

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年1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

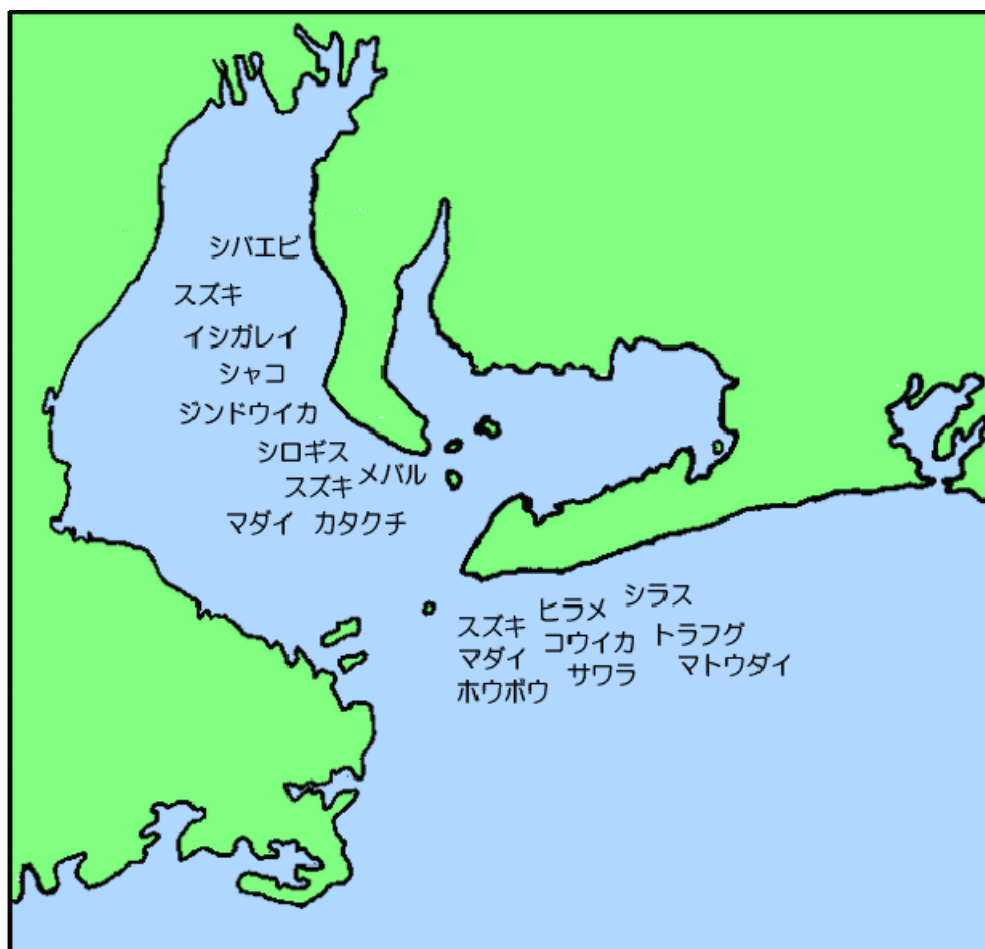
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、スズキ、マダイ、シロギス、メバル、イシガレイ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ

○三河湾:まめ板網漁業は1, 2月休漁です。

○渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、ホウボウ、サワラ、マトウダイ、トラフグ、ヒラメ、コウイカ

※海況悪く、出漁日が少ない状況です。



1月上旬の漁模様



年末の買い出しに豊浜漁港へ立ち寄ってみました。漁船には大漁旗が掲げられ、新年を迎える準備がされていました。



新年明けて、片名市場では1月5日に初夕市がありました。この冬は北西風が強い日が多く、出漁日数が少なくなっているようです。仲買さんたちは競って魚を求めていました。



初市で目を引いたのはサワラ *Scomberomorus nipponius* でした。小型のものはサゴシとも呼ばれます。刺身はもちろん美味しいです。また、酒、みりん、醤油を等量であわせ、ゆずの輪切りを加えた漬けダレに漬けた切り身を焼いた、柚庵焼きもおすすめの一品です。サワラははじめマグロ類・サバ類などのサバ型の稚魚は、大きな口が特徴です。中でもこのサワラは、ふ化して間もない仔魚の頃から大きな口で、カタクチイワシの仔魚などを餌として食べる魚食性に特化した興味深い生態を持っています。



冬場は地味な魚が多いですね。メバル *Sebastes* spp.も市場でよく見かけます。釣りや刺し網などで漁獲されます。この季節、言うまでもなく煮付けは絶品です。メバルという和名の魚は正確には現在いません。メバルには体の色合いや形態、遺伝子が異なる、アカメバル、クロメバル、シロメバルという3種が含まれることが、3年前に明らかにされました。この写真を見ても、なんとなく色々な色が含まれるように見えます。今度しっかり見てみたいと思います。

