

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年4月26日]

水産試験場では、おもな市場において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。

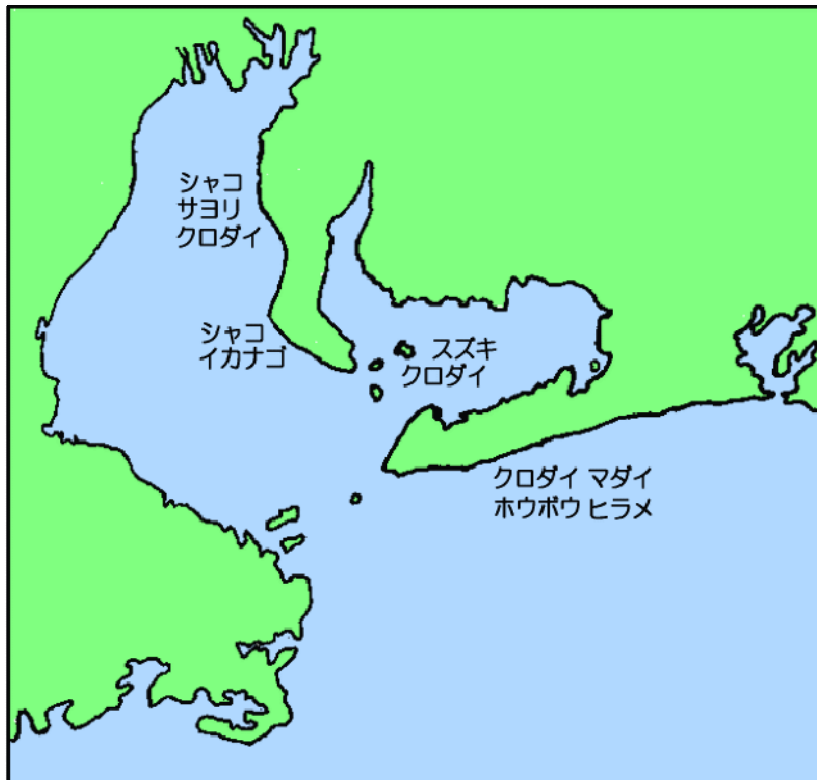
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 4月26日更新

伊勢湾では、シャコ、サヨリ、クロダイ、イカナゴなどが漁獲されています。15日からサヨリが始まり市場に水揚げされ始めました。イカナゴは伊勢湾側のみの操業となっています。

三河湾では、スズキ、クロダイなどが漁獲されています。

渥美外海では、クロダイ、マダイ、ホウボウ、ヒラメなどが漁獲されています。



4月中旬の漁模様

市場レポート



4月15日の片名市場(夕市)のセリの様子



サヨリ 学名 *Hyporhamphus sajori*

良型のものが水揚げされていました。塩焼きがおすすめ。



シャコ 学名 *Oratosquilla oratoria*

今年は春先から好漁が続いています。身も詰まってきた、美味しい季節到来です。



マダイ(学名:*Pagrus major*)とクロダイ(学名:*Acanthopagrus schlegelii*) ~赤と黒の饗宴~

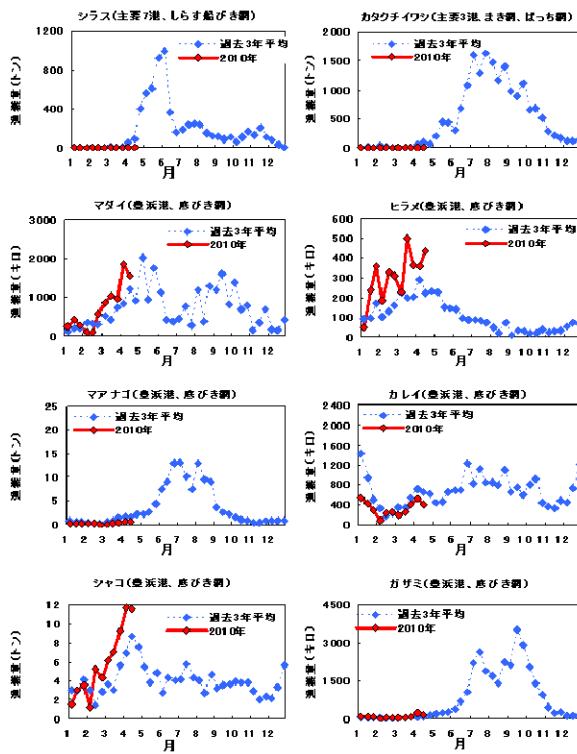
マダイとクロダイの漁獲が好調です。市場では、塩焼きに適切なサイズが多く上がっています。もちろん愛知県産は「天然」です。

端午の節句やハレの日のお祝い事には、是非あいちの「天然タイ」を！！



[水産試験場のトップページへ戻る](#)

主要魚種の漁獲状況 4月26日更新



4月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年5月17日]

水産試験場では、おもな市場において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。

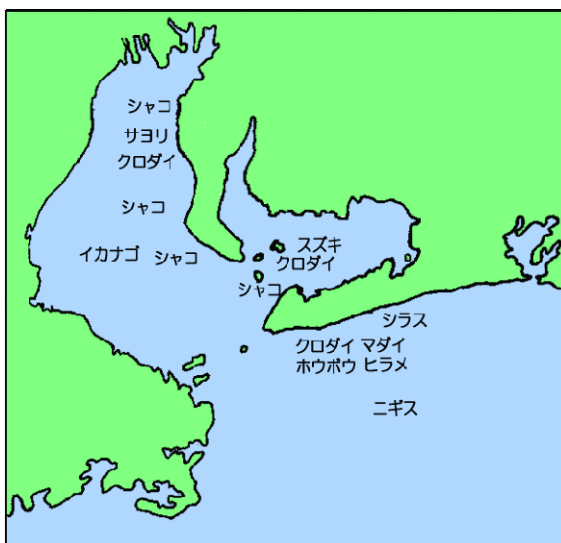
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

漁況概要 5月17日更新

伊勢湾では、シャコ、サヨリ、クロダイ、イカナゴなどが漁獲されています。イカナゴは伊勢湾側のみの操業となっています。

三河湾では、シャコ、スズキ、クロダイなどが漁獲されています。

渥美外海では、クロダイ、マダイ、ホウボウ、ヒラメ、ニギスなどが漁獲されています。シラスの水揚げが始まっています。シラス漁場は、渥美外海中部以東に形成されており、湾口周辺部はイカナゴ親魚保護のため禁漁となっています。



5月中旬の漁模様

市場レポート



片名市場に次々とカゴで水揚げされるシラス(5月2日)
シラスの水揚げがいよいよ本格化してきました。



水揚げされたばかりのシラス。シラスはイワシ類の稚(仔)魚の総称で、ほとんどがカタクチイワシ *Engraulis japonicus* であり、マイワシ *Sardinops melanostictus* も若干混じることがあります。

釜揚げにされた新物(じゃこ)は、ふっくらとして柔らかく、白飯にどっさりかけて食べると最高です。



シャコ 学名 *Oratosquilla oratoria*

シャコが相変わらず好調です。今の時期のシャコは身も良く詰まっており、旬真っ盛りです。塩ゆでを着にビール・・・、最高です。

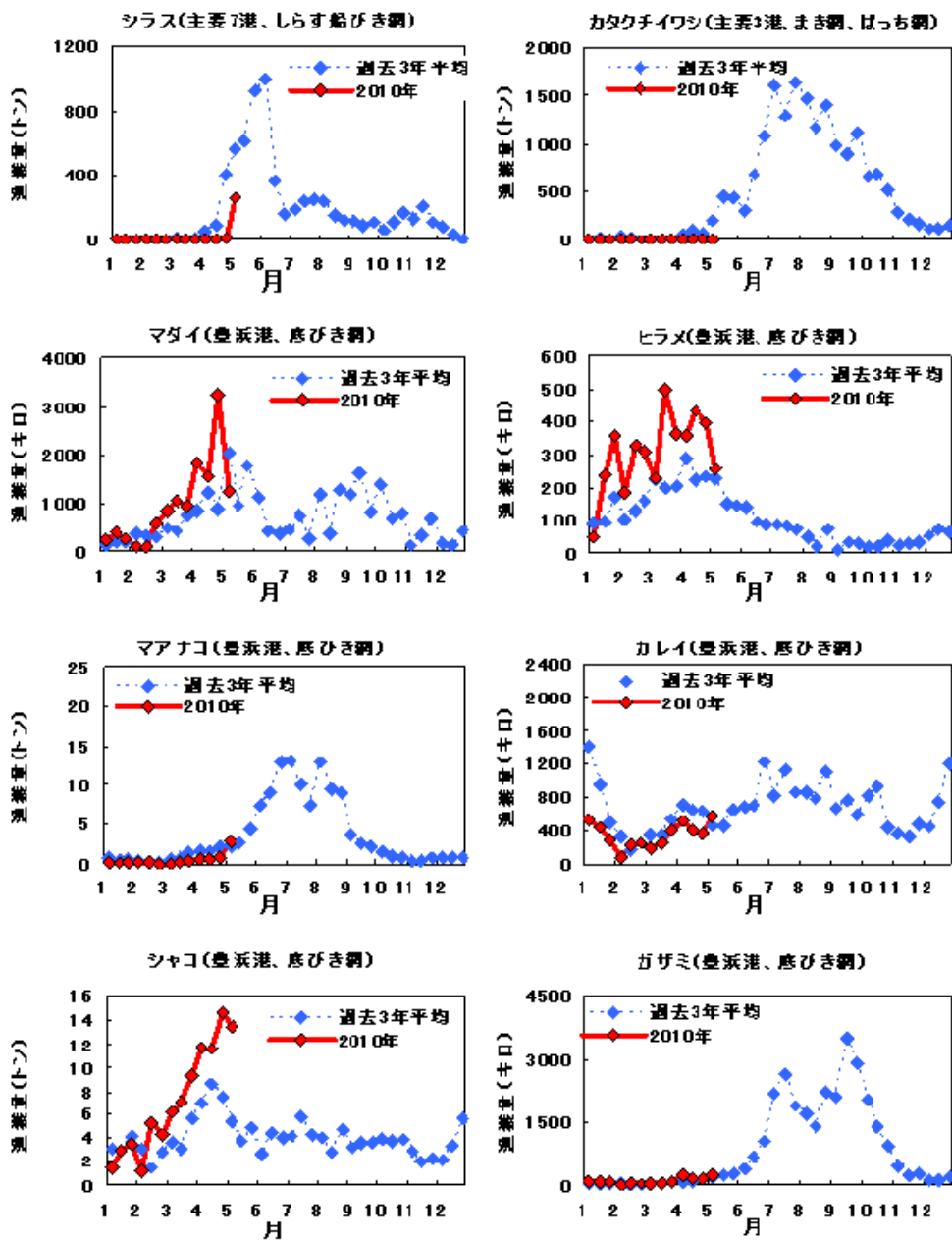


珍しい？魚が水揚げされていました。降海型のウガイ(学名 *Tribolodon hakonensis*)とされます。

川では何も珍しくないウガイですが、仲買さんにも魚名を聞かれたくらいなので、海では珍しいのでしょうか。

この冬は寒かったので、海に下っていたのでしょうか？

主要魚種の漁獲状況 5月17日更新



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～

[2010年5月27日]

水産試験場では、おもな市場において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。

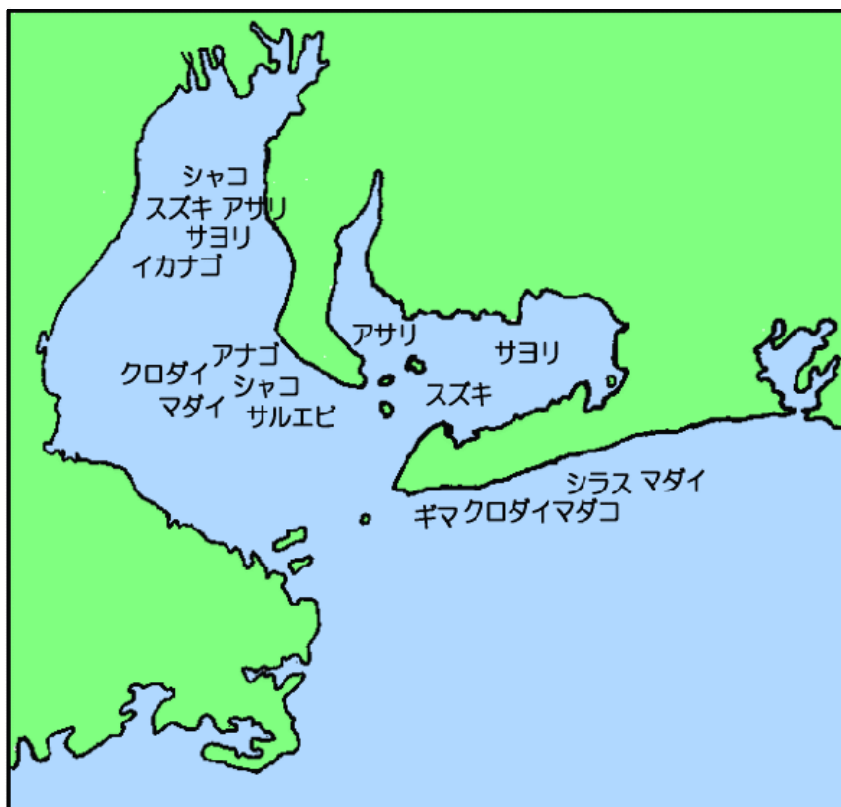
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

漁況概要 5月27日更新

伊勢湾では、アナゴ、シャコ、サルエビ、スズキ、サヨリ、クロダイ、マダイ、イカナゴ、アサリなどが漁獲されています。イカナゴは伊勢湾側のみの操業となっています。

三河湾では、アサリ、スズキ、サヨリなどが漁獲されています。

渥美外海では、クロダイ、マダイ、ギマ、シラス、マダコなどが漁獲されています。シラスの水揚げが始まっています。シラス漁場は、渥美外海中部以東に形成されており、湾口周辺部はイカナゴ親魚保護のため禁漁となっています。



5月下旬の漁模様



前報から若干減りましたが、引き続きシャコ *Oratosquilla oratoria* が多く漁獲されています。この春の3月から5月20日までの、豊浜市場における漁獲量は約80トンであり、過去3年の同時期平均の約1.8倍になっています。

市場では写真のように、漁師さん達の手技で大盛りに盛られています。何でも、盛りが良いほど単価が良くなるのか・・・。



水揚げされたばかりのシラス。シラスはイワシ類の稚(仔)魚の総称で、ほとんどがカタクチイワシ *Engraulis japonicus* であり、マイワシ *Sardinops melanostictus* も若干混じることがあります。シラスの水揚げが本格化してきました。

釜揚げにされた新物(じゃこ)は、ふっくらとして柔らかく、白飯にどっさりかけて食べると最高です。



マダコ 学名 *Octopus vulgaris*

市場ではタコの姿が多く見られるようになりました。

鍋にビールを少し入れて煮ると柔らかく煮えます。噛むたびに旨味がにじみ出る、地ダコのにまさる美味しいタコはないでしょう。

セリを待つタコは、売られまいと大脱走に必死です。すぐに見つかって戻されるのですが・・・。



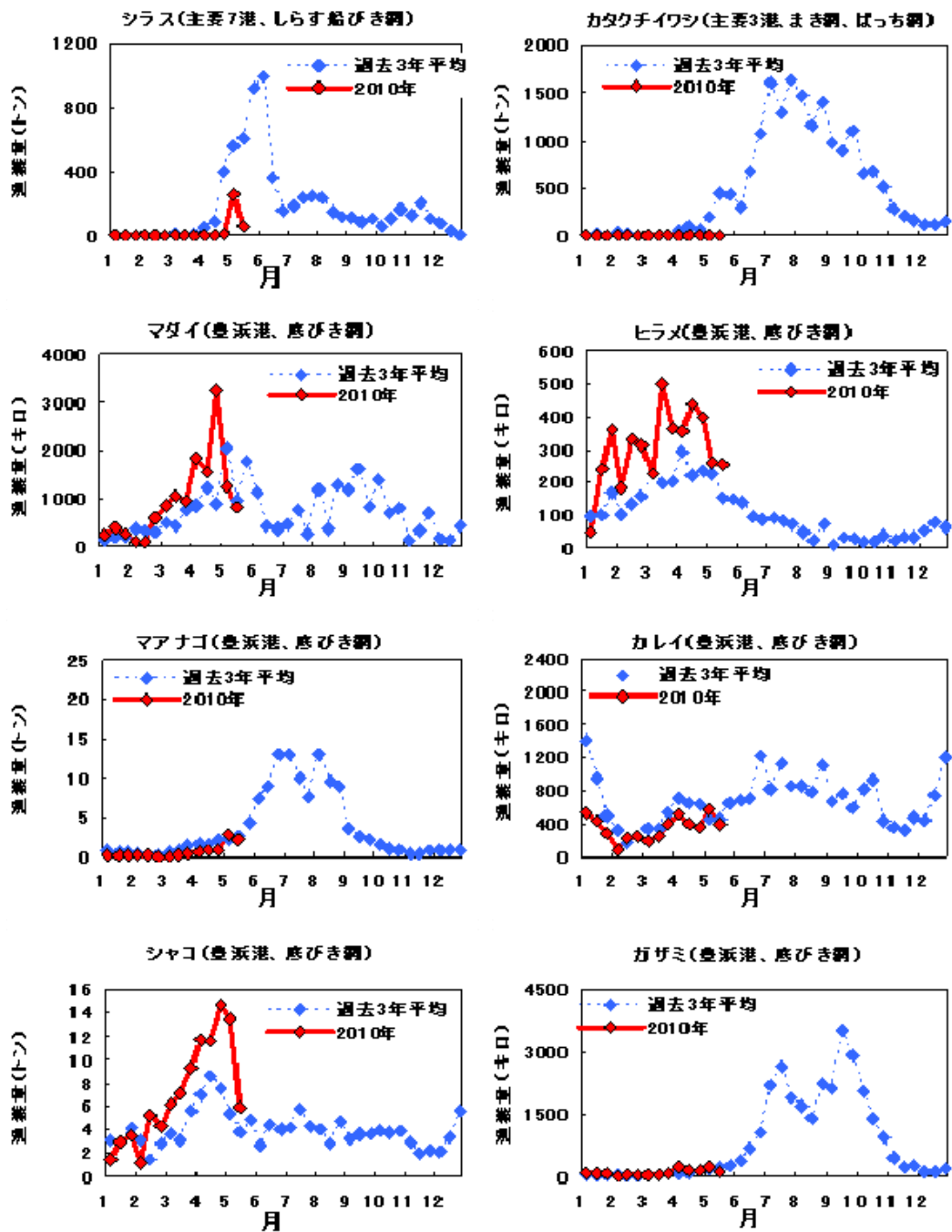
これも珍しい魚です。ホシガレイ 学名 *Verasper variegatus* です。

この時期にちらほら見かけますが、非常に水揚げの少ないカレイです。高値で取引されます。

噂では、かなり美味しいらしいですが、残念ながらまだ食べたことがありません。

鱈の黒班が特徴です。

[水産試験場のトップページへ戻る](#)



