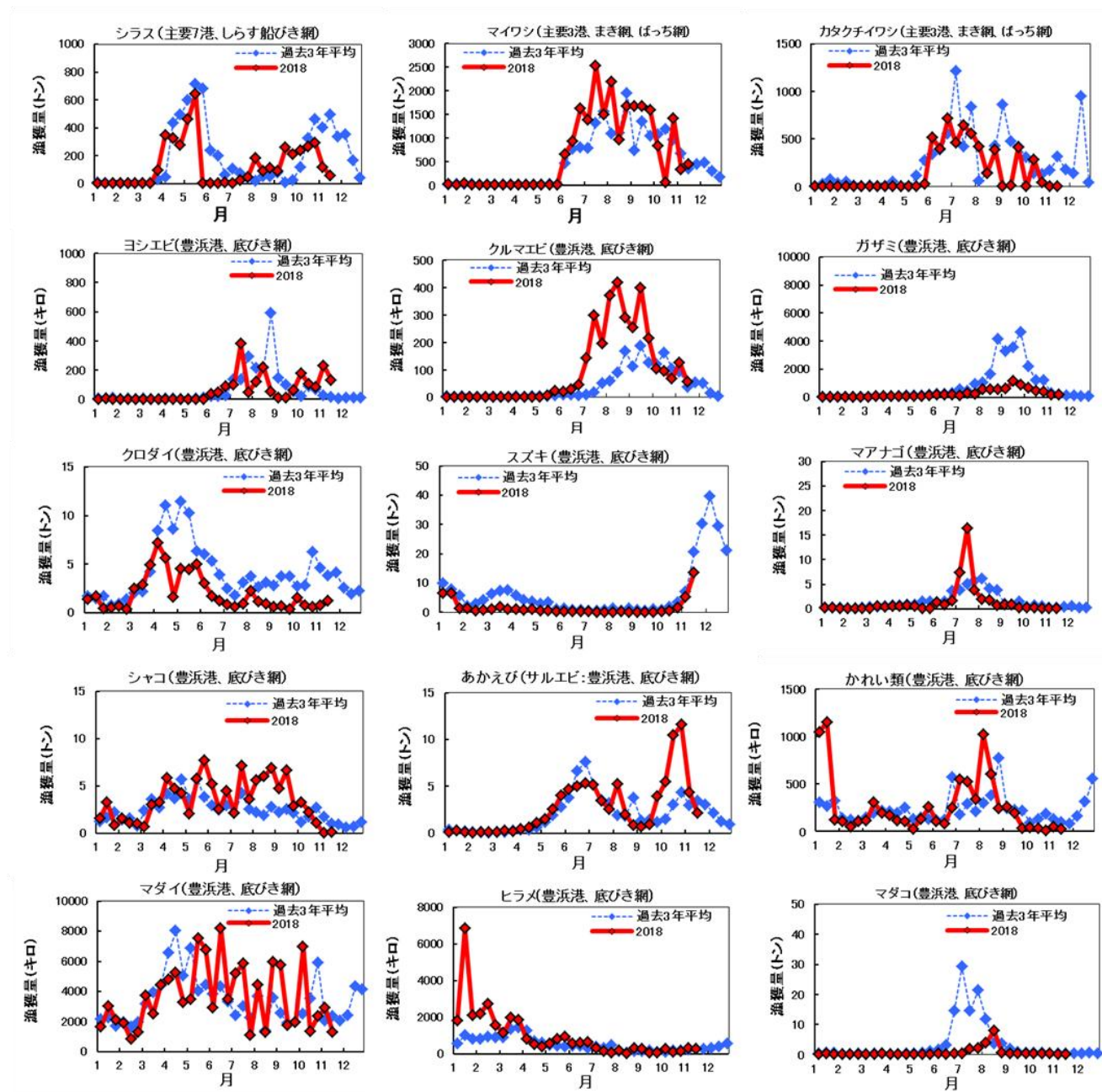
ボラ *Mugil cephalus* が三河湾でよく獲れていました。ボラは内湾や沿岸の浅所、河口などの汽水域に生息しています。海辺の堤防などを歩いていると、飛び跳ねている姿を見かけたり、何匹もの群れを作って海面付近を泳いでいる姿を見ることができたりと、わりと身近に生息している魚の1つといえます。「実際にこの魚食べれるの？」と思う方も多くいると思いますが、この時期からのボラは「寒ボラ」と呼ばれ、身が締まり脂のりもよくなります。また卵巣を塩漬けにして乾燥させたものがからすみであり、日本三大珍味の1つでもあります。この時期のボラを試してみたい方はいかがでしょう。