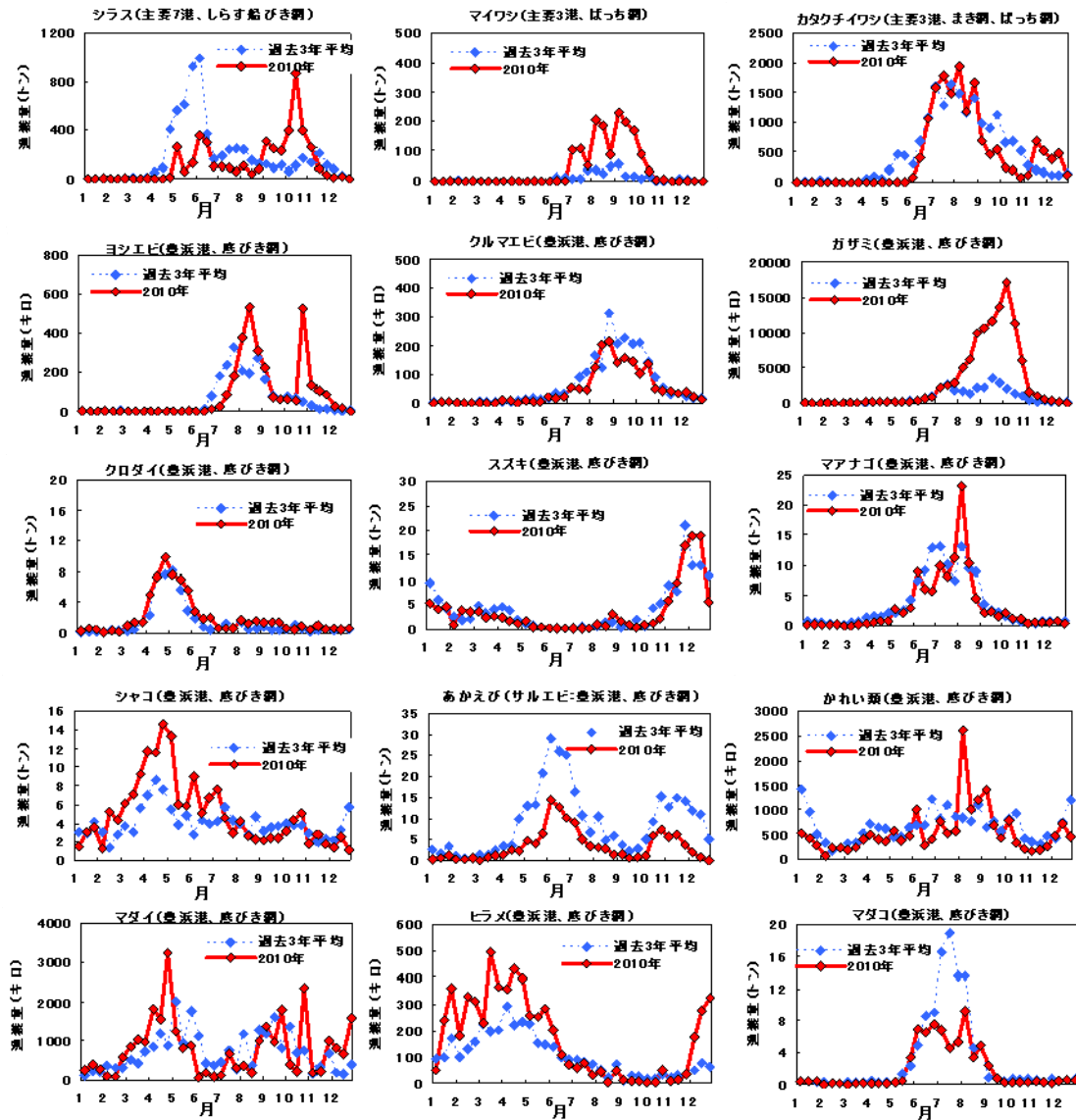


マナマコ *Stichopus japonicus* も12月の解禁以降、市場ではよく見られます。冬場の重要資源であり、船上から箱めがねで海底を覗き、長い竹竿の先にカギをつけた「ひろい」はじめ、桁網や素潜りなどでも漁獲されます。特に愛知県のナマコは古くから名産品とされ、江戸末期出版の尾張名所図絵にも「淡味の塩梅は言葉で表現できない美味さであり、既に酔っている人もこれをアテにさらに数杯呑める。比類無き名産なり。」(筆者意識)と表記されているそうです。ナマコにも、先出のメバル同様、体の色が異なるアカ、アオ、クロの3タイプがありました。これも近年の遺伝的な研究で、アオとクロは同種で、アカが別種であると判明しました。



その容貌で異彩をはなっていたのはアンコウ *Lophiomus setigerus* です。この時期の鍋の具材(あんこう鍋)には欠かせない魚のひとつです。まな板の上においても、ぐにやぐにやで安定しないので、吊して捌く「吊し切り」は有名です。身は栄養価も低く水っぽいですが、肝は鉄分や脂溶性ビタミン類が豊富で極めて栄養価が高いそうです。肝食せずして鮫鱈語れずです。