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～

[2010年6月8日]

水産試験場では、おもな市場において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。

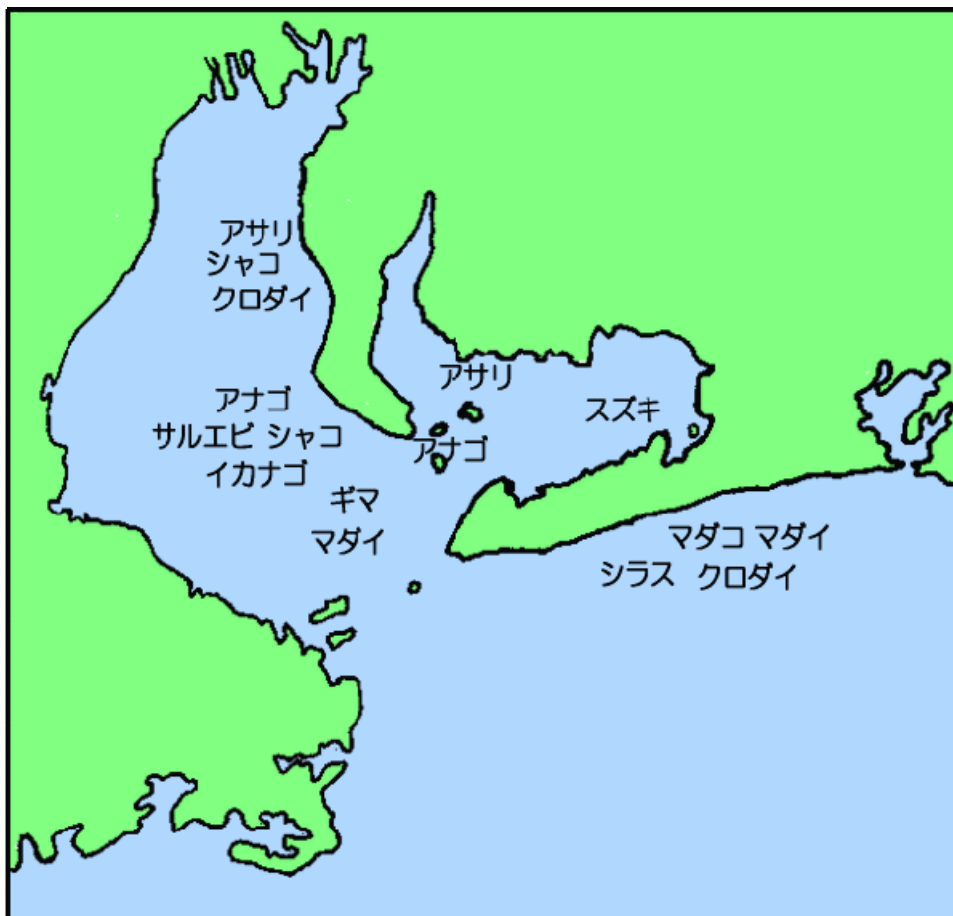
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

漁況概要 6月8日更新

伊勢湾では、アサリ、シャコ、クロダイ、アナゴ、サルエビ、ギマ、イカナゴなどが漁獲されています。イカナゴは伊勢湾側のみですが、継続しています。

三河湾では、アサリ、スズキ、アナゴなどが漁獲されています。

渥美外海では、クロダイ、マダイ、シラス、マダコなどが漁獲されています。



6月上旬の漁模様

市場レポート



6月4日の豊浜市場の様子。水揚げされる魚種が次第に増えてきて、活気がありました。



今年の春はシャコ *Oratosquilla oratoria* が豊漁でした。年初から5月31日までの、豊浜市場における漁獲量は約104トンであり、同市場の昨年の年間漁獲量にすでに匹敵しています。



マアナゴ *Conger myriaster* の漁獲が本格化してきました。あなごといえば江戸前、東京湾と思われがちですが、農林水産省による平成 20 年の海面漁業生産統計調査によると、愛知県のあなご類の漁獲量は長崎県について第 2 位です！！

これから美味しい季節を迎えます。本場伊勢・三河湾のあなごを是非ご賞味ください。



サルエビ *Trachypenaeus curvirostris*

市場・小売等では、アカシャエビという名前で通っています。アナゴと同様に、内湾で次第に漁獲量が増えてきました。本県の重要な底曳き網対象種です。

えびせんべいの原料としても使われる小型のエビですが、さっと塩ゆですると、プリッと甘く、またまたビールが止まりません。

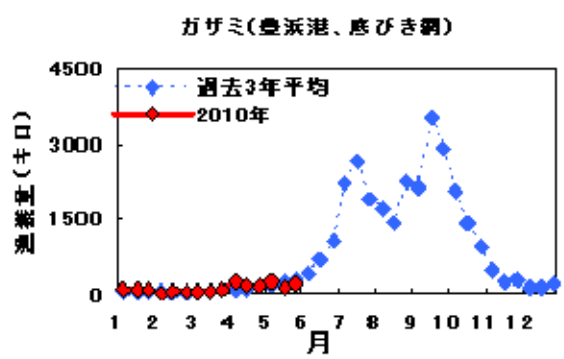
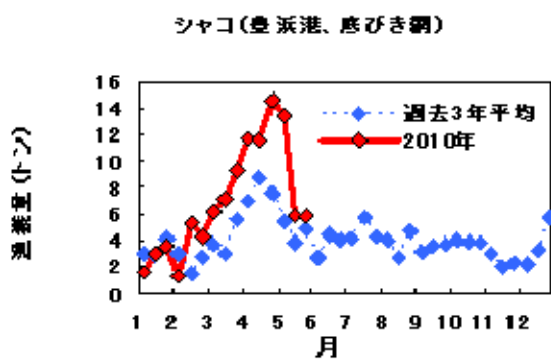
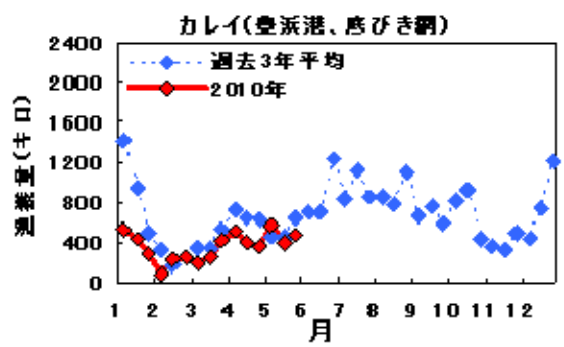
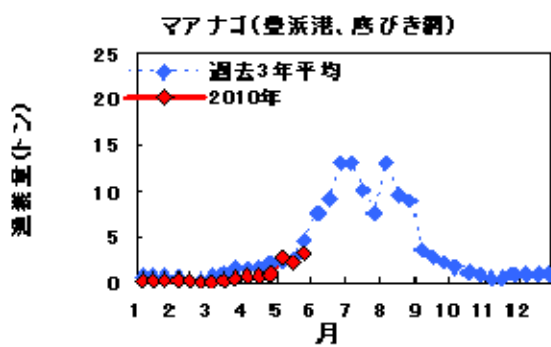
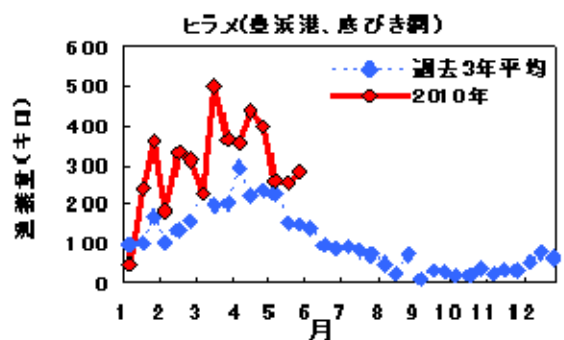
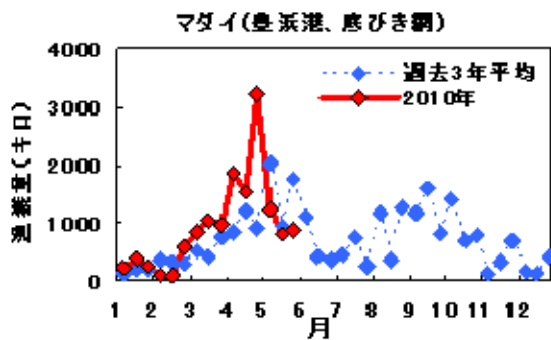
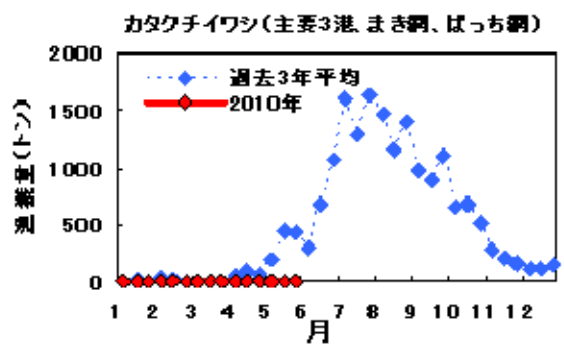
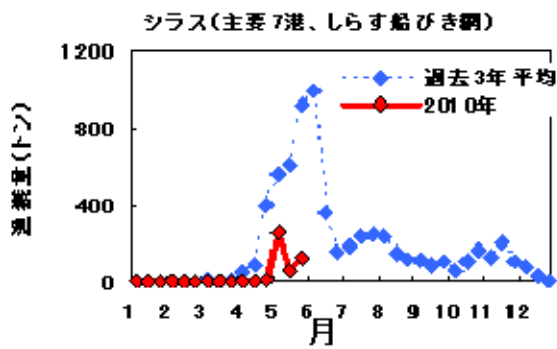


珍しい魚シリーズ。センニンフグ 学名 *Lagocephalus sceleratus*

南日本からインド・西太平洋域に分布する南方種です。沖縄以南で獲れるものは筋肉も有毒であり、取り扱いには注意が必要です。最大 1m にもなる大型フグで、どこか仙人のような遠い眼差しが印象的です。

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

主要魚種の漁獲状況 6月8日更新



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～

[2010年6月18日]

水産試験場では、おもな市場において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。

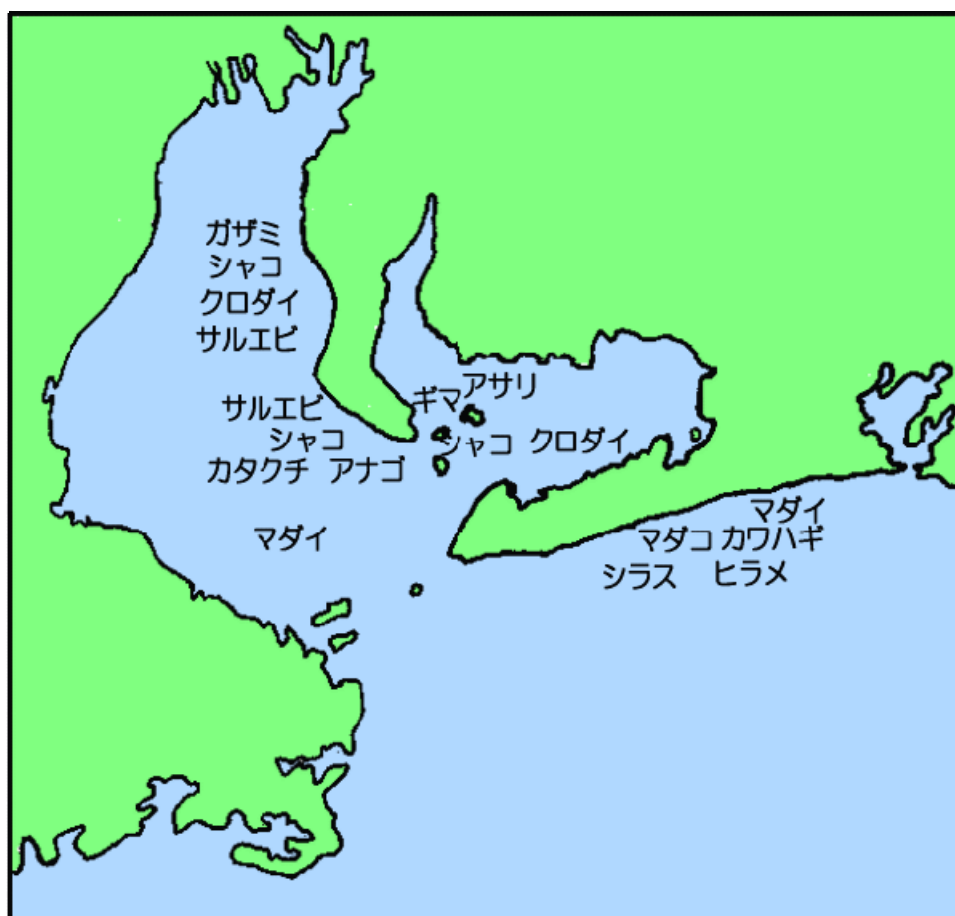
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 6月18日更新

伊勢湾では、アナゴ、カタクチイワシ、クロダイ、マダイ、ガザミ、シャコ、サルエビ(アカシャ)などが漁獲されています。イカナゴは近年になく豊漁となり、すでに終漁しました。

三河湾ではクロダイ、ギマ、シャコ、アサリなどが漁獲されています。

渥美外海では、シラス、マダイ、カワハギ、ヒラメ、マダコなどが漁獲されています。



6月中旬の漁模様

市場レポート



6月4日の片名市場の様子。豊浜と同様に、水揚げされる魚種が次第に増えてきて、活気がありました。



伊勢湾の夏の風物詩とも言える魚といえば、ギマ *Triacanthus biaculeatus* がその一つです。煮付けにすると美味しいです。骨の構造が単純なので、煮魚にしたときに骨から身をはがすのが簡単で、「魚は骨があるから嫌い・・・」という方におすすめです。稚魚は、夏場にアマモ場や干潟の波打ち際で生活しています。



マアナゴ *Conger myriaster* の漁獲量が増えてきました。これからの季節、身もふっくらとして旬を迎えます。天ぷらでも煮穴子でも大変美味しいですが、単純に白焼きにして、抹茶塩で食べるのも旬を感じられます。酒の肴に粋な一品としていかがでしょうか？もちろん、アナゴは伊勢・三河産、抹茶は西尾産でしょう。



豊浜市場で、全長 71cm の大型マアナゴを見つけました。

伊勢・三河湾では 30～40cm のものが漁獲の主体で、60cm を超えるようなマアナゴは滅多に見つかりません。伊勢・三河湾のマアナゴは大型になると湾外へ出て行くと考えられています。なるほど、この個体も渥美外海で漁獲されたものでした。



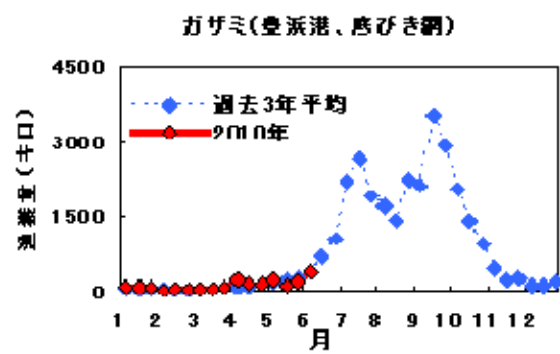
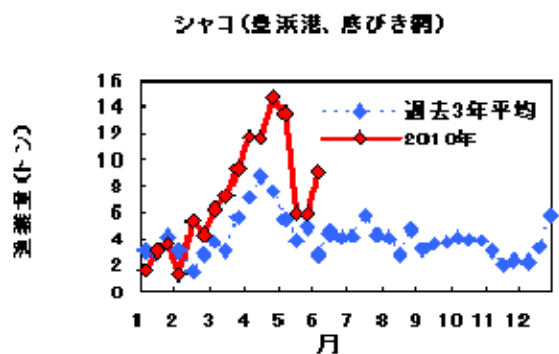
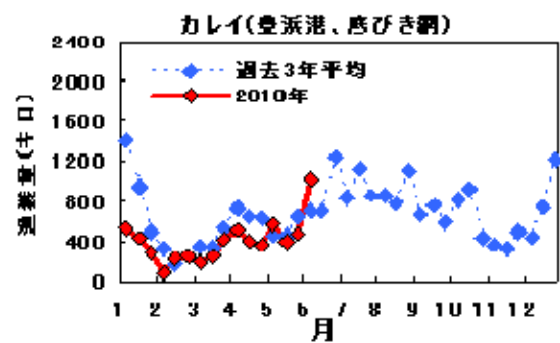
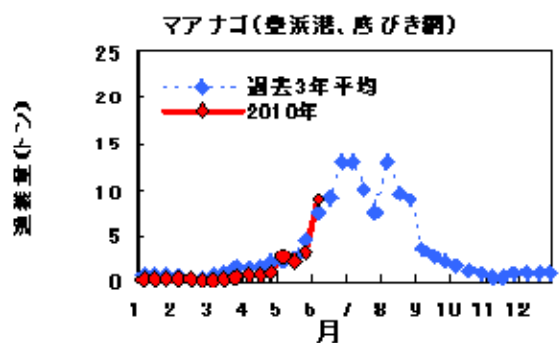
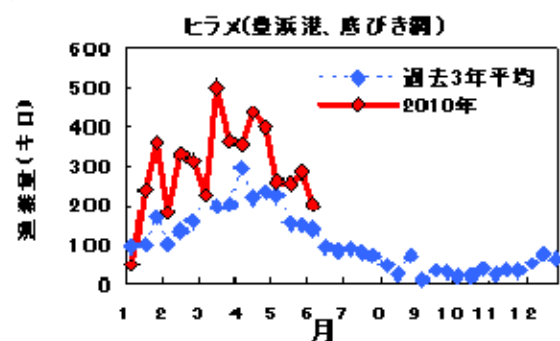
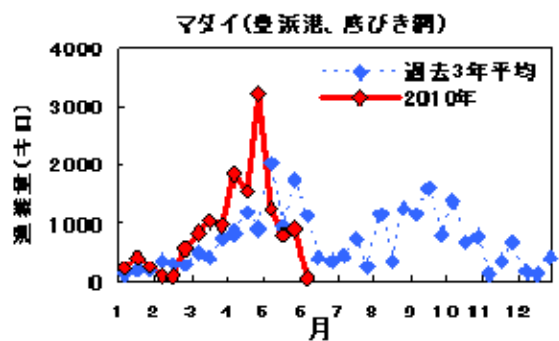
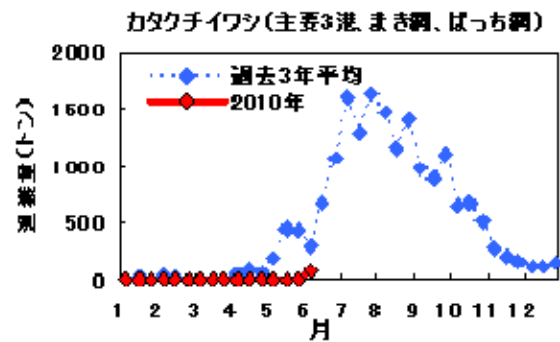
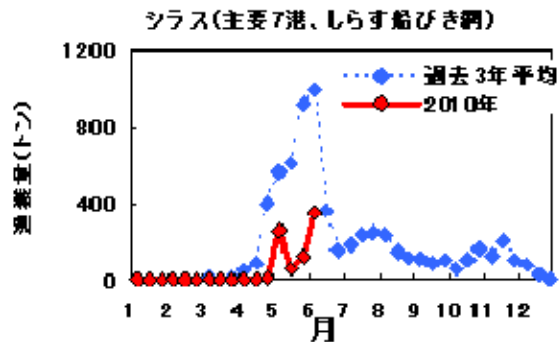
伊勢湾内にトビウオが入っているようです。羽根となる胸鰭の先端と下端が透明であることから、ホソトビウオ *Cypselurus hiraii* と思われます。