ゴonzイ *Plotosus japonicus* が水揚げされてきました。ゴonzイはナマズの仲間であり、体が小さいときは、球状の群れを作って泳ぐことが特徴としてあります。その群れの形から「ゴonzイ玉」と言われ、愛知県でも竹島水族館で見ることができます。どこかクセがある泳ぎ方もしているので見に行かれては

いかがでしょうか。ちなみにお味の方は、味噌汁の具などによく合い非常に美味しいです。あまりスーパーでは売っていませんが、よく釣りの外道として釣れることがあるので、その際はぜひ食べてみてください。ただ、ひれに毒針があるので調理する際には十分気を付けてください。

## 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～

[2018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。

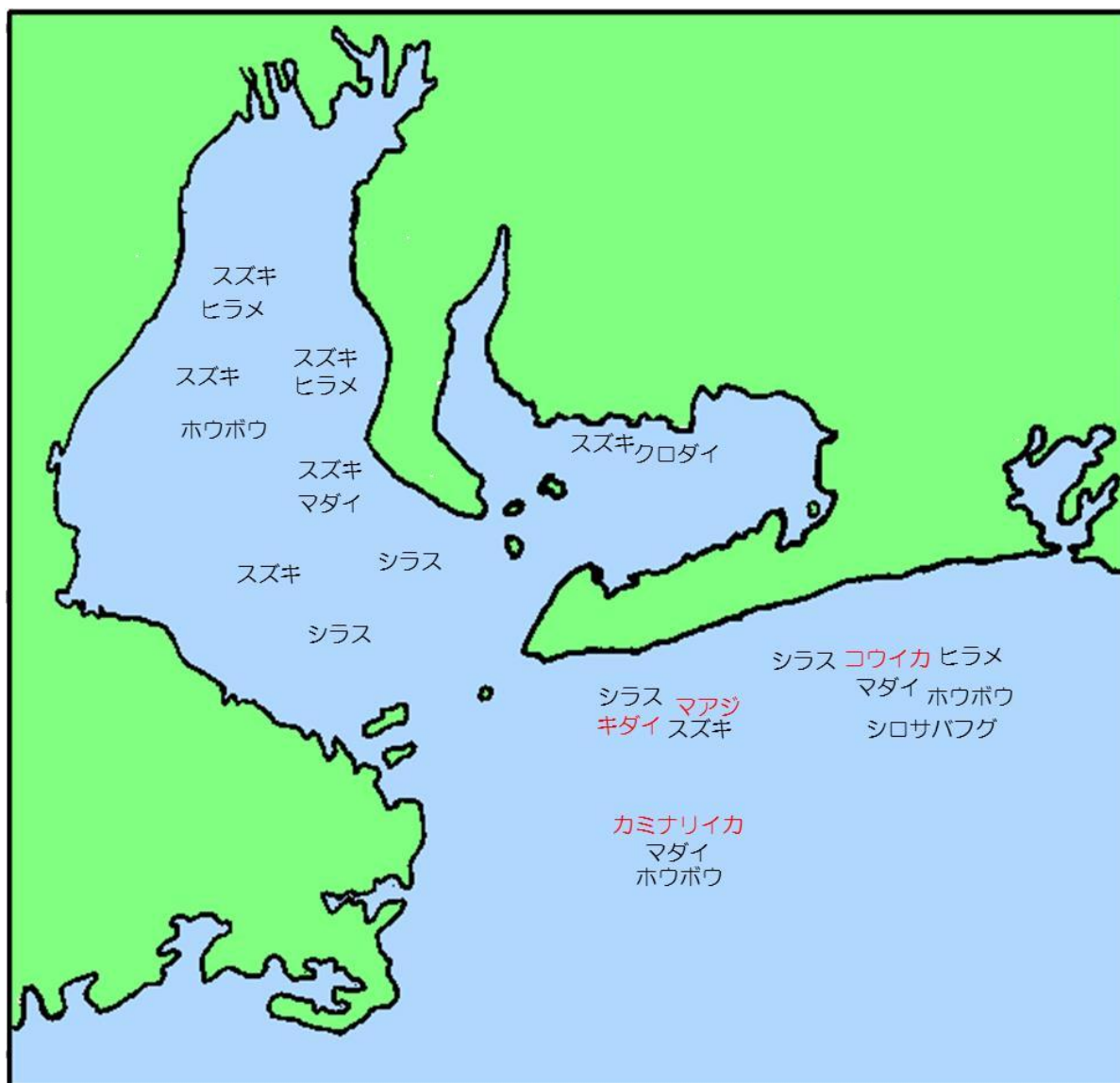
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：スズキ、ヒラメ、マダイ、ホウボウ、シラス