この写真は 5 月 26 日に豊浜漁港に水揚げされていたときのもので、昨日水産試験場の代務員さんが、青イソメの餌で釣ってきたところを見ると、結構岸寄りにいるのでしょう。

トビウオが釣り竿に掛かった場合、やっぱりやりとりの最中に飛んだりするのでしょいか？

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

主要魚種の漁獲状況 6月18日更新



6月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港:豊浜,師崎,片名,日間賀島,篠島,大浜,赤羽根

主要3港:豊浜,師崎,大浜

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年6月30日]

水産試験場では、おもな市場において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。

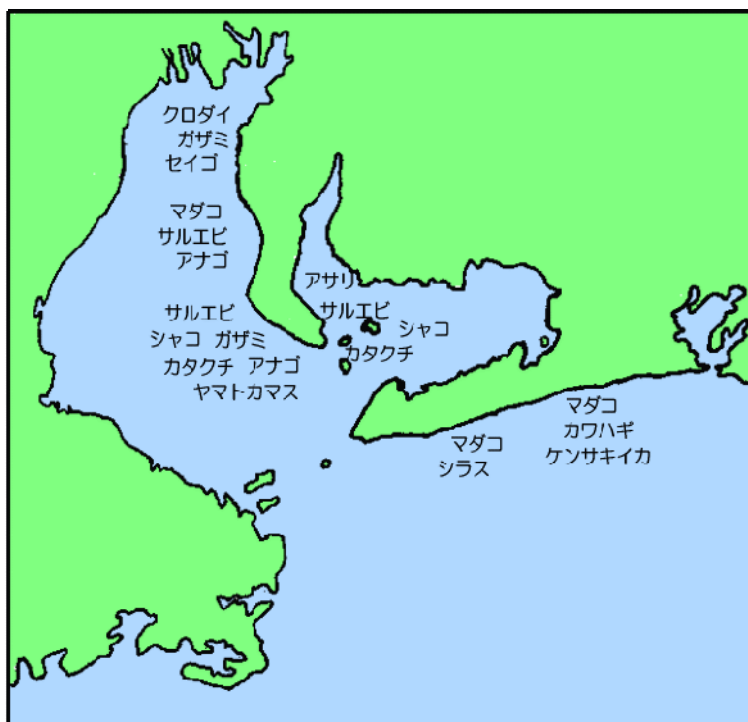
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな地元水産物を紹介しています。地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

漁況概要 6月30日更新

伊勢湾では、カタクチイワシ、アナゴ、クロダイ、セイゴ、ヤマトカマス、ガザミ、サルエビ、シヤコ、マダコなどが漁獲されています。湾奥部では、河川からの出水の影響がある模様です。

三河湾では、カタクチイワシ、シヤコ、サルエビ、アサリなどが漁獲されています。

渥美外海では、シラス、カワハギ、ケンサキイカ、マダコなどが漁獲されています。



6月下旬の漁模様

市場レポート



豊浜市場横にある魚ひろばでは、市場で競り落とされた地魚が並びます。昨年(左)と今年(右)の魚ひろばの写真です。同じようにみえますが、よく見ると・・・、シンボルのタイの位置が違います。昨年秋に南知多を直撃した台風18号で、このタイは飛ばされてしまったのですが、見事に復活を遂げました。



魚ひろば店内には、地魚がところ狭しと並べられています。地元のアナゴの干物やしらす干し、活きたガザミやシャコなども売られています。



地元あいちでカニと言えば、ズワイガニでも毛ガニでもありません。ガザミ(ワタリガニ) *Portunus trituberculatus* です。暑くなってきた、市場での数量も多くなってきました。今年、小型のカニが多くみられ、今後も期待できそうです。愛知県では稚ガニを放流しており、資源増大に努めています。



巨大なハモ *Muraenesox cinereus* が水揚げされていました。ハモと言えば関西では、夏の風物詩として、「はもおとし」など祇園祭にむけてよく食べられます。最近では、愛知県でも地元観光ツアーとして、篠島でハモを食べる企画があるようです。ハモは、梅雨の水を飲んで美味しくなるというように、まさに今が旬です。主産地は瀬戸内海ですが、愛知県でも年間 56 トン(H20)もの水揚げがあります。

島でハモに舌鼓をうちながら、祇園囃子に思いを馳せる・・・これもまた一興かもしれません。

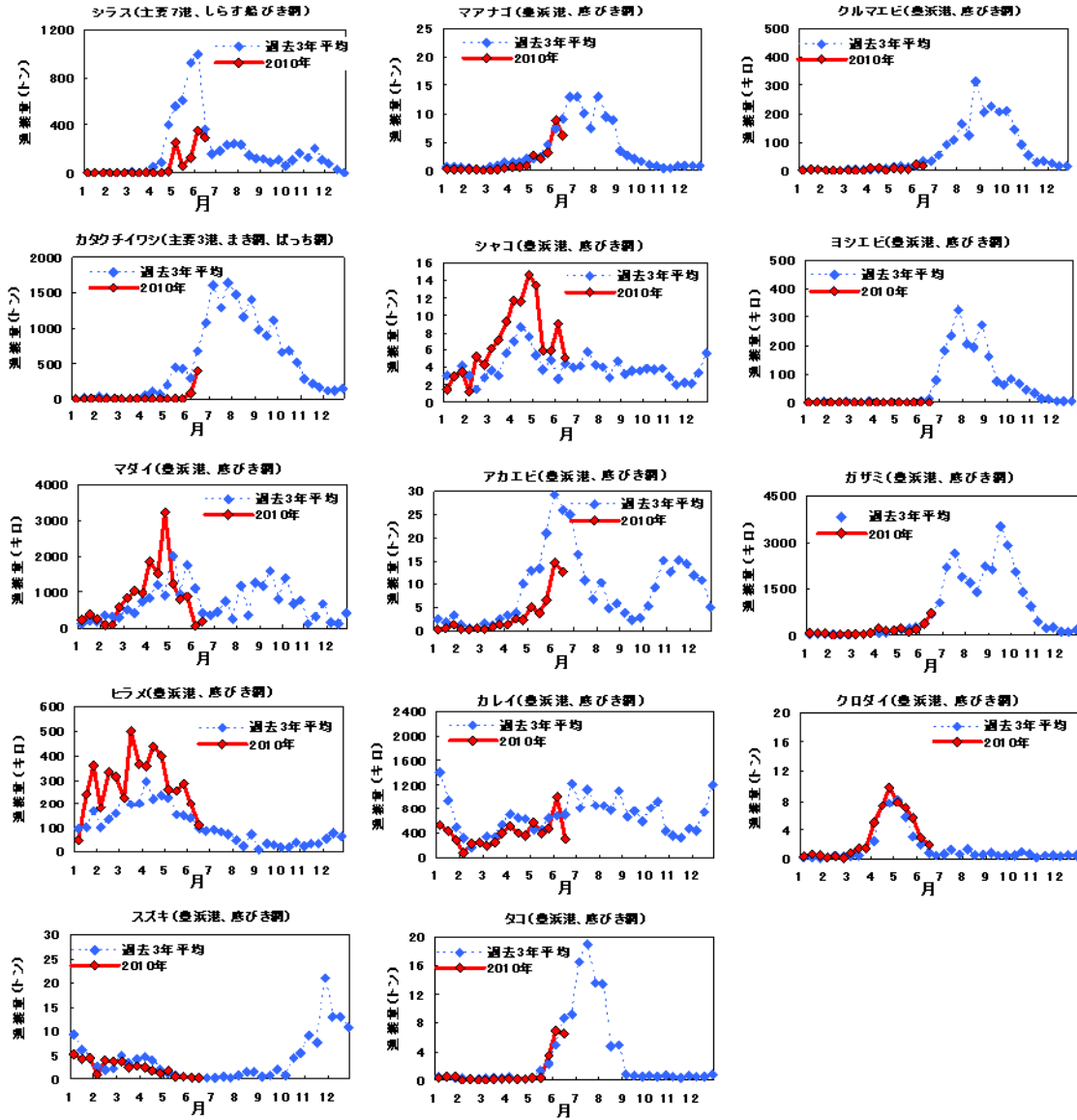


南知多の豊浜市場に大きなコイ *Cyprinus carpio* が水揚げされていました。伊勢湾の底びき網でとれたそうです。入梅以降、川の水がかなり出ていることの表れでしょうか。海でコイなんて・・・それでもコイはコイ♪。

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

主要魚種の漁獲状況 6月30日更新

今報から漁獲状況について、従来の8魚種から14魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、アカエビ(主にアカシャエビ)、タコです。



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～

[2010年7月6日]

水産試験場では、おもな市場において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。

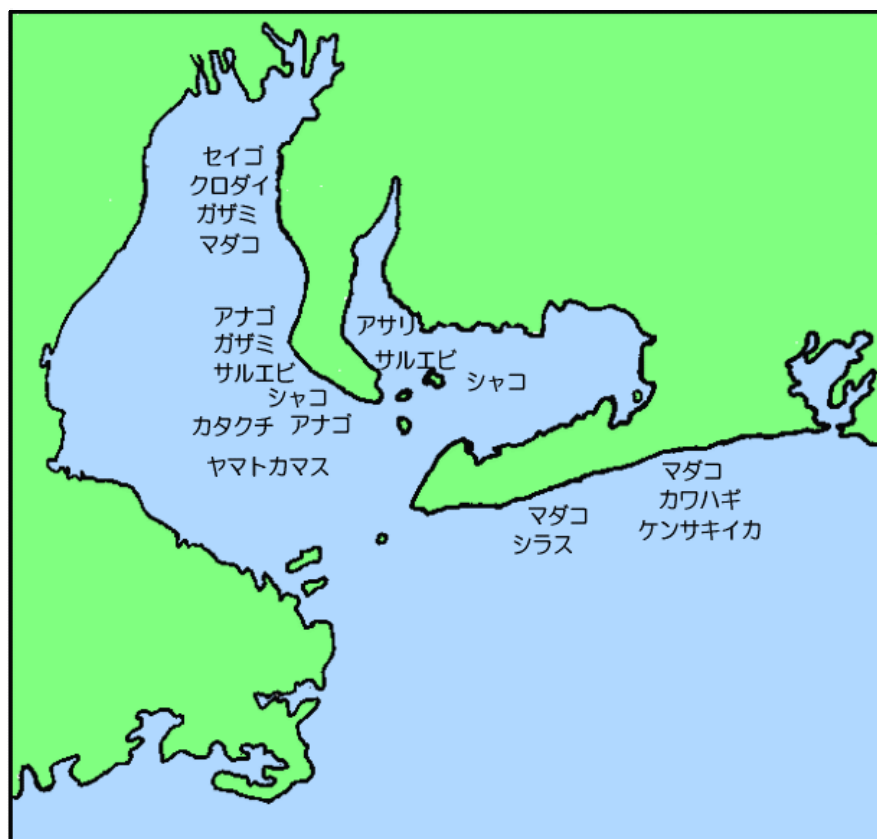
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県のお地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

漁況概要 7月6日更新

伊勢湾では、カタクチイワシ、アナゴ、クロダイ、セイゴ、ヤマトカマス、ガザミ、サルエビ、シャコ、マダコなどが漁獲されています。湾奥部では、河川からの出水の影響がある模様です。

三河湾では、シャコ、サルエビ、アサリなどが漁獲されています。今後、三河湾でもカタクチイワシの操業が始まります。

渥美外海では、シラス、カワハギ、ケンサキイカ、マダコなどが漁獲されています。



7月上旬の漁模様

市場レポート



豊浜市場横にある魚ひろば店内には、地魚がところ狭しと並べられています。地元のアナゴの干物やしらす干し、活きたガザミやシャコ、クルマエビなども売られています。



カタクチイワシ *Engraulis japonica* の漁獲量が増えてきました。当初、小型のものが主体で、養殖の餌用として出荷されていたようですが、徐々にサイズアップしてきました。船曳き網で漁獲され、本県漁獲量の No.1 魚種です。



鮮度の良いカタクチイワシは、刺身で食べるのが絶品です。酒と醤油で「ツケ」にしても美味しいです。包丁を使わず指先でさばけるので、お手軽です。脂ものってきて、養殖魚の餌にあげてしまうのは、もったいない。

お値段も安いですし、南知多に来られた時には、是非新鮮なカタクチイワシをどうぞ。



前報で紹介したガザミに続き、クルマエビ *Marsupenaeus japonicus* の漁獲量が増えてきました。クルマエビはなんといっても愛知県の「県の魚」です。本県では資源増大のために稚エビの放流が行われています。稚エビは干潟で育つので、干潟の環境保全も重要です。エビ本来の甘さを楽しむなら刺身、コクと旨味を楽しむなら塩焼きがおすすめです。水産物は鮮度が命、海外から輸入された冷凍ブラックタイガーでは、この美味さは味わえないでしょうね。



渥美外海で操業する船のデッキ上に、小さなカレイが落ちていました。コウベダルマガレイ *Crossorhombus kobensis* とみられます。恥ずかしいくらいに目幅が広くて、雄は下の写真のように腹黒いのが特徴です。

海にはいろんな魚がいますね。

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

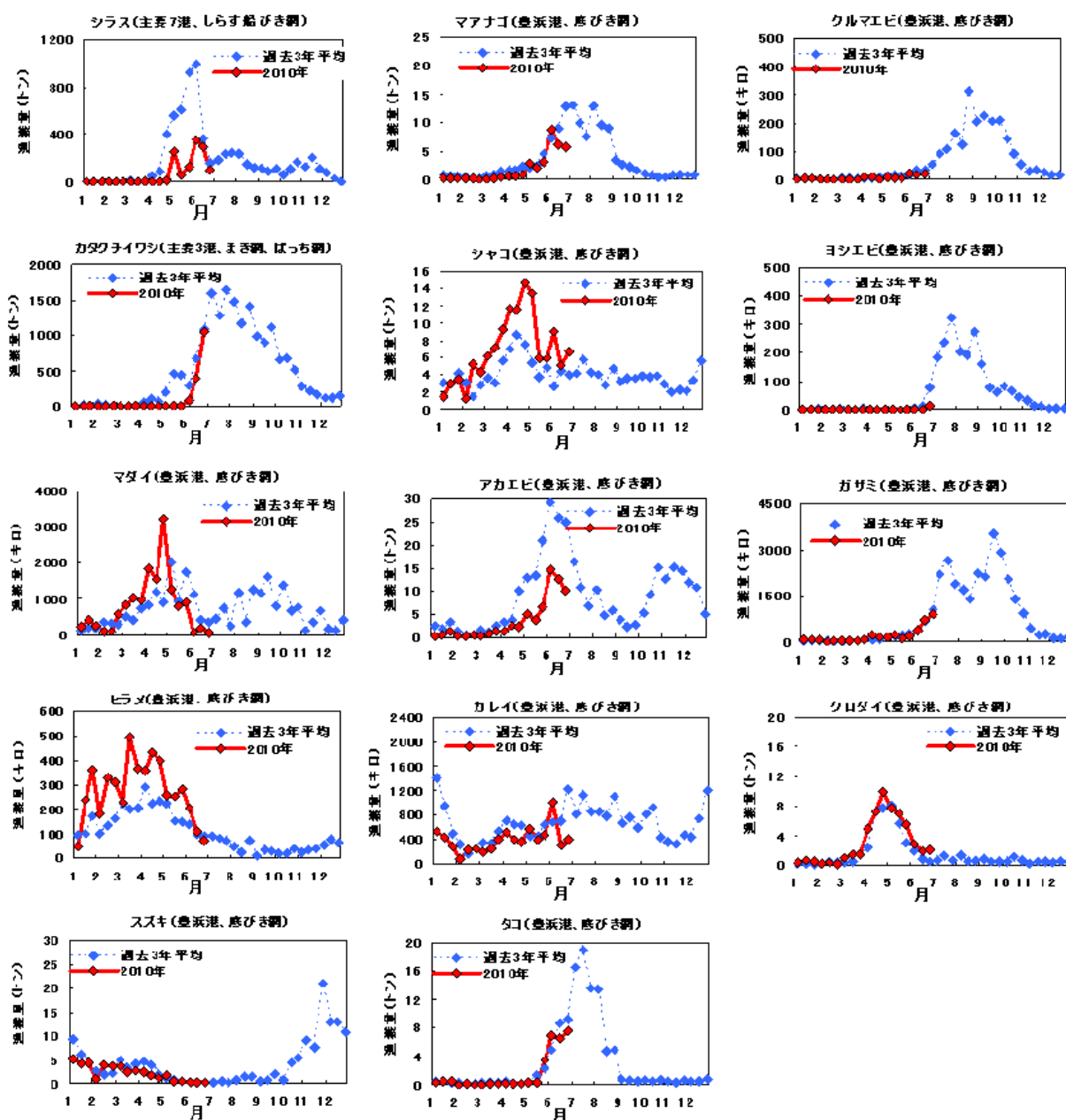
知多の農林水産業や直売所などを紹介した[知多のおしながき](#) はこちら

南知多の水産情報を発信している[豊浜漁業協同組合さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

三河一色の水産情報を発信している[三河一色さかな村さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

主要魚種の漁獲状況 7月6日更新

前報から漁獲状況について、従来の8魚種から14魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、アカエビ(主にアカシャエビ)、タコです。



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～

[2010年7月16日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 7月16日更新

伊勢湾では、カタクチイワシ、マアナゴ、セイゴ、クロダイ、ガザミ、サルエビ、シャコ、マダコなどが漁獲されています。湾奥部では、河川からの出水の影響がある模様です。

三河湾では、カタクチイワシ、マアナゴ、シャコ、サルエビなどが漁獲されています。貧酸素水塊により漁場が縮小し始めている模様です。

渥美外海では、シラス、マダイ、カワハギ、ケンサキイカ、マダコなどが漁獲されています。



7月中旬の漁模様



南知多町豊浜では、天下の奇祭「鯛祭り」の季節がいよいよやってきました。市場調査を行っている豊浜漁港の通り沿いでは、お祭りに向けて鯛みこしが制作されています。





祭りの主役「鯛みこし」は、ごらんのように巨大なみこしで、中からみると(下写真)、骨木を縄で組んだ見事な手仕事ぶりが分かります。

7月24日、25日には、是非ともこの奇祭をご覧いただき、お土産には地元の新鮮なおさかなをどうぞ。

詳しくは、以下 URL の豊浜商工会ホームページをご覧ください。

[豊浜商工会ホームページ\(外部リンク\)へジャンプ](#)



マアナゴ *Conger myriaster* が堅調に水揚げされています。地元ではメジロと呼ばれています。土用の丑(今年は7月26日)にはウナギを食べるのが定石となっています。一方アナゴも夏が旬ですし、ウナギと同様に脂溶性ビタミンや不飽和脂肪酸が非常に多く、逆に天然物ですのでカロリーはそれほど高くないので、女性には喜ばれるかもしれません。

今年は愛知三河一色産ウナギと合わせて、伊勢・三河湾産アナゴの蒲焼きも土用の丑にいかがでしょうか？



サルエビ *Trachypenaeus curvirostris* は伊勢・三河湾を代表する夏のエビの一つです。地元ではアカシャエビと呼ばれています。

そもそも、土用の丑の日にウナギを食べるのは、鰻屋に相談された平賀源内が「うし」の「う」になぞらえて、ウナギを食べようと宣伝したのが始まりと言われています。

ならば小売店の皆様、土用の申の日(今年は7月21日と8月2日)には、伊勢・三河湾のサルエビを売り出してはいかがでしょうか？



チカメキントキ *Cookeolus japonicus* が水揚げされていました。鰭など各パーツが大きく、特に大きな目には目力(めぢから)を感じます。三重県水産研究所さんのホームページでは

(<http://www.mpstpc.pref.mie.jp/SUI/zatsuroku/100121.htm>)、キントキダイの仲間3種の見分け方が紹介されていましたが、本種はそれらとは違うチカメキントキでした。

[水産試験場のトップページ](#)へ戻る

愛知県内産地直売所やふれあい体験施設を紹介した[あいちの農林水産産地直売所マップ](#)はこちら

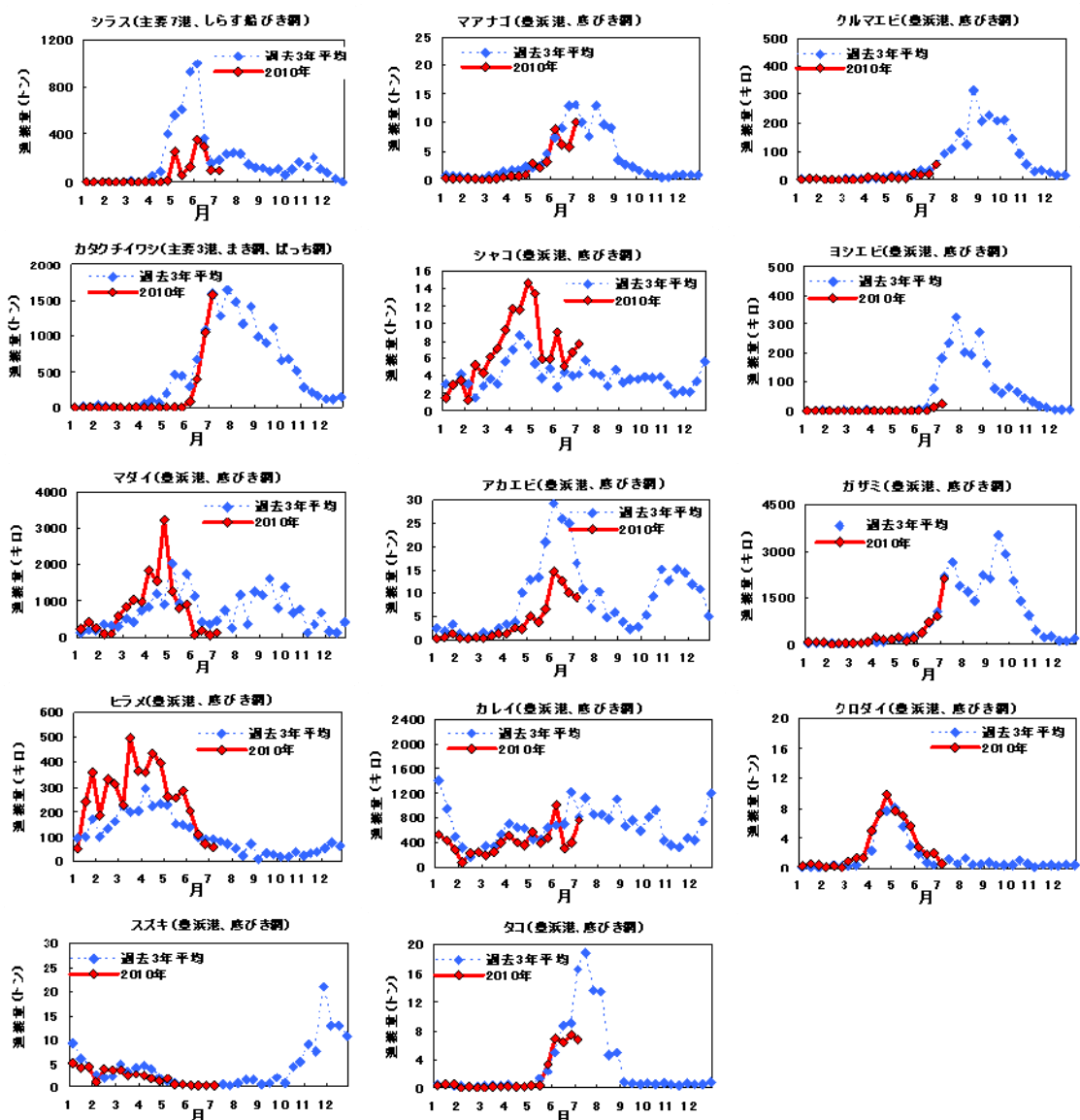
知多の農林水産業や直売所などを紹介したPRパンフレット[知多のおしながき](#)はこちら

南知多の水産情報を発信している[豊浜漁業協同組合さんのホームページ](#)と[豊浜商工会さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

三河一色の水産情報を発信している[三河一色さかな村さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

主要魚種の漁獲状況 7月16日更新

前報から漁獲状況について、従来の8魚種から14魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、アカエビ(主にアカシャエビ)、タコです。



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～

[2010年7月30日]

水産試験場では、おもな市場において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。

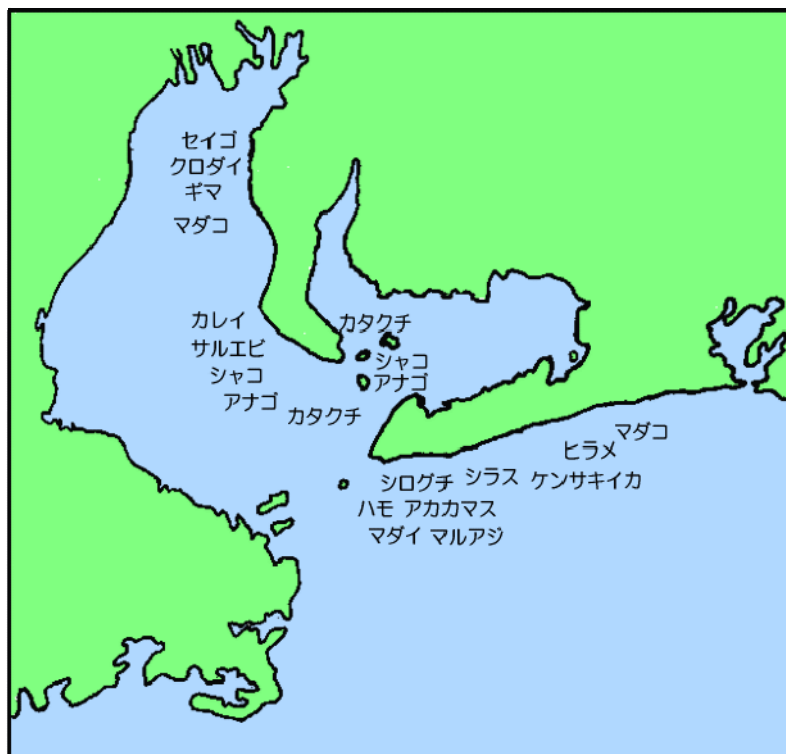
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 7月30日更新

伊勢湾では、カタクチイワシ、マアナゴ、セイゴ、クロダイ、ギマ、カレイ、サルエビ、シャコ、マダコなどが漁獲されています。貧酸素水塊により漁場が縮小し始めている模様です。

三河湾では、カタクチイワシ、マアナゴ、シャコなどが漁獲されています。貧酸素水塊により漁場が縮小し始めている模様です。

渥美外海では、カタクチシラス、シログチ(いしもち)、マルアジ、ハモ、アカカマス、マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、マダコなどが漁獲されています。現在、水深50～80ヒロ以深の漁場は、ヤリイカの稚イカ保護のため、漁業者が自主的に禁漁としています。



7月下旬の漁模様



「鯛まつり」も無事に終わり、豊浜漁港では再び漁に活気が戻りました。

鯛祭りのレポートは、[豊浜商工会ホームページ\(外部リンク\)](#)をご参照ください。



マアナゴ *Conger myriaster* が堅調に水揚げされています。地元ではメジロと呼ばれています。

鯛まつり開けの7月28日には、これまでよりさらに多くの水揚げがみられました。

漁獲量の急増には、お祭りですばらく漁を休んでいたことや、貧酸素水塊の発達によって分布域が制限されてきていることなどが考えられます。

いずれにしても、今がお買い得かもしれませんね。



メイタガレイ *Pleuronichthys cornutus* を主体とするカレイ類が多く漁獲されています。
煮付けにすると小型でも大変美味しい魚です。また唐揚げにして甘酢あんをかけても美味です。
皮をはがしてから調理すると臭みがとれます。



イボダイ *Psenopsis anomala* も市場でよく見られるようになりました。
小骨が少なく身離れもよく、煮付けなどは子供でも食べやすい種類です。また、干物にしてもいけます。
県内ではマメダイと呼ばれています。愛知県の底びき網で使用する開口板は「まめ板」と呼ばれていますが、昔この漁法でこのマメダイが多く漁獲されたことに由来すると言われています。



顔は確かにハモ *Muraenesox cinereus* なのですが、体が寸詰まり…。面白いハモを見つけました。
おそらく、体の後半を何物かに食べられてしまったのでしょう。しかし、ちゃんと鰭が再生しているのを見ると、生命力の強さを感じます。

[水産試験場のトップページへ戻る](#)

愛知県内産地直売所やふれあい体験施設を紹介した[あいちの農林水産産地直売所マップ](#)はこちら

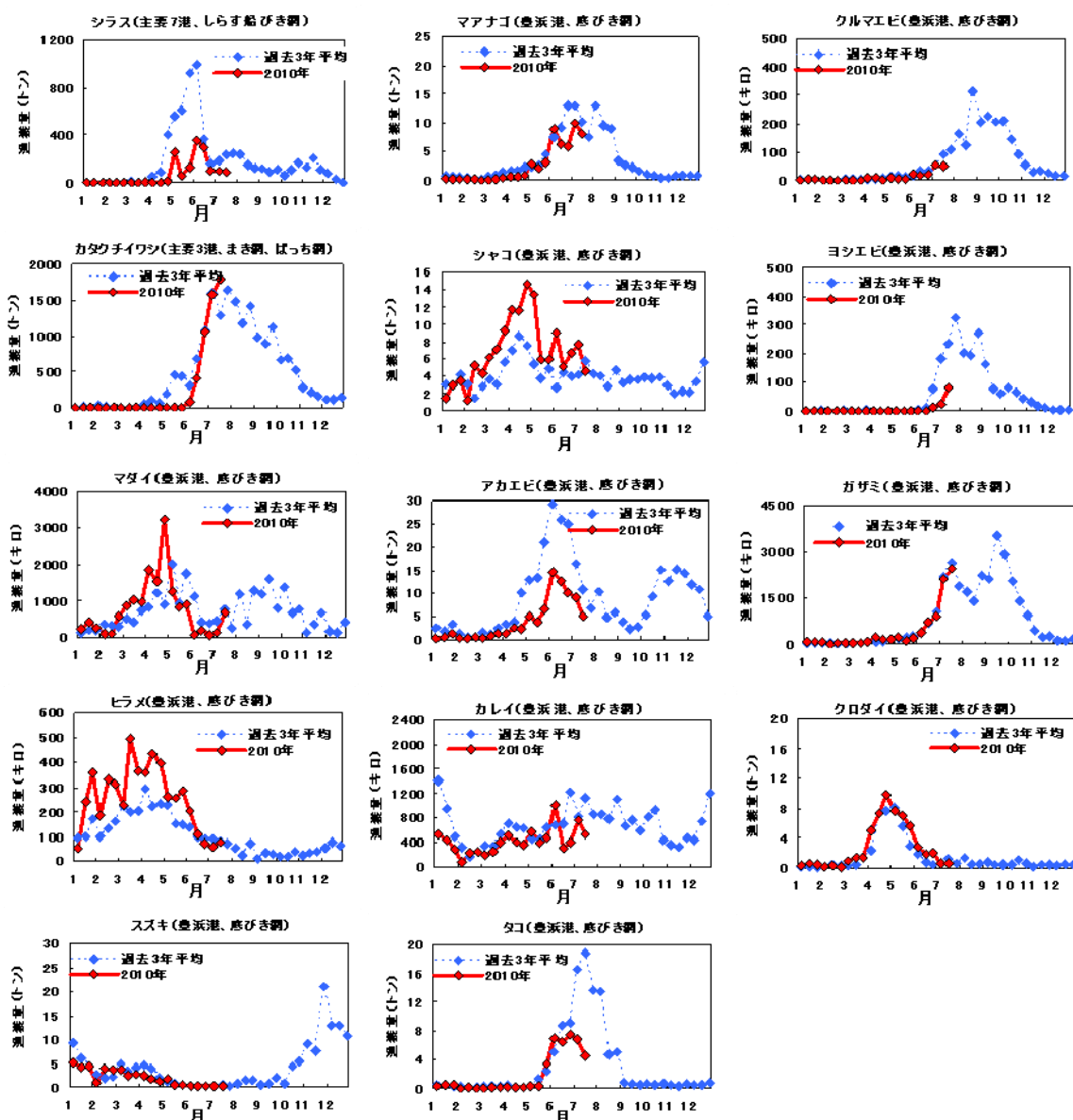
知多の農林水産業や直売所などを紹介したPRパンフレット[知多のおしながき](#)はこちら

南知多の水産情報を発信している[豊浜漁業協同組合さんのホームページ](#)と[豊浜商工会さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

三河一色の水産情報を発信している[三河一色さかな村さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

主要魚種の漁獲状況 7月16日更新

従来の8魚種から14魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、アカエビ(主にアカシャエビ:標準和名サルエビ)、タコです。



7月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年8月11日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 8月11日更新

各漁場と主な漁獲物

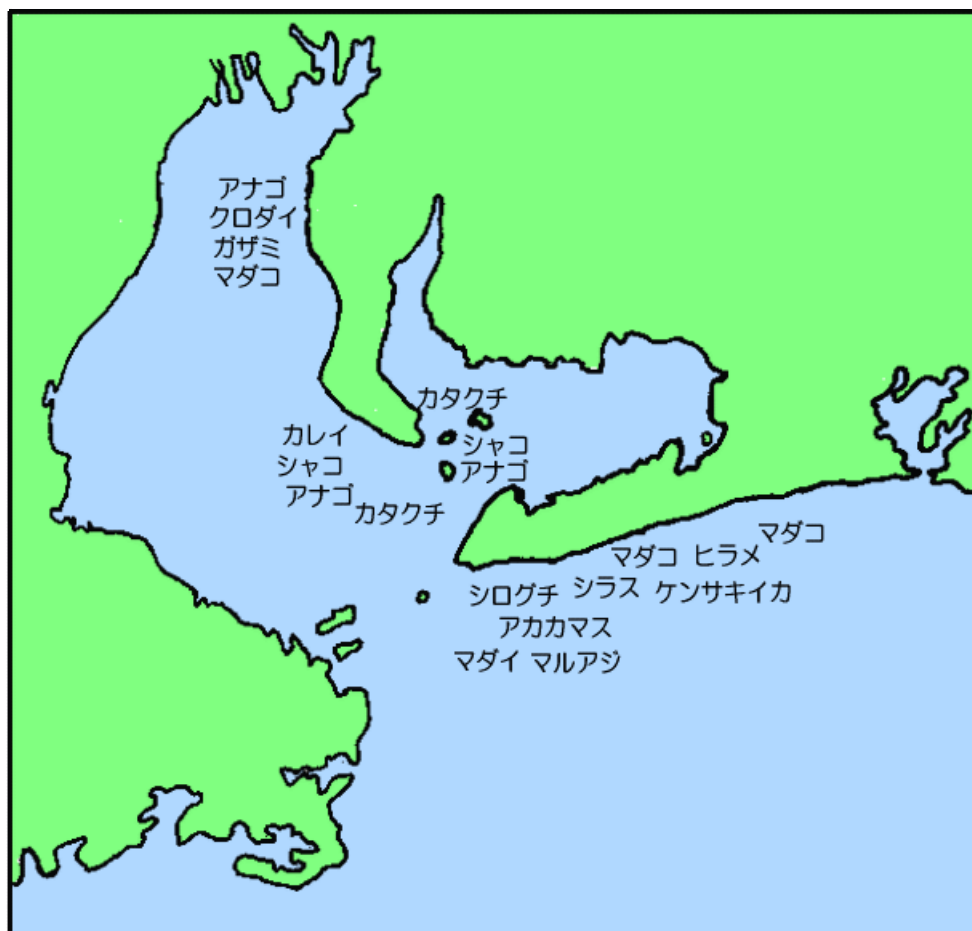
○伊勢湾:カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、カレイ、ガザミ、シャコ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、マアナゴ、シャコ

伊勢湾、三河湾では、貧酸素水塊により漁場が縮小している模様です。

○渥美外海:カタクチシラス、シログチ(いしもち)、マルアジ、アカカマス、マダイ、ヒラメ、ケンサキイカ、マダコ

現在、渥美外海の水深50～80ヒロの漁場は、ヤリイカの稚イカ保護のため、漁業者が自主的に禁漁としています。



8月上旬の漁模様

市場レポート

お盆休みに入りました。今年の夏は暑く、県内の海水浴場なども活気にあふれています。漁業生産研究所がある南知多町でも、この夏休み期間、いろいろな催しものがあるようです。17日には内海海岸で内海中日花火大会も行われます。

遠出は渋滞が嫌だという方、この機会に地元の海やとれたての魚介類を楽しんでみてはいかがでしょうか。

南知多の催し物については、[内海観光協会\(外部リンク\)](#)のホームページをご参照ください。



片名市場の様子です。

この日はタイラギ *Atrina pectinata* が多く水揚げされていました。この貝は最大 30cm にもなる大型の二枚貝で、湾口部周辺で主に潜水漁業により漁獲されています。市場やお店では「平貝(たいらがい)」と呼ばれており、貝柱はさっぱりとして美味で、シャキっとした良い食感です。