○三河湾：クロダイ、スズキ

○渥美外海：ヒラメ、シロサバフグ、マダイ、ホウボウ、キダイ、マアジ、スズキ、コウイカ、カミナリイカ、シラス



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* が引き続き獲れています。前回のおさかな旬報では様々な料理方法に合うということを書きましたが、実際にスズキを獲っている漁師さんをはじめ、市場で働いている方 20 人ほどにどの調理方法が好きか簡単な聞き込みを行いました。その中でも人気が高かったのが、フライや空揚げといった揚げ物料理でした。スズキの淡白でかつ肉厚な白身と揚げ物との相性がかなりよさそうですね。揚げ物にして食べる際に、自分好みのソースを開発して作ってみても面白いかもしれません。



キダイ *Dentex tumifrons* が渥美外海でよく獲れていました。キダイは別名レンコダイと言われ、こちらの名前の方がしっくりくる方もいると思います。「キダイ」の由来は体が黄色がかった様子から「黄ダイ」、「レンコダイ」の由来は群れを作って泳ぎ、はえ縄で漁獲する際に連なって獲れる様子から「連子ダイ」となるとされています。お味の方は、皮が厚くしっかりしており、塩焼きにすると旨みが凝縮され、皮目が香ばしくなりおいしくいただけます。スーパーに並ぶこともよくあり、比較的安く購入できますので、買ってみたいはいかがでしょうか。