貝類は、特に底層の貧酸素の影響を受けやすい資源です。海底の酸欠で無駄死にしまうよりは、私たちに「美味しい」と言われて食べられる方が、貝にとっては本望だというのは利己的な解釈でしょうか！？



マゴチ *Platycephalus indicus* がよく見られます。これも、伊勢湾の夏を代表する魚の一つと言えます。刺し網などで漁獲されています。まさに夏が旬の魚で、白身であっさりとしており、非常に上品な味わいです。刺身、煮付け、唐揚げとなんでも美味しい魚です。



ヨシエビ *Metapenaeus ensis* の漁獲量が多くなっています。本種もやはり夏に、底びき網などで多く漁獲されます。えび類やかに類など甲殻類の料理の基本は塩ゆででしょう。最も簡単かつ美味しい食べ方です。稚エビは、その名のとおり「葦(よし)」が生える河口域で成育するようです。本県では、栽培漁業の対象種になっており、稚エビが放流されています。また地元の漁業者らも積極的に資源増大に努めています。



上の写真がアオハタ *Epinephelus awoara* で、下の写真がアカハタ *Epinephelus fasciatus* です。どちらも全長 30cm 程度の小型のハタ科の魚です。底びきでまれに見られます。市場では見慣れない魚も多く、調べても名前が分からず「白旗」をあげたくなる時もありますが、分かった時の喜びはたまりません。ちなみに「シロハタ」というハタはいませんので、あしからず・・・。

[水産試験場のトップページ](#)へ戻る

愛知県内産地直売所やふれあい体験施設を紹介した[あいちの農林水産産地直売所マップ](#)はこちら

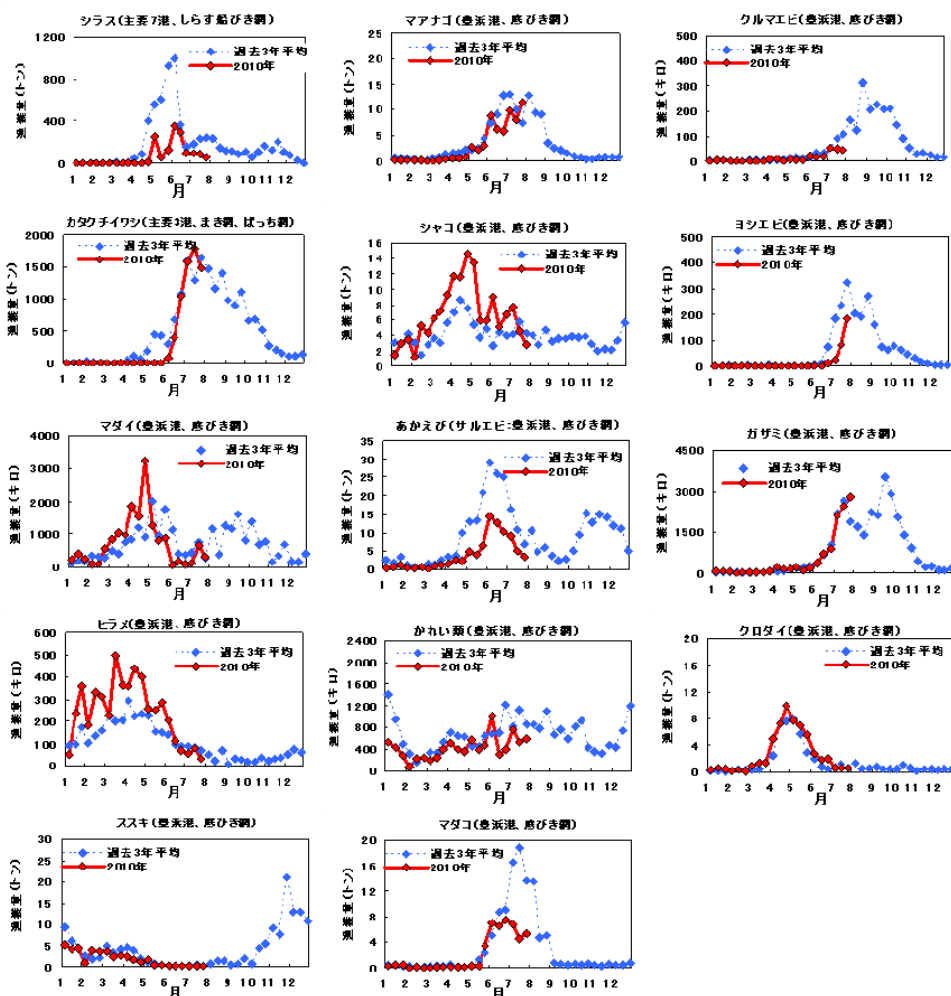
知多の農林水産業や直売所などを紹介した PR パンフレット[知多のおしながき](#)はこちら

南知多の水産情報を発信している[豊浜漁業協同組合さんのホームページ](#)と[豊浜商工会さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

三河一色の水産情報を発信している[三河一色さかな村さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

主要魚種の漁獲状況 8月11日更新

従来の 8 魚種から 14 魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、あかえび(主にアカシャエビ:標準和名サルエビ)、マダコです。なお、かれい類には、主にメイタガレイ、イシガレイ、マコガレイが含まれます。



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～

[2010年8月25日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

漁況概要 8月25日更新

各漁場と主な漁獲物

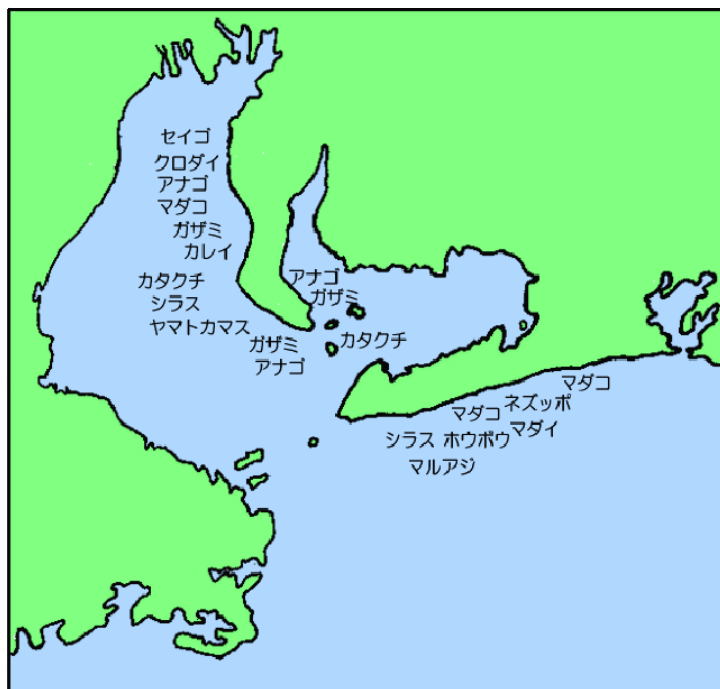
○伊勢湾：カタクチイワシ、シラス、セイゴ、クロダイ、アナゴ、カレイ、ヤマトカマス、ガザミ、マダコ

○三河湾：カタクチイワシ、アナゴ、ガザミ

伊勢湾、三河湾では、貧酸素水塊により漁場が縮小している模様です。

○渥美外海：シラス、マダイ、ホウボウ、ネズッコ、マルアジ、マダコ

現在、渥美外海の水深50～100ヒロの漁場は、ヤリイカの稚イカ保護のため、漁業者が自主的に禁漁としています。



8月下旬の漁模様

市場レポート



夏休み中の豊浜・片名両市場では、子供達の姿を良く目にしました。水揚げのお手伝いで、セリが始まる直前に魚を並べる作業など、みんなよく動いていました。そんな夏休みもう終わりですね。。



ガザミ *Portunus trituberculatus* の水揚げが好調です。お店などではワタリガニと呼ばれています。

市場では、毎日多くのガザミが見られます。身もちろん、かにみそも大変美味しいです。あと贅沢ですが、味噌汁にしても最高です。

今なら、漁獲量も多いですし、お値打ちだと思います。



干物といえば、やっぱりカマスでしょう。伊勢湾では、アカカマス *Sphyraea pinguis* と ヤマトカマス *Sphyraena japonica* が見られます。前者は、黄カマス(ヒレが黄色いので)、後者は黒カマス(体が黒みがかっているの)と呼ばれています。背びれと腹びれの位置関係で区別できます。

内湾では、春から梅雨くらいはアカカマスが多かったのですが、今はヤマトカマスが多く水揚げされています。

干物は、開いたカマスを一時間ほど海水くらいの塩水でしめて、半日ほど干せばあつというまにできあがりです。



マルアジ *Decapterus maruadsi* や 小型のマアジ *Trachurus japonicus* が多く水揚げされています。

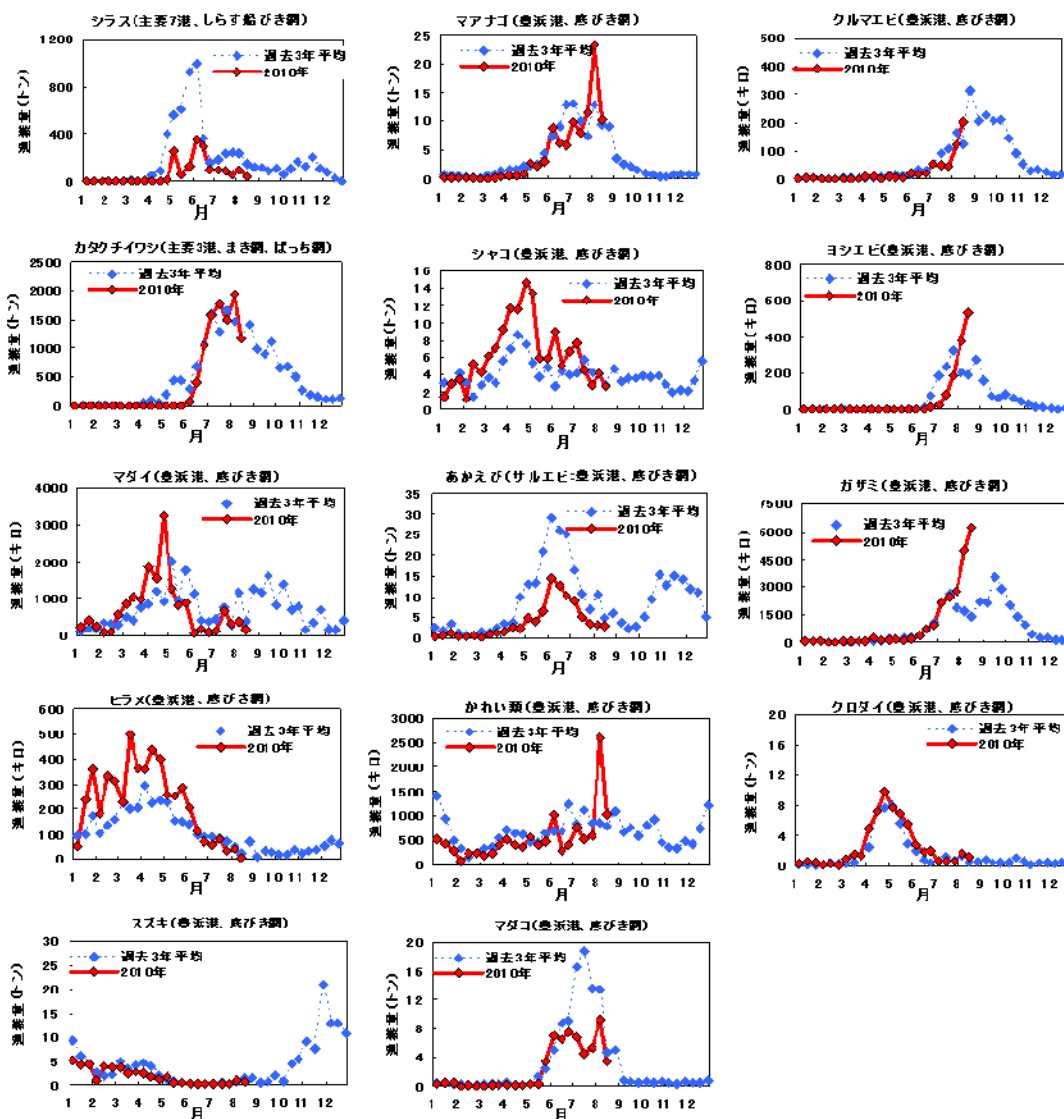
前者はムロアジと呼ばれることもありますが、豊浜などで見かけるのは、標準和名ムロアジとは別種の「マルアジ」です。マルアジには、尾びれの付け根に、背びれ、臀びれから分離し

た小鱈があることが特徴です。

アジはまさに旬の盛りで、小型でも脂がノリノリで非常に美味しいです。アジ類は料理の用途が多く、刺身・塩焼き・干物・南蛮漬け・フライなど何でも美味しく食べられます。特に今は、鮮度の良い小型のものを半身ずつ皮を引いた刺身状態にして、酒・醤油・砂糖少々・にんにく少々・しょうが少々の中津汁に一晩つけたヅケがおすすです。夜ヅケとして、朝ヅケ丼にして食べるとたまりません。

主要魚種の漁獲状況 8月25日更新

従来の8魚種から14魚種に増やしました。新たに追加した魚種は、クロダイ、スズキ、クルマエビ、ヨシエビ、あかえび(主にアカシャエビ:標準和名サルエビ)、マダコです。なお、かれい類には、主にメイタガレイ、イシガレイ、マコガレイが含まれます。



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～

[2010年9月7日]

水産試験場では、おもな市場において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。

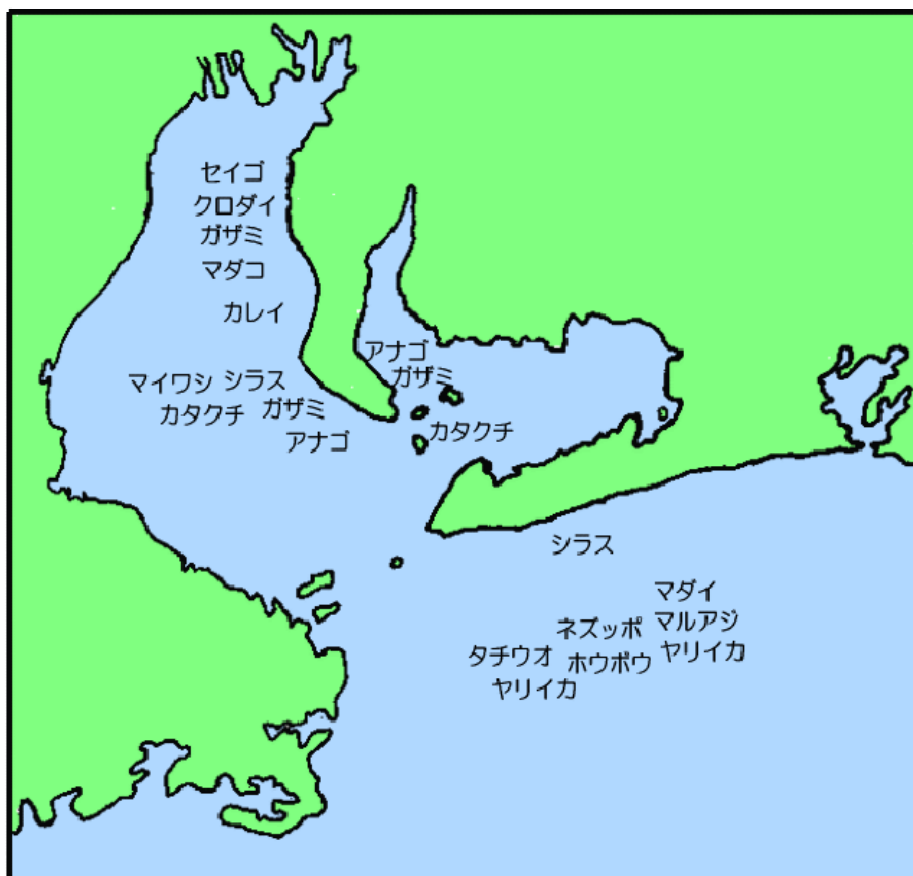
また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要 9月7日更新

各漁場と主な漁獲物

- 伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、セイゴ、クロダイ、アナゴ、カレイ、ガザミ、マダコ
- 三河湾:カタクチイワシ、アナゴ、ガザミ
- 渥美外海:シラス、マダイ、ホウボウ、タチウオ、ネズッコ、マルアジ、ヤリイカ

ヤリイカが9月1日から解禁となりました。



9月上旬の漁模様

市場レポート



ヤリイカ *Loligo bleekeri* の漁が9月1日に解禁となりました。漁業者はこの日のために、初夏から禁漁区を設定して稚イカを保護してきました。写真は片名市場の解禁日の様子です。



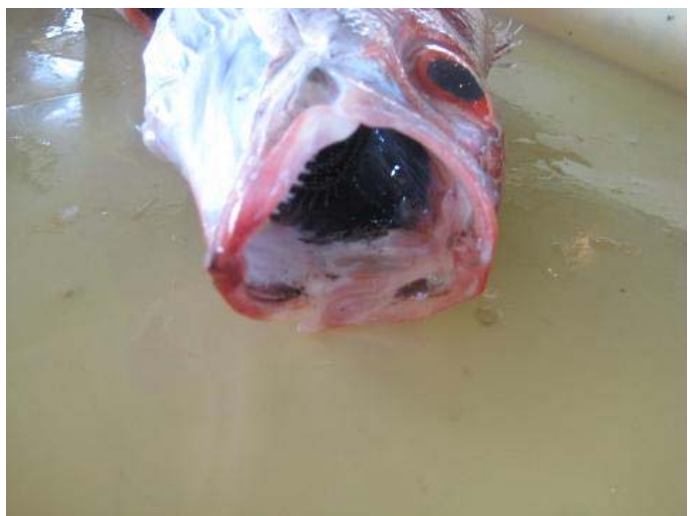
こちらは豊浜市場の様子。漁業者は、ヤリイカ資源の有効利用を図るため、1日上限500kgとして漁獲量を自主制限しています。



ヤリイカは甘く上品な味わいの大変美味しいイカです。刺身、焼き、煮付けなんでもOK。皮が剥けやすいので、調理も簡単です。しかも、獲れるのは秋から冬までの期間限定です。この機会に、お店で見つけたら、是非ご賞味ください。



マイワシ *Sardinops melanostictus* が好調です。不飽和脂肪酸やミネラルなど優れた栄養価を持っており、まさに泳ぐサプリメントといえる青魚の代表格です。これから秋にかけて旬を迎えます。今年はサンマ不漁で高価とか、代わりに地元のマイワシを試してみたいはいかがでしょうか？

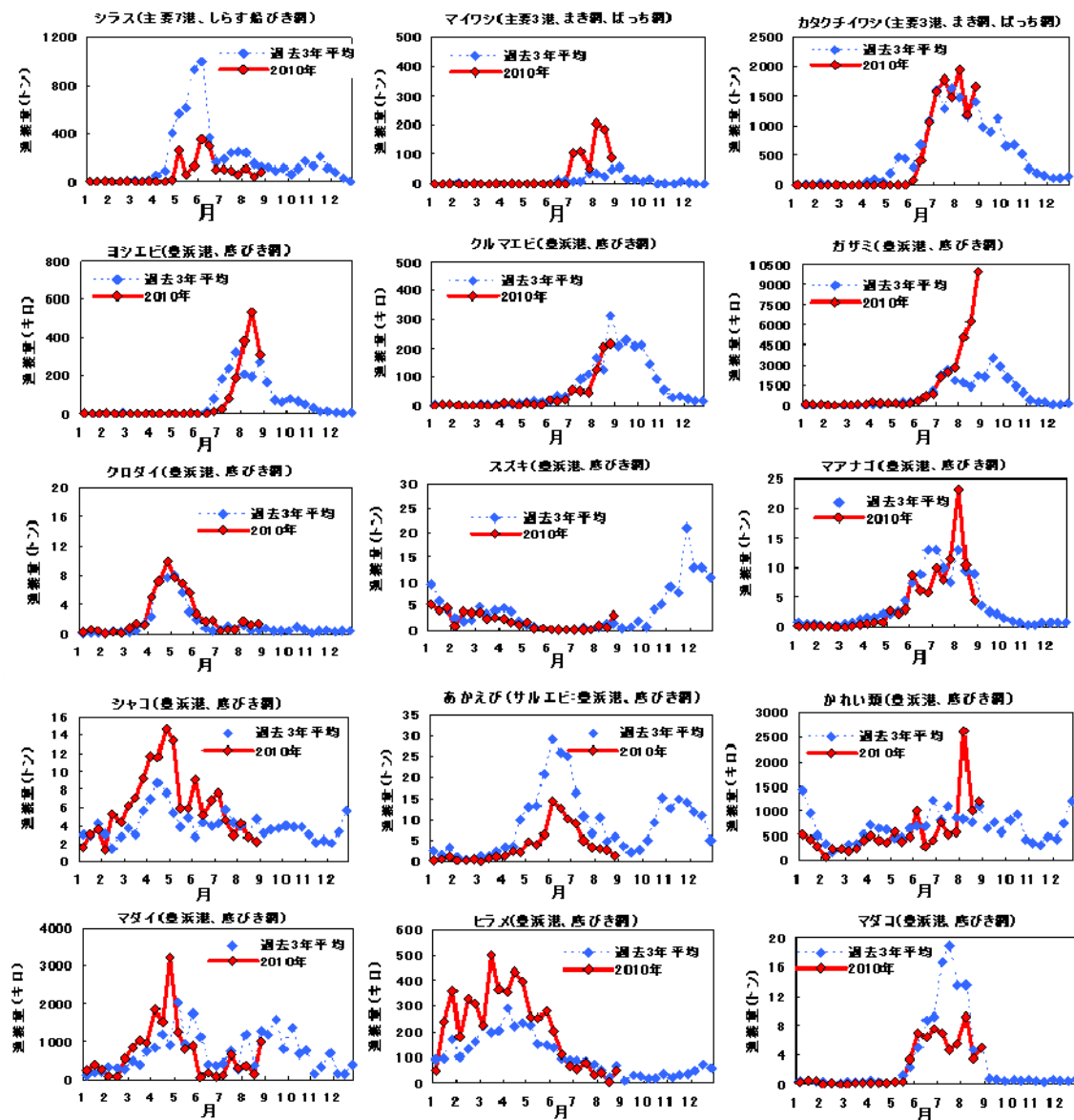


アカムツ *Doederleinia berycoides* を豊浜市場で見つけました。ヤリイカ狙いで漁場がやや深めなので、入ったのでしょう。旬は夏です。脂が乗った魚ですので、刺身や塩焼きなど美味しいです。

アカムツは、別名「のどぐろ」と言われる高級魚です。なるほど、名は体を表すとおり、のどが黒いのがよく分かります。

主要魚種の漁獲状況 9月7日更新

今報からマイワシを追加しました。図の並びを変更しました。



8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～

[2010年9月28日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要

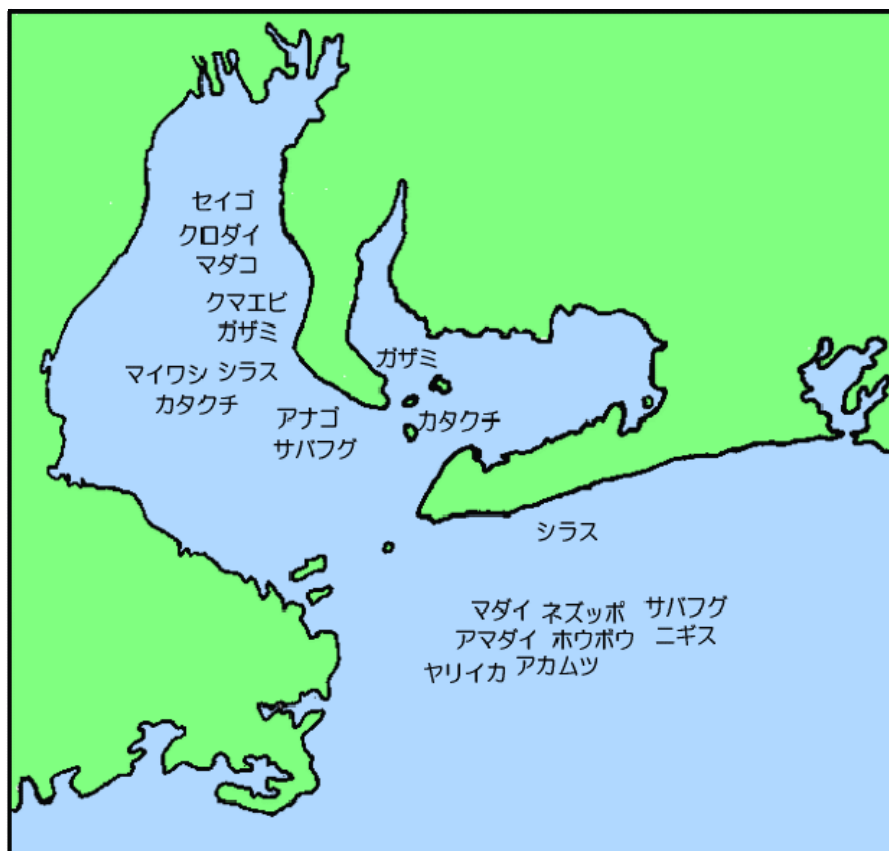
各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、セイゴ、クロダイ、アナゴ、サバフグ、クマエビ、ガザミ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、ガザミ

○渥美外海:シラス、マダイ、ホウボウ、アマダイ、ネズッコ、アカムツ、ニギス、ヤリイカ

ヤリイカが9月1日から解禁となりました。



9月下旬の漁模様

市場レポート



ガザミ *Portunus trituberculatus* が空前の大漁です。漁業者も、「一時的にまとまって獲れることは良くあるが、こんなに継続するのは珍しい」と言っています。漁獲量は例年同時期の250%以上に達しています。ちなみに大阪湾でも豊漁だそうです。

値段も例年の半額で、漁業者には辛いですが、食べるほうには嬉しい状況です。写真のように、市場はカニだらけです。今年のカニ(ワタリガニ)はおすすめです。



ガザミの仲間でも他に獲れるものとして台湾ガザミ *Portunus pelagicus* があります。本種は青色で模様も派手で、市場で見てもすぐに分かります。味もガザミに負けず劣らず非常に美味しいそうです。



これもガザミの名を冠するカニで、ノコギリガザミです。最近3種に分類されたそうで、写真はそのうちのアカテノコギリガザミ *Scylla serrata* と思われます。伊勢湾では、ごくたまに見かける程度(これは9月17日撮影)ですが、お隣の浜名湖では「ドーマン」と呼ばれ、しばしば漁獲されているようです。これも美味しいカニです。



ヒイラギ *Nuchequula nuchalis* も市場でよく見ます。漁業だけでなく、五目釣りの対象としても有名な魚です。ぬめりが多くて、アゴが飛び出すなど、釣りをされる方なら、一度は見かけたことあるのではないのでしょうか？一見雑魚(ざこ)と思えるこの魚ですが、意外に美味しく、煮付けや刺身などでいけます。軽く干してあぶっても美味しいです。



ネズッポ類は、天ぷらのネタとして非常に美味しい魚です。一般的には「ぬめりごち」とか「めごち」とか呼ばれています。底びき網や刺し網で漁獲され、伊勢・三河湾域には数種類が生息域をずらして分布しているようです。写真はベニテグリ *Foetorepus altivelis* (左)とヤリヌメリ *Repomucenus huguenini* (右)と思われます。ちなみに、赤い魚体のベニテグリは、一般的なネズッポ類の3倍の速度で泳げるわけではありません。天ぷら用のおろし方は非常に簡単です。書籍などでも有名な魚屋三代目さんが紹介されています。以下の外部リンクをご参照下さい。
<http://nsakanaya.exblog.jp/6163684>



最近になってちらほら見かけるようになりました。メカジキ *Xiphias gladius* の若魚です。上あごの角が非常に長く扁平なのが特徴的です。食性はイカ類を好むそうなので、今漁期真っ盛りのヤリ

イカを食べにきているのかもしれませんが。強大な尾びれと、無駄のないプロポーション。泳ぎに特化した海のアスリートを感じます。
[水産試験場のトップページ](#)へ戻る

愛知県内産地直売所やふれあい体験施設を紹介した[あいちの農林水産産地直売所マップ](#)はこちら

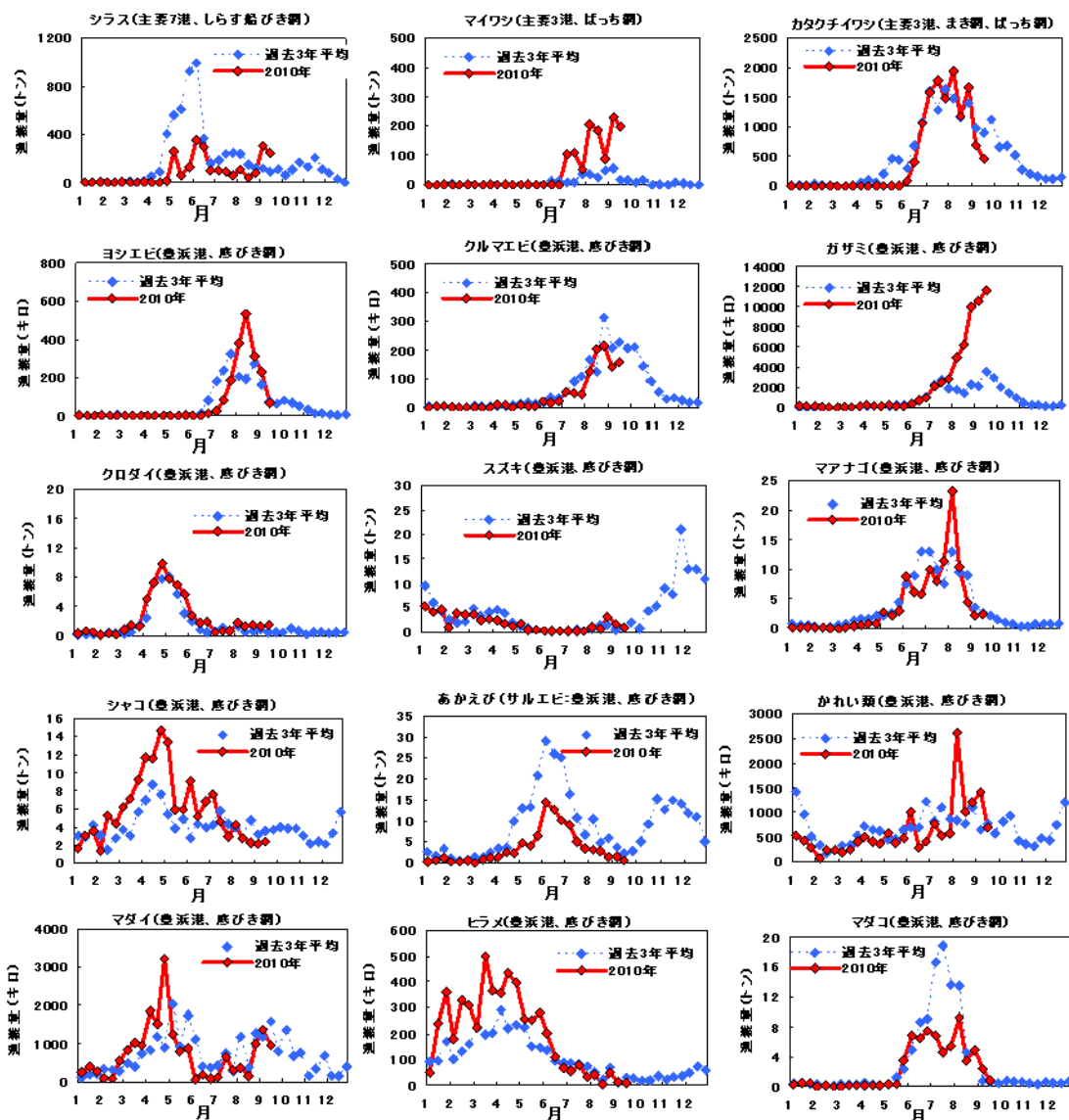
知多の農林水産業や直売所などを紹介した PR パンフレット[知多のおしながき](#)はこちら

南知多の水産情報を発信している[豊浜漁業協同組合さんのホームページ](#)と[豊浜商工会さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

三河一色の水産情報を発信している[三河一色さかな村さんのホームページ](#)はこちら(外部リンク)

主要魚種の漁獲状況

前報からマイワシを追加し、図の並びを変更しました。



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～

[2010年10月8日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

漁況概要

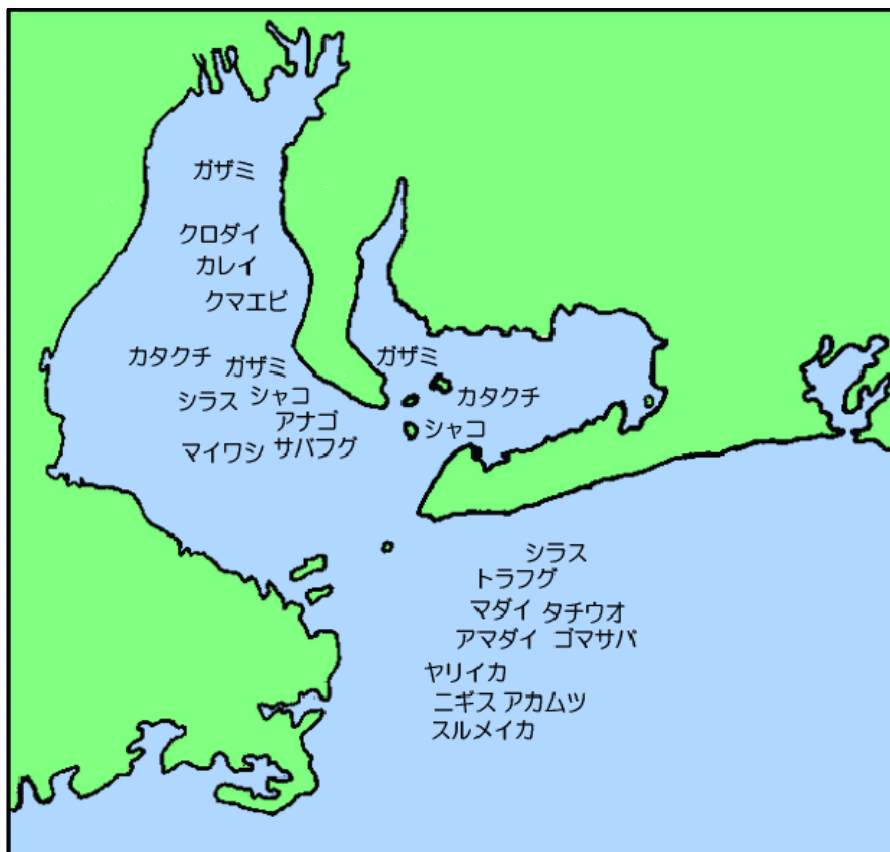
各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、クロダイ、カレイ、アナゴ、サバフグ、クマエビ、ガザミ、シャコ

○三河湾:カタクチイワシ、ガザミ、シャコ

○渥美外海:シラス、マダイ、アマダイ、タチウオ、ゴマサバ、アカムツ、トラフグ、ニギス、ヤリイカ、スルメイカ

10月1日からフグはえ縄が解禁となり、10月6日に初漁がありました。



10月上旬の漁模様

市場レポート



今年もいよいよトラフグ *Takifugu rubripes* のはえ縄漁が解禁となりました。10月6日に初セリがあり、市場は一段と活気づいており、セリは日没後まで続きました。愛知県のフグ漁獲量は、全国的にも毎年上位に入り、実はフグの本場なんです。なかなか庶民の口には遠い高級魚ですが、不景気を吹き飛ばすつもりで、シーズン中に1回くらいは愛知県産の天然フグをたっぷり味わいたいものです。



本県では、トラフグ稚魚を放流し、漁獲資源の維持・増大に努めています。はえ縄シーズン中の片名市場では水産試験場の研究員が、放流魚の混獲状況や漁獲サイズ等について調査しています。見かけたら、お気軽に声をおかけ下さい。



前報からお伝えしているように、ガザミ *Portunus trituberculatus* の豊漁が続いています。今旬のガザミ(ワタリガニ)の漁獲量は、前報につづき年初来最高となりました。さすがに、今後は減少していくと推測されます。

身もしっかり詰まり濃厚な味わいです。今が、ワタリガニを食べるラストチャンスかもしれません。



サバ類の美味しい季節になってきました。本県海域には、マサバ *Scomber japonicus* とゴマサバ *Scomber australasicus* がみられます。写真は、ゴマサバです。ゴマサバは、体側に不規則な小黑点が見られます。

スーパー等で良く目にするのは、タイセイヨウサバ *Scomber scombrus* (ノルウエーサバ) ですが、これは背側の虫食い模様が「く」の字形になっています。

サバ類は、DHA やビタミン類が豊富で、血栓溶解作用があり、高脂血症予防はじめ、現代で問題となっている生活習慣病や痴呆の予防に効果的とされます。日常的にサプリメントに依存している都会の人には、「サバを食べましょう!」、と言いたいものです。