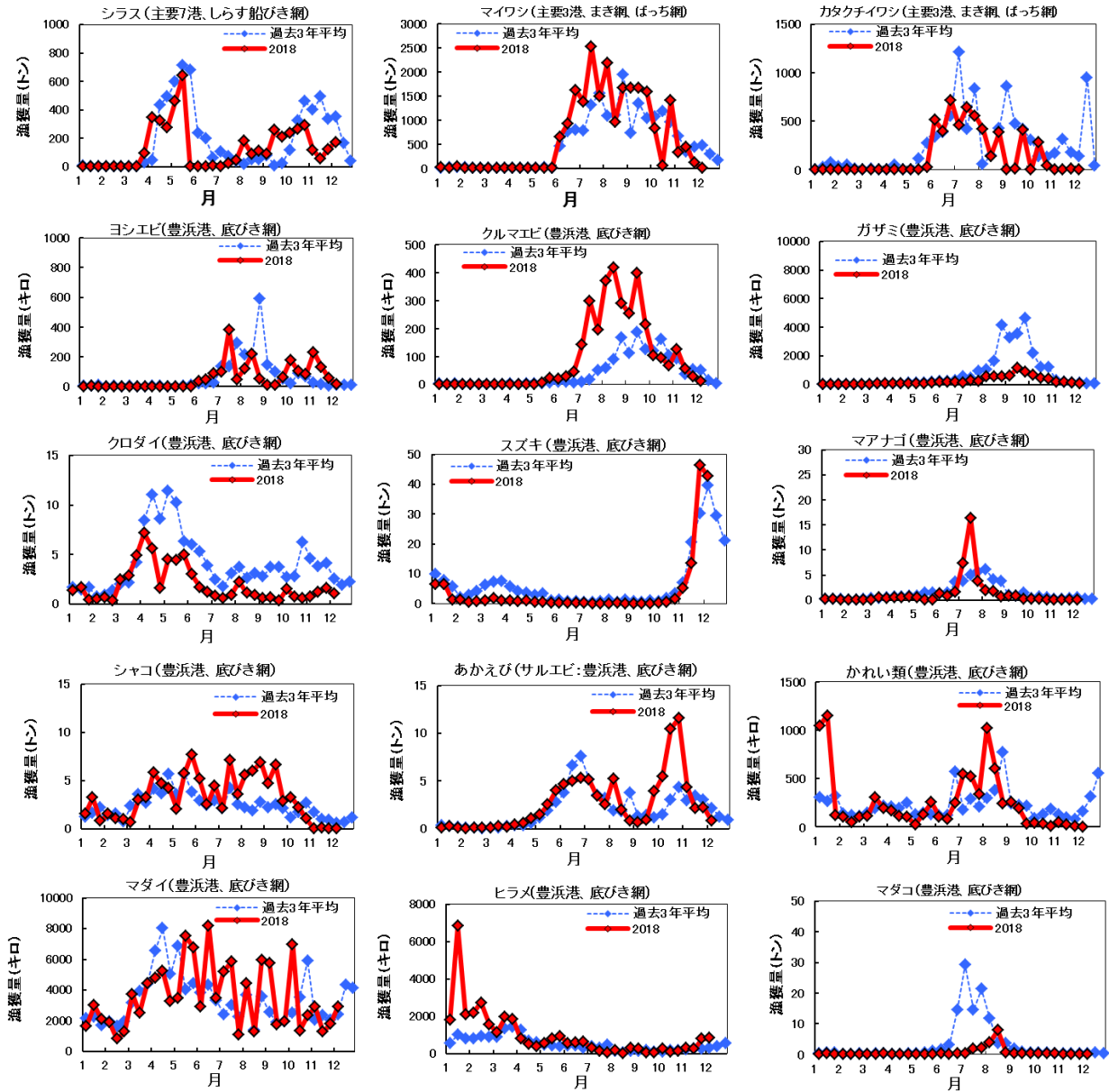


コウイカ *Sepia esculenta* が獲れていました。その名のとおりコウイカは立派な甲をもつので、「甲イカ」名付けられたとされています。ただコウイカにはもう一つ特徴があります。関東方面では特に「墨イカ」と呼ばれるように、墨を大量に出すことが特徴としてあります。この墨を利用した料理として、イカスマイ Pastaなどがあります。もちろん墨を使わない刺身や天ぷらなどの料理も絶品です。墨を使ったり使わなかったりと、色々な角度からコウイカを料理して、食べてみるのも面白いかもしれません。



キアンコウ *Lophius litulon* が揚がっていました。キアンコウの特徴はいかつい顔の代名詞となっている大きな口です。この大きな口であらゆる魚を食べています。ときどき魚をくわえたまま水揚げされたものもあり、食欲の食欲さがうかがえます。そんなキアンコウを人間も余すことなく食べてしまいます。よくアンコウは捨てる場所がないと言いますが、まさしくその通りで、吊るし切りで捌いたアンコウは背骨と顔の一部しか残りません。捌いたものの中で特に肝、胃、皮、えら、ひれ、卵巣および身をアンコウの7つ道具とよび、アンコウ鍋として食べるのが有名です。とてもおいしくいただけるがゆえに、食べるときにアンコウの食欲さが乗り移って、取り合いにならないように注意してください。

# 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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2018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。