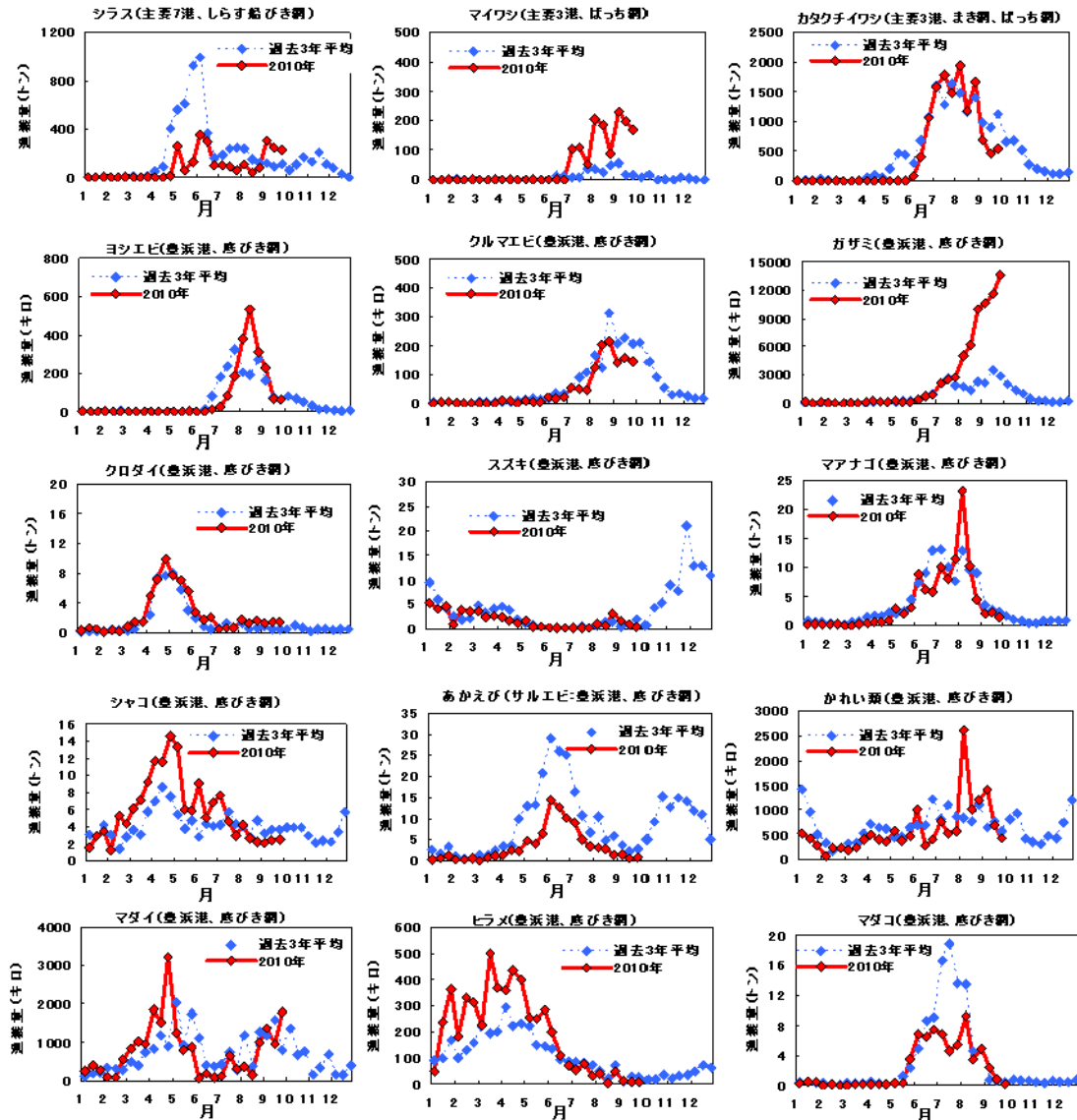


また、見慣れない魚を見つけました。ギス *Pterothrissus gissu* と言います。なんか、ニゴイのような顔で、シロギスのような体つき。でも、腹びれが体の後ろの方に位置しているので、系統的に古い感じがします。

このギスが属するソイワシ目は、稚魚は透明な柳の葉っぱのような、ウナギと同じレプトセファルス型の稚魚(仔魚)となります。

水産的にもかまぼこの原料として重宝されるそうです。

主要魚種の漁獲状況



9月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年10月18日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県の名産水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

漁況概要

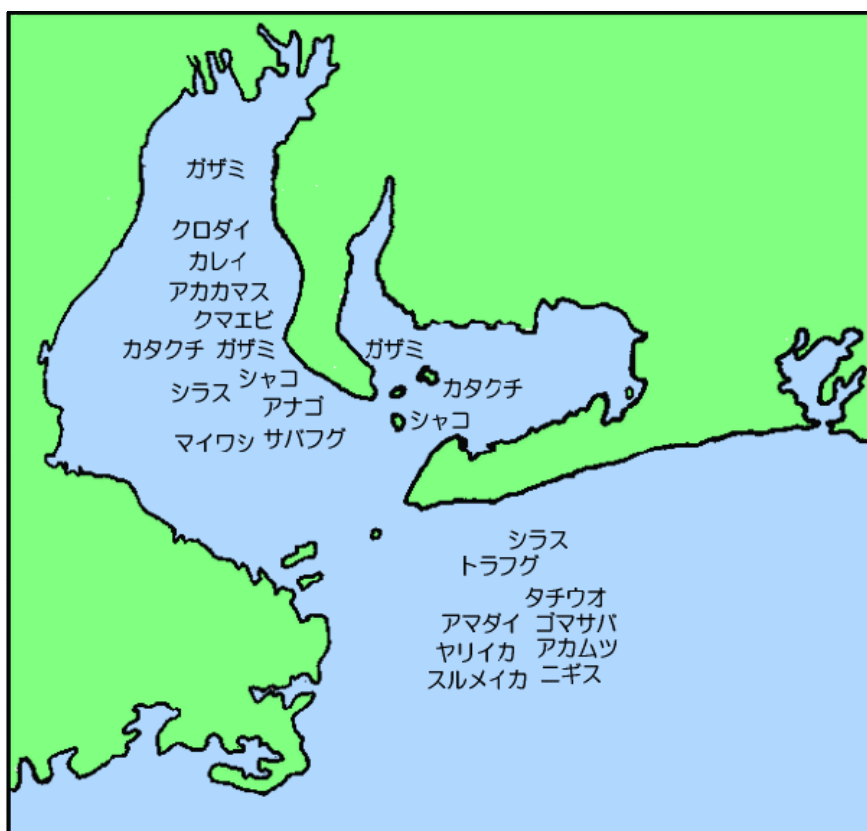
各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾：マイワシ、カタクチイワシ、シラス、アカカマス、クロダイ、カレイ、アナゴ、サバフグ、クマエビ、ガザミ、シャコ

○三河湾：カタクチイワシ、ガザミ、シャコ

○渥美外海：シラス、アマダイ、タチウオ、ゴマサバ、アカムツ、トラフグ、ニギス、ヤリイカ、スルメイカ

10月1日からフグはえ縄が解禁となっています。



10月中旬の漁模様

市場レポート



今年の市場では、マイワシ *Sardinops melanostictus* がよく見られます。餌の豊富な内湾で育ったマイワシは、魚体もピチピチに太っており、外観からも脂が乗っているのがよく分かります。今が旬の盛りで、市場でもセリに活気があります。是非ご賞味下さい。

9月7日のおさかな旬報や前報でも紹介した通り、青魚類は栄養価やビタミン類などに富んだ、海からの天然サプリメントと言えます。生活習慣病予防に1日1魚をおすすめします。



9月1日の解禁以降、ヤリイカ *Loligo bleekeri* が堅調に水揚げされています。次第に漁獲物のサイズは大きいものが主体になってきていますが、まだ小さなものも水揚げされており、今後も継続した水揚げが期待できそうです。

この時期限定の、非常に美味しいイカです。お店でもこの季節よく見かけるようになりましたが、なぜか長崎県産だったりします。地元でこんなに獲れたてがあるのに、なぜなのでしょう？



最近、写真のワキヤハタ *Malakichthys wakiyae* をよく見かけます。お寿司屋さんなどでは「白むつ」として出ているようです。ただし、ハタの仲間でも、ムツの仲間でもありません。愛媛県のジャコ天の材料となるホタルジャコ科の魚です。

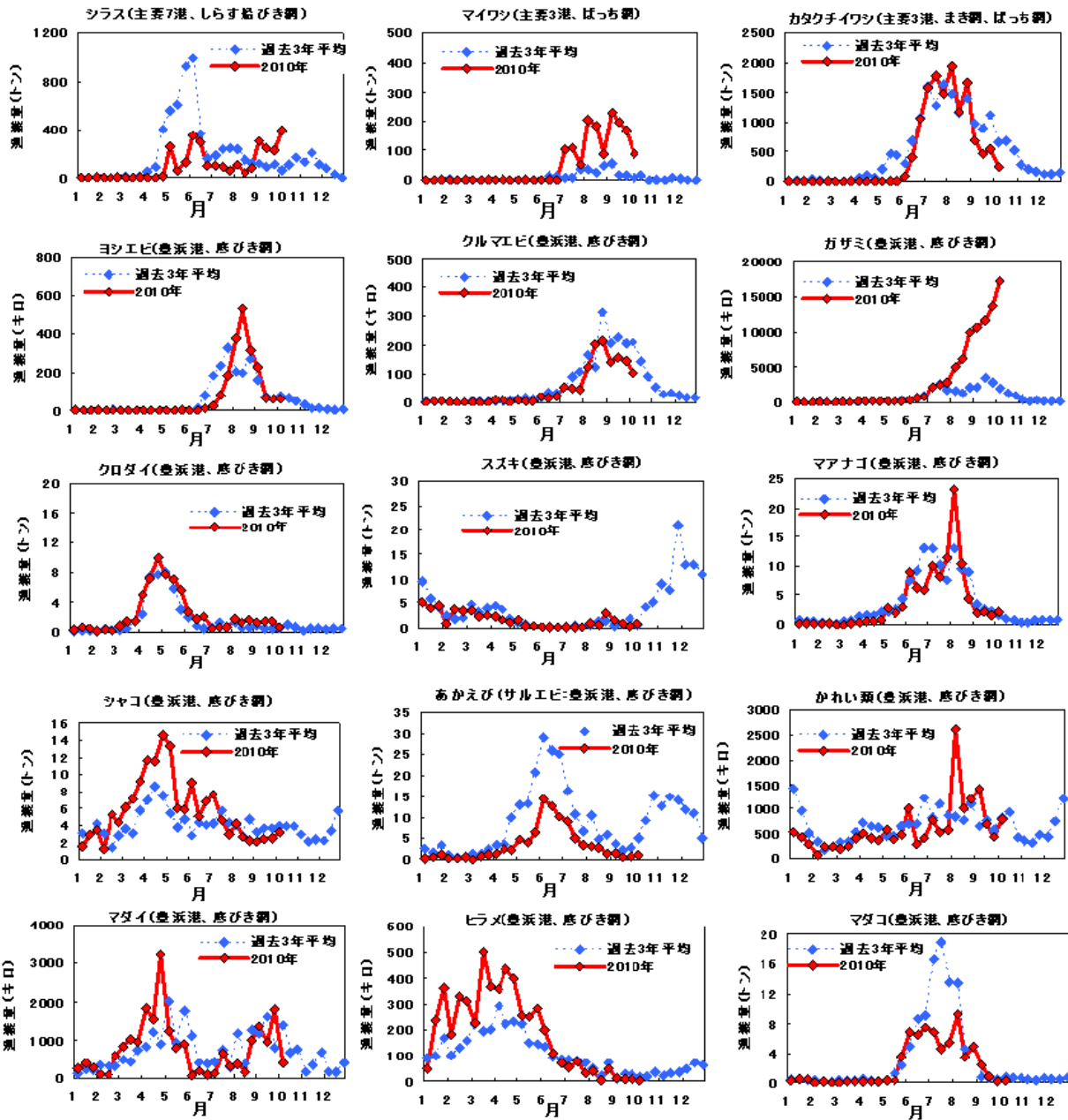
旬は秋から冬であり、自身で上品な味です。刺身はもちろん、煮付けやフライなどでも美味しい魚です。



クルマエビに混じって、ウシエビ *Penaeus monodon* を見つけました。クルマエビ科の大型種です。ブラックタイガーと呼んだ方が、一般の方にはなじみ深いでしょう。地元伊勢湾にもいるんですね。

黒と白の虎模様。ブラックタイガーとはよく言ったものです。一度、輸入物と味比べしたいものです。

主要魚種の漁獲状況



10月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年11月30日]

水産試験場では、おもな市場において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の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

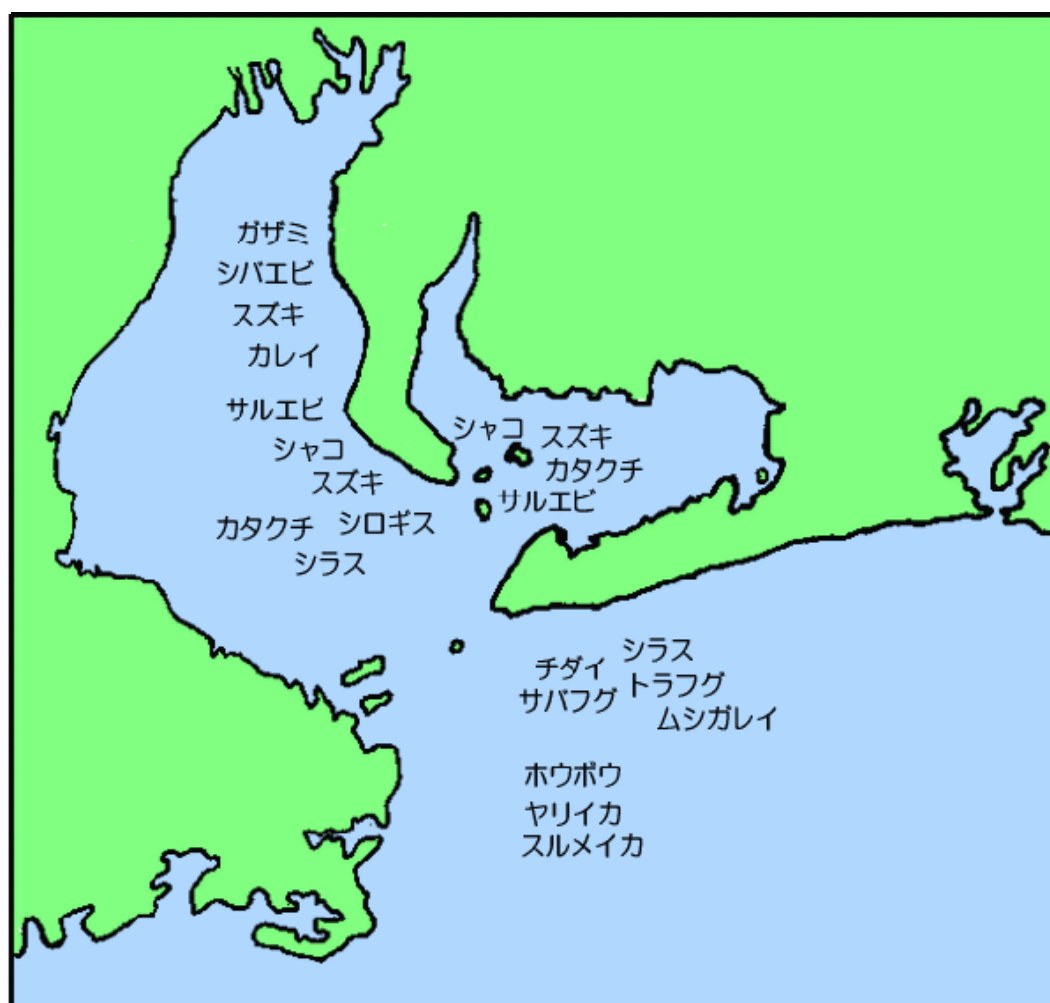
漁況概要

各漁場と主な漁獲物

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

○三河湾:カタクチイワシ、スズキ、サルエビ、シャコ

○渥美外海:シラス、チダイ、ホウボウ、トラフグ、サバフグ、ムシガレイ、ヤリイカ、スルメイカ



11 月下旬の漁模様



今旬の市場でもスズキ *Lateolabrax japonicus* が絶好調です。地元では、このスズキを皆様に知っていただき、また需要拡大を図るため、加工品の試作を始めています。



豊浜水産物加工業協同組合を中心として、スズキ加工品(名称:おいなあすずきくん)が開発されています。先日、お披露目会がありました。味は、酒粕漬け、西京味噌漬け、魚醤(しこの露)漬け、そしてバジルソース漬けです。写真はバジルですが、非常に美味しく、若い人に好評でした。調理は Grill するだけです。家庭で一品でも、外食店メニューとしても最適と感じました。先日(11月27日)、明日なる金山で行われた「食べなくっちゃ知多半島」物産展にも出品されたようです。この冬、ブレイクの予感です。



カワハギ *Stephanolepis cirrhifer* が市場でよく見かけます。市場では、「ぎま」とか「本ぎま」と呼ばれます。標準和名がギマという魚もありますが、こちらは「つのぎま」とか「たちぎま」とか呼ばれるので、要注意です。

頭部の角の根本を包丁で落として、この切れ目から皮をベリベリっと剥けば、簡単に下ごしらえができます。この時期のカワハギは肝も大きくなって、非常に美味しい季節です。薄造りにして、流水にさらした肝を和えていただくと、口の中で濃厚な味わいが広がります。また煮魚としても最適な魚種です。



ムシガレイ *Eopsetta grigorjewi* も寒くなってきてよく見かけます。鮮魚のカレイ類は通常、無眼側（白い方）が上向きに、トロ箱に並べられています。慣れれば、無眼側を見れば種類が分かります。これも冬が旬の魚です。「みずがれい」と呼ばれるように、やや水っぽい肉質らしいので、干物にしたり、煮付けると美味しい魚です。



底びき網の漁獲物ではめっきり少なくなったガザミ *Portunus trituberculatus* ですが、籠では依然かなりの水揚げがあります。季節的な生態と漁法の違いで、獲れたり獲れなくなったりするものだと実感しました。今年のカザミの豊漁は、まだ続いています。



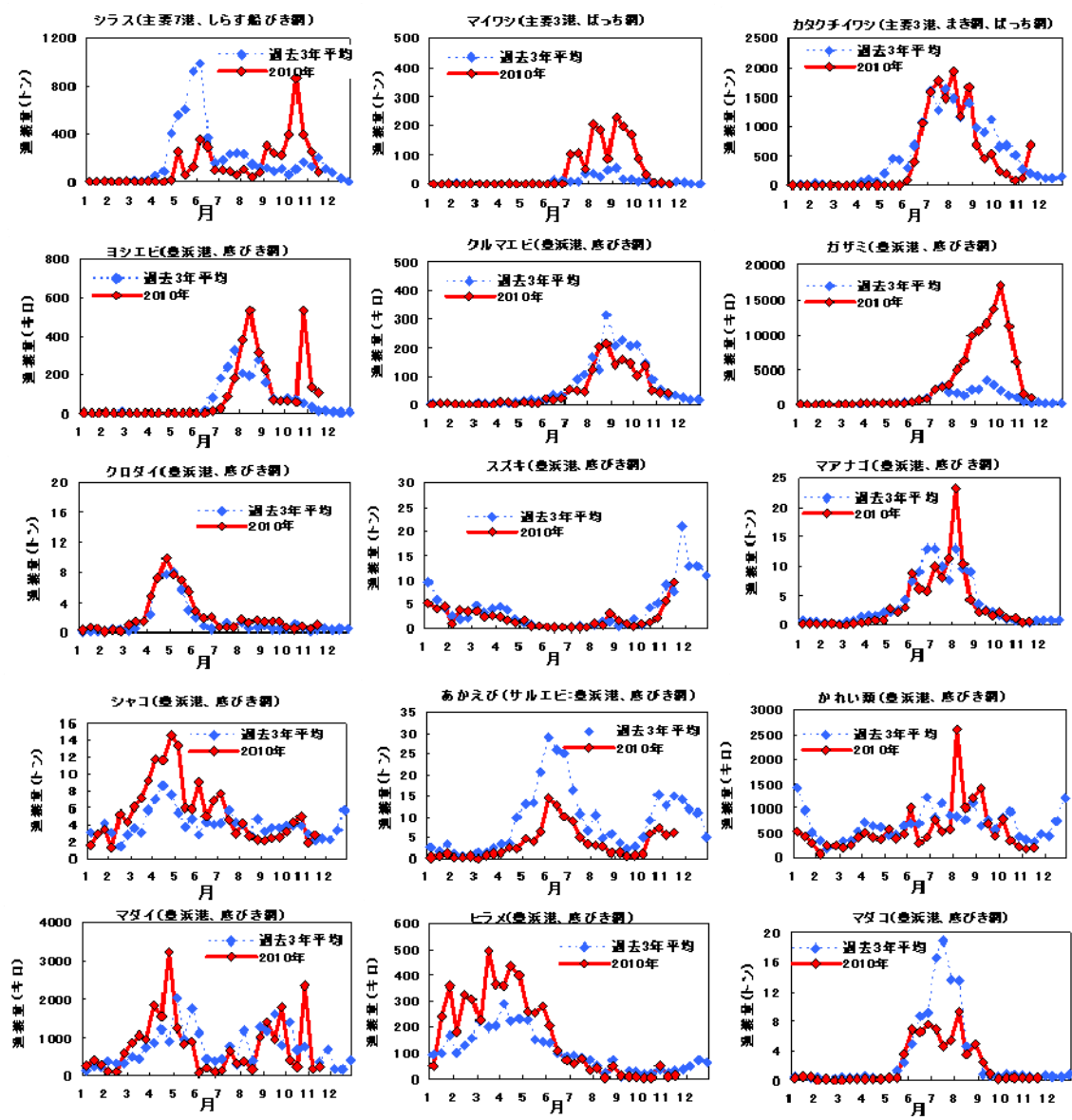
水産試験場では「農楽の先生派遣事業」というのがあります。いわゆる小学校への出前授業です。筆者が所属するグループでは、地元魚介類の紹介や調理実習を行っています。先日、西三河の小学校へ行ってきました。まず、資料を基に種査定です。ナマコをさわって大騒ぎしたり、ホウボウの胸鰭（前報参照）に驚嘆したり、子供達の目はきらきら輝いていました。



動物の命を「いただく」ことが食育の基本です。調理実習では、丸の魚を捌くことで、それを実感できます。最初躊躇していた子供達も、終わりがけには立派な調理人です。地魚普及を図る上でも重要な取組だと思えます。

水産試験場の「農学の先生」では、この他にも色々な授業内容を用意しています。年度初めに各地区小学校へご案内していますので、ご興味のある方は是非(但し応募多数の場合は選考有)。

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



海苔の養殖が盛期を迎えています。愛知県の冬の重要な水産業です。伊勢・三河湾沿岸には、海苔養殖用の支柱が立てられ、冬の風景の一コマになっています。



10月に海に張り込まれた養殖網には、海苔がびっしりと繁茂し、漁業者は毎朝寒風の中、摘み取を行います。船ごと海苔網の下へもぐり込み、船首部の摘み取り器で伸びた分を摘み取っていきます。



海上で摘まれた海苔は、陸にある加工施設で乾燥等の加工を経て、黒々とした板海苔製品として出荷されます。今、店頭にはこの秋に作られた新海苔が並んでいます。伊勢・三河湾といっても色々な養殖環境があり、それぞれで味わいの異なる製品ができてきます。一度、地酒ならぬ地海苔の食べ比べしても面白いかも知れません。漁業協同組合の店頭でも新海苔を小売りしていますので、年末年始ご進物にも最適ですし、是非美味しい海苔を味わってください。



片名市場では、良型のマダイ *Pagrus major* が多く水揚げされていました。縁起物の魚ですので、やはりお正月に向けての出荷が多くなってきていると思われます。愛知のマダイは天然物です。鼻の穴が二つ開いているのが、天然の証拠です。マダイの旬は春が有名ですが、この時期のマダイも寒ダイと賞され美味しい時期といえます。



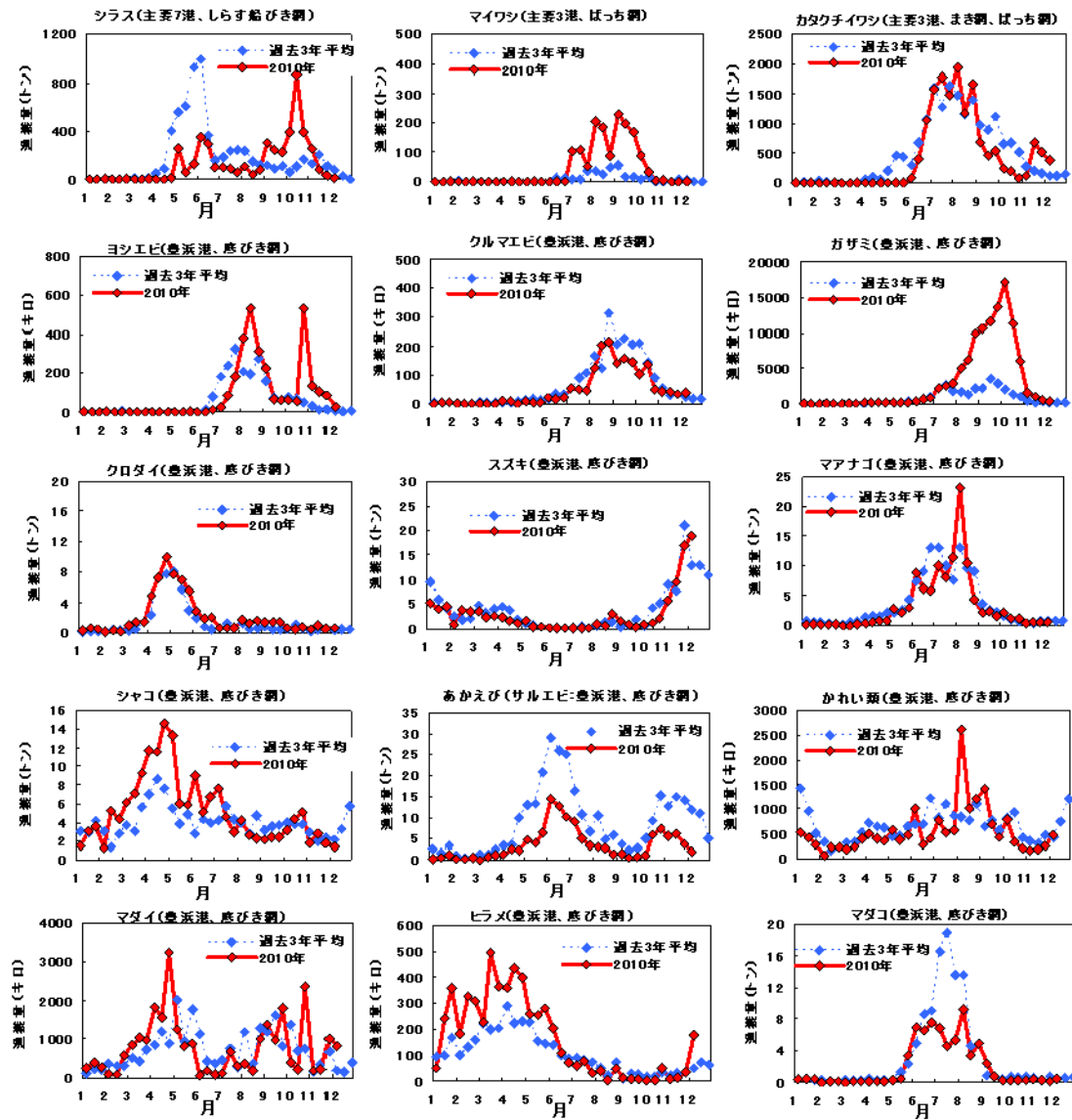
内湾の操業船ではジンドウイカ *Loliolus japonica* が良く水揚げされています。胴長が 10cm に満たない小型のイカで、市場などではヒイカともよばれています。ヤリイカほどではないですが、スルメイカよりミミが尖っています。冬が旬とされていますので、今が好時期です。柔らかく、美味しいイカで、煮付けなどで大変美味しいです。



マトウダイ *Zeus faber* がよく漁獲されています。フランス料理などの高級食材として名前は比較的有名ですが、こんな魚です。体側に大きな黒斑があることが特徴です。名前の由来は、この黒斑を弓的になぞらえて「鯛鯛」とするなど諸説あるようです。冬から春にかけてが旬とされています。

す。白身の淡泊な味わいで、刺身、煮付けほか洋風にムニエルやソテーなど様々な料理に利用できます。

主要魚種の漁獲状況



12月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

漁況速報 ～おさかな旬報～

[2010年12月28日]

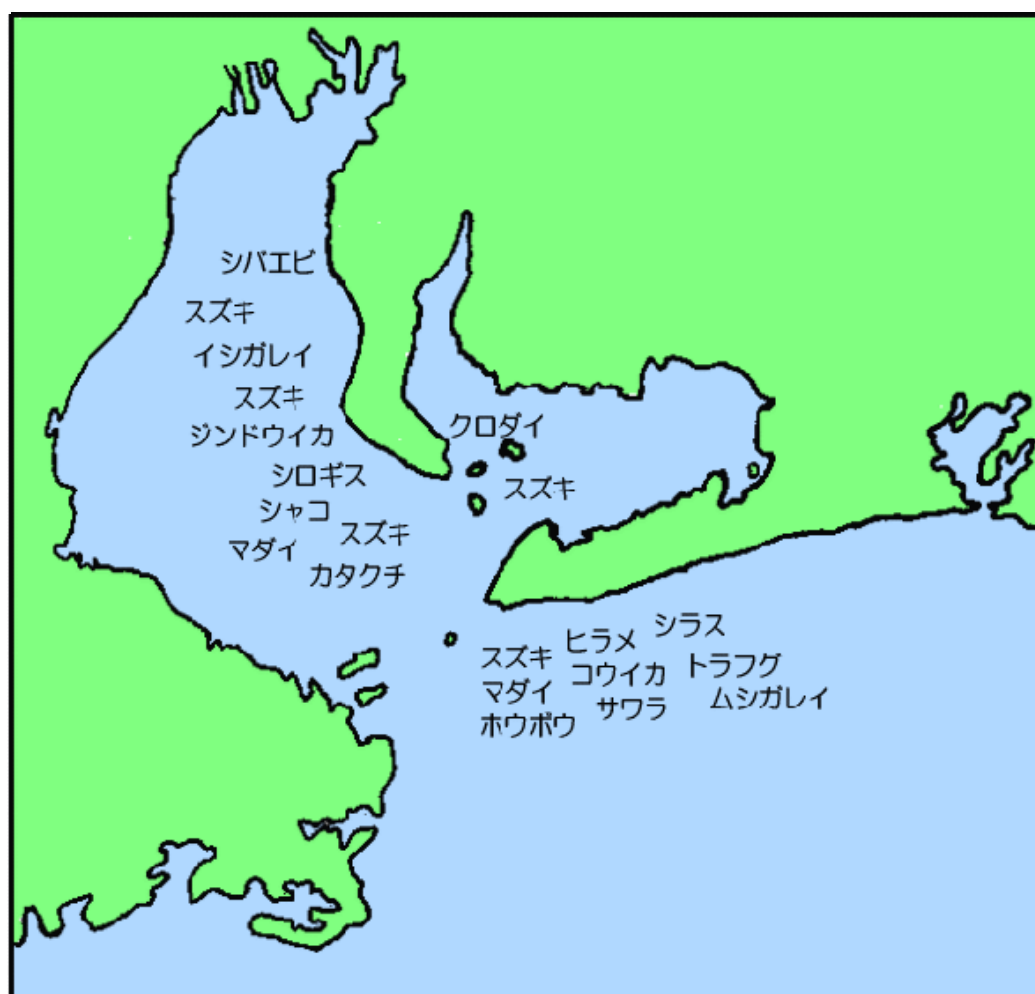
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬の魚、おすすめの魚介類など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考に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、マダイ、シロギス、イシガレイ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ
- 三河湾:スズキ、クロダイ
- 渥美外海:シラス、マダイ、ホウボウ、サワラ、トラフグ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ



12月下旬の漁模様



12月27日の片名市場夕市の様子です。正月に備え、活気あるセリが行われていました。セリ人は、買い手の指し値を瞬時に読み取り、魚の値段が次々と決まっています。



市場では、最近ヒラメ *Paralichthys olivaceus* の姿を良く目にします。ヒラメの養殖もありませんので、愛知のヒラメは天然物です。言わずと知れた高級魚ですが、最近は養殖物に押されて天然も値段が下がってきています。自身の上品な味わいで、刺身をはじめ色々な料理に使えます。冬が旬ですので、今が食べ時です。

ヒラメやカレイなどのカレイ目の魚(異体類と言います)は、孵化して間もない時期には、普通の魚と同じように眼が体の両側についているのですが、発育に伴って一方が片側に移動してきます。面白いですね。



寒くなってきて、かれい類ではイシガレイ *Kareius bicoloratus* の漁獲が目立つようになりました。側線が真っ直ぐであり、背側にゴツゴツした隆起「いし」があるのが特徴です。旬は夏と言われますが、今の時期は子持ちの物が多く、煮付け等に重宝されます。

眼が移動して海底に着底した稚魚は、干潟の波打ち際で成育します。干潟や浅場は、実に色々な稚魚の成育場として利用されています。



地味な種類ばかりですみません。コウイカ *Sepia esculenta* もよく水揚げされています。「すみいか」とも呼ばれます。冬から春が旬と言われます。肉厚の甘いイカで、刺身や炒め物にも向きます。コウイカは、必須アミノ酸の一種でありお米に少ないリジンを多く含んでおり、白飯のおかずにするると栄養バランスが特に良くなるそうです。まさに、里と海のコラボレーションですね。もちろん、肝臓に優しいタウリンも多く含むので、正月のお酒のお供にも最適です。

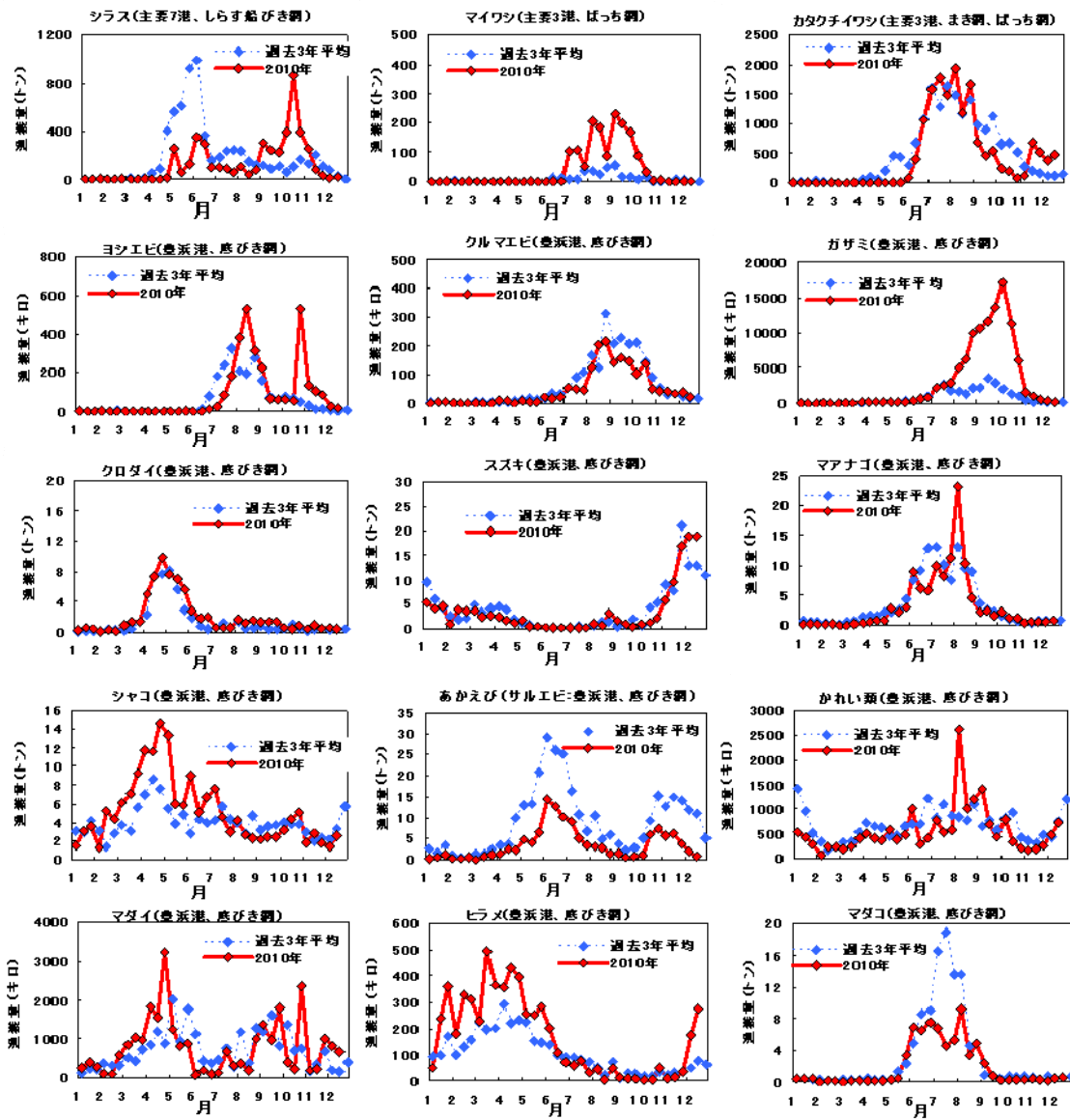


もう一つ地味な魚。アカエイ *Dasyatis akajei* が水揚げされていました。夏にも多い魚です。エイを食べるといって馴染みが少ないかも知れませんが、韓国料理では重宝されますし、煮付けにすると美容に嬉しいコラーゲンたっぷりの煮ごりができたりと、意外に有用で美味しい魚なんです。過去には高く取引されたこともあったそうですが、今は非常に安い魚です。冬ソナ以来の親韓派の奥様方、伊勢・三河湾のエイを食べながら DVD 鑑賞が真の韓流かも？。



内湾の漁獲物でアマゴ *Oncorhynchus masou ishikawae* を見かけました。川から海に下ってきたもの(降海型)と思われます。川で育ったアマゴの一部は海に下り、海の豊富な餌を食べて成長し、さつきの花が咲く頃サツキマスと呼び名を変え、再び川に戻ってきます。より多くの子孫を残すため、川と海の両方の環境を上手に利用しています。

主要魚種の漁獲状況



12月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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