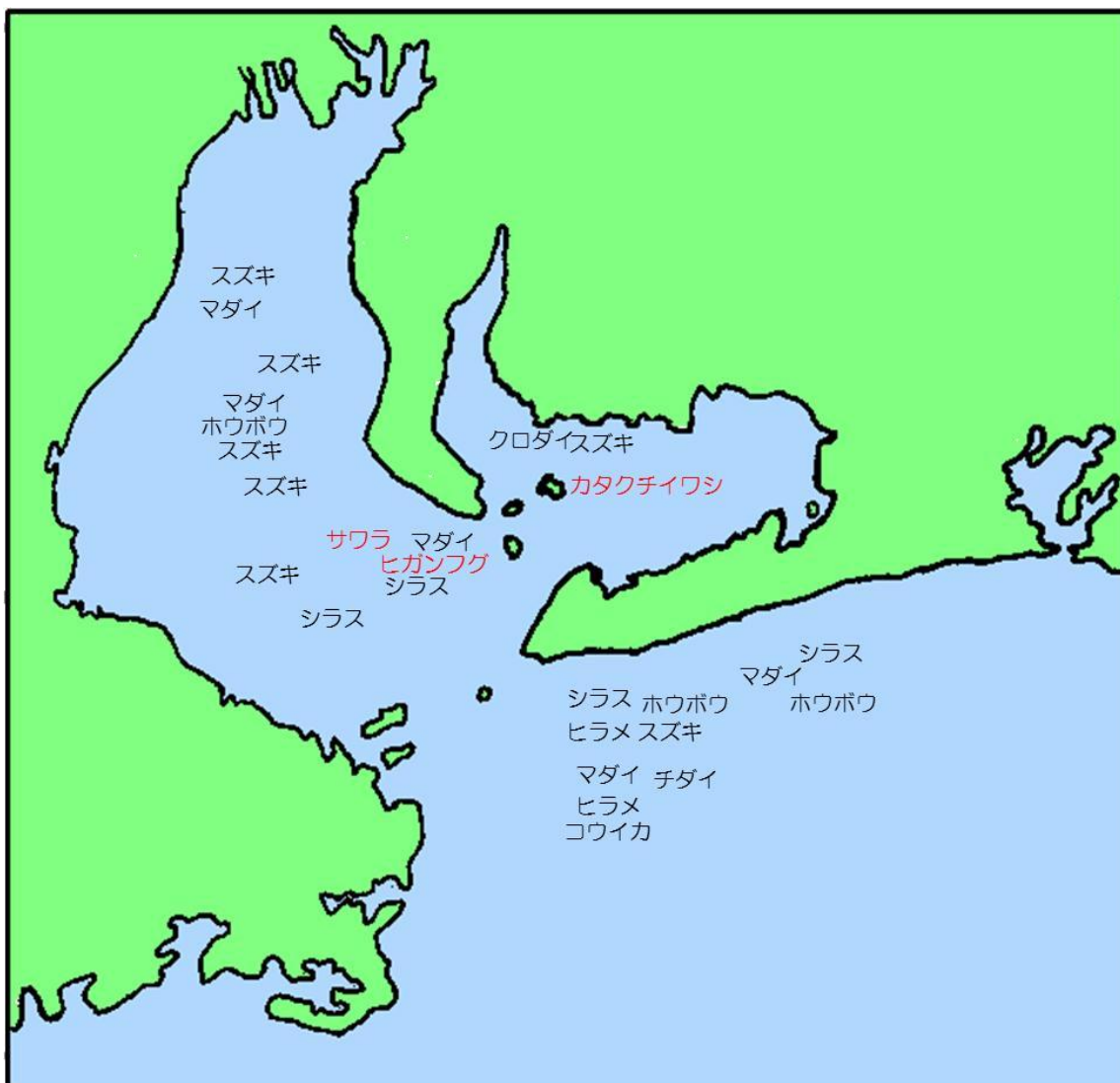
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

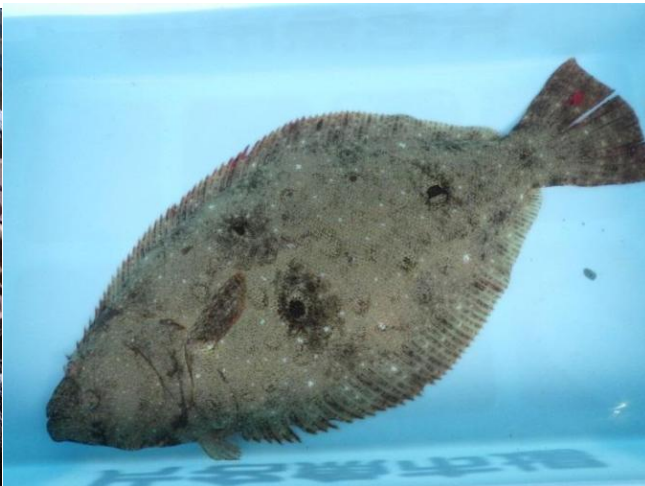
○伊勢湾:スズキ、マダイ、ホウボウ、サワラ、ヒガンフグ

○三河湾:スズキ、クロダイ、カタクチイワシ

○渥美外海: ヒラメ、コウイカ、スズキ、マダイ、チダイ、ホウボウ、シラス



12月下旬の漁模様(今旬に新たに追加された魚種は赤字で示しています。)



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が獲れ始めてきました。ヒラメは漢字で書くと「平目」や「鯆」と書きますが、いずれも「平」という字が入るように、文字通り平べったい体の特徴です。海の中では海底にべたっと張り付いて生活していますが、いざ餌を見つけ捕食するときは、すさまじい瞬発力で浮き上がり魚を食べます。ヒラメの弾力のある身はこの瞬発力に由来しているわけです。そんなヒラメは、「寒ヒラメ」というように冬が旬であり、この時期特に脂の乗りが良くなります。一色の朝市などでも40cmほどのヒラメがお手頃価格で売っていたので、皆さんも買って食べてみてはいかがでしょうか。



ヒガンフグ *Takifugu pardalis* が揚がっていました。ヒガンフグの名前の由来は、春の彼岸の頃によく獲れることから「彼岸フグ」と名付けられたとされていますが、この冬の時期にもよく獲れています。愛知県ではヒガンフグを「ナゴヤフグ」と呼ぶ方もいるそうです。これは、食べ方によっては、毒に当たって死亡する事から「身の終わり＝美濃、尾張」とかけて「ナゴヤフグ」と呼ぶようになったそうです。少しユニークな命名法ですが、筋肉は食用となり、正しく処理されているものはお刺身や鍋としてとてもおいしくいただけます。トラフグに次ぐおいしさが味わえると思うので、お店などで見かけたらぜひ食べてみてください。



サワラ *Scomberomorus niphonius* が刺し網でよく獲れていました。みなさんはサワラの旬はいつ頃だと思いますか？漢字では「鱈」と書くので春頃だと思っている方が多いのではないのでしょうか。実はサワラの旬は関東と関西で異なります。サワラは 5～6 月にかけて、産卵のため瀬戸内海に集まってきます。昔からこの時期にこの地方でたくさん獲ることができたため、関西では文字通り春が旬と認識されてきました。一方関東では脂ののったいわゆる「寒鱈」を好んで食べることから冬が旬と認識されています。愛知県では関西でも関東でもないのどちらの時期を旬とするかは個人の好みによりますが、脂ののったサワラを楽しめるのは今の時期しかないの、さっぱりサワラの西京焼きなどが好みの方も今のサワラを食べてみてはいかがでしょうか。

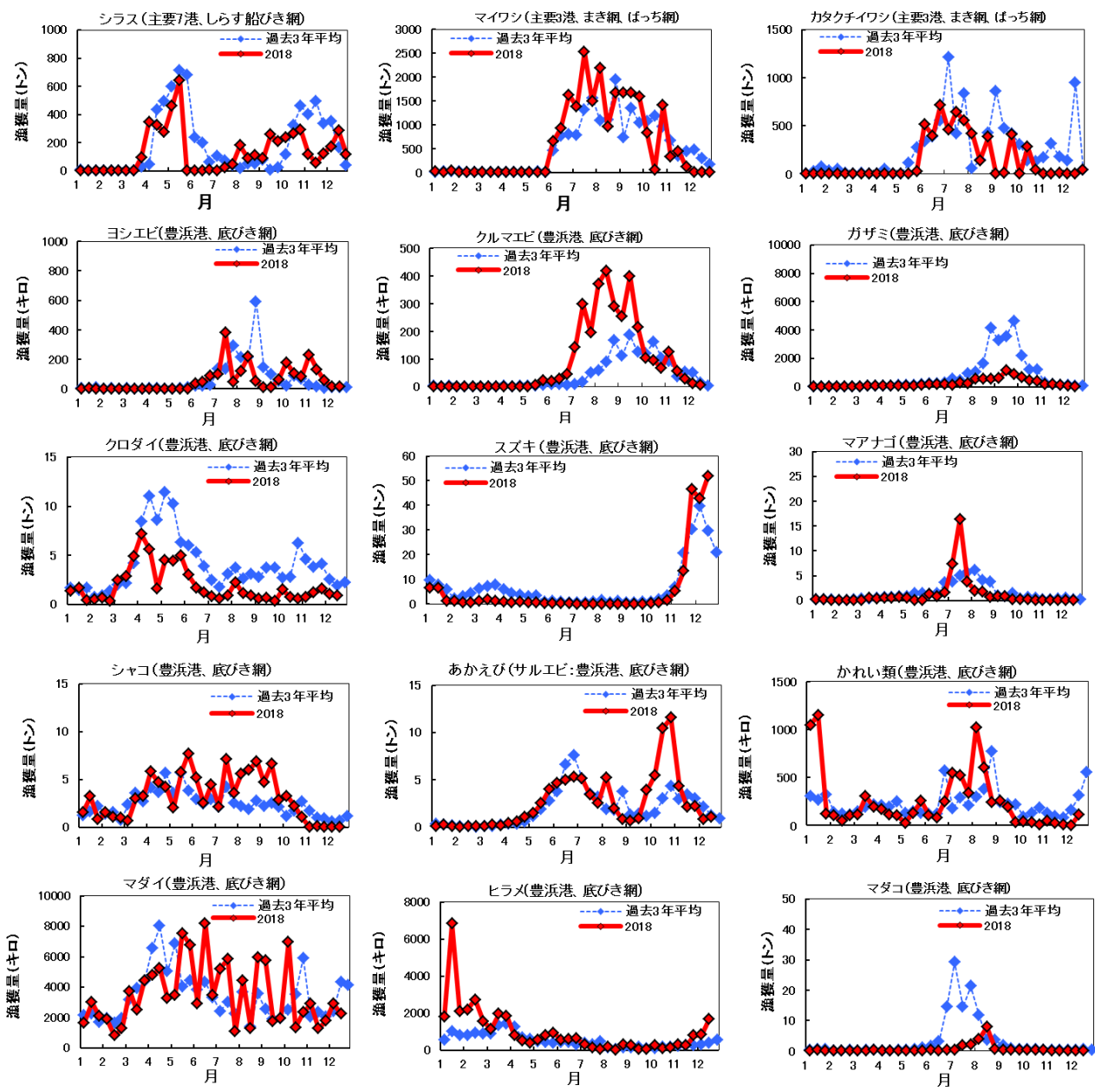


イシダイ *Oplegnathus fasciatus* が獲れていました。イシダイの特徴として小さいときに見られる黒と白のしま模様があります。これが成長するにつれてだんだんと薄くなり、やがては見えなくなってきます。余談ですが、イシダイのしま模様は横しまです。「え、縦しまじゃないの!？」と思う方もいるかと思いますが、魚は背骨を基準として縦としたときのしま模様をみるので、一見縦しまに見えても実は横しまであるわけです。お味の方はヒラメ、サワラ同様に冬に脂がよくのり旬を迎えるので今の時期絶品です。特に 30～40cmほどのサイズのものが脂のりが楽しめるお刺身に向けたサイズなので、食べる際の参考にさせていただけたらと思います。



12月25日の観測で「浮島現象」が見られました。浮島現象は蜃気楼の一種で、海面が暖かく、その上の空気が冷たいときに見られ、光が屈折して浮いている様に見えます。実際に週末に寒気が入ってきたため、観測点の気温は8.6℃と大変冷え込んでいましたが、海面水温は湾口部で16.5℃、その少し沖で19.8℃と気温に比べて暖かくなっています。この現象は瀬戸内のほうで有名ですが、写真は志摩半島のものです。寒い日が続くと家に引きこもりがちですが、こういった自然現象もなかなか面白いので、見る機会があればぜひ見ていただきたいです。

## 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