## 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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年1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

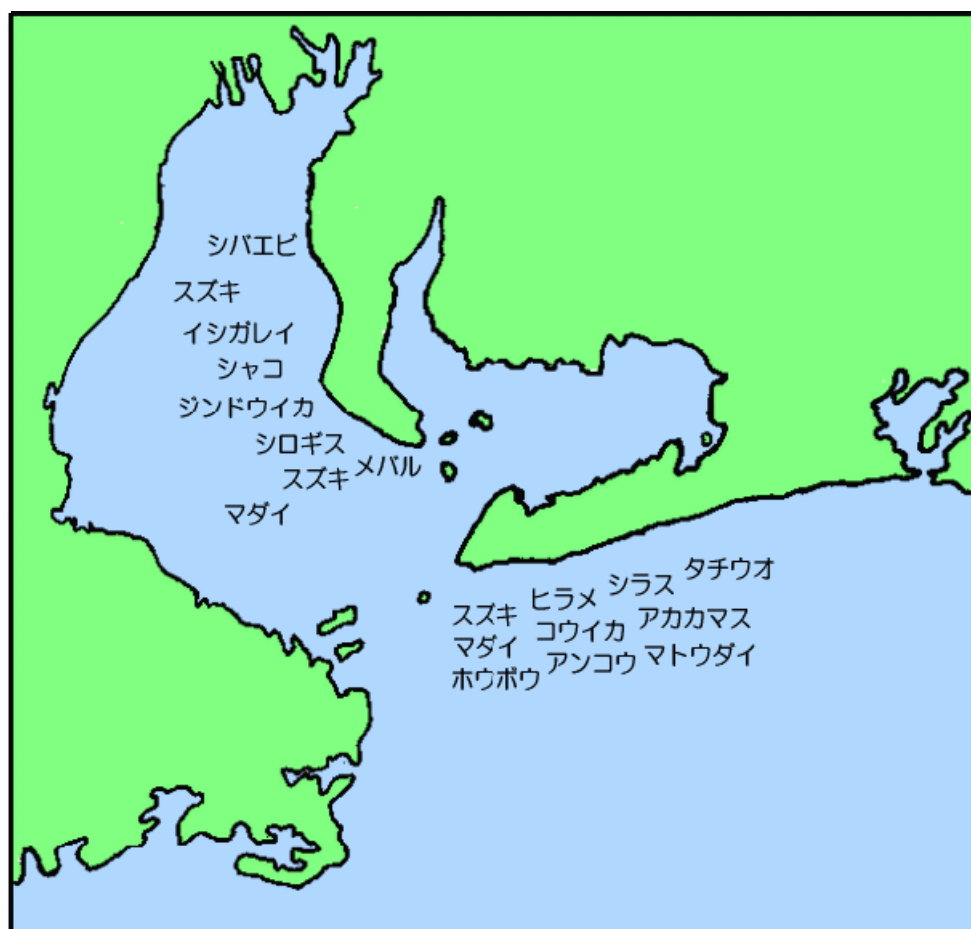
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、マダイ、シロギス、メバル、イシガレイ、シバエビ、シャコ、ジンドウイカ

○三河湾:まめ板網漁業は1,2月休漁です。

○渥美外海:シラス、スズキ、マダイ、タチウオ、ホウボウ、マトウダイ、アカカマス、アンコウ、ヒラメ、コウイカ

※海況悪く、出漁日が少ない状況です。



1月中旬の漁模様



スズキ *Lateolabrax japonicus* が相変わらず水揚げ魚種の中心です。年末にかけては全長 70～80cm クラスの大型が中心でしたが、今は若干小さめの全長 50～60cm のものが中心です。この時期、産卵が終わった個体は脂が抜けてしまうのが例年です。しかし、今年は湾内にカタクチイワシの魚群が残存しているという情報があり、それらを食べているせいか痩せていないと評判です。



タチウオ *Trichiurus japonicus* が多く水揚げされています。銀白色のその体は、まさに「太刀」を思わせる風貌です。タチウオの旬というと夏が思い出されるのですが、この時期もなかなか美味であり、また漁獲種の少ない冬場には、貴重な漁獲対象といえます。タチウオは、見た目によらず栄養価も高く、DHA など不飽和脂肪酸や脂溶性ビタミンなども豊富とされています。



コノシロ *Konosirus punctatus* は、冬場の隠れた高級魚です。関東ではこはだやしんこ(小型のもの)とも呼ばれます。言わずと知れた、江戸前寿司のネタの代表格です。旬は冬であり、この時期

のものは特に重宝されます。本種は小さいサイズのほうが値段が高いという珍しい魚種で、しんこは浜値でもキロ数千円もする超高級魚なんです。



9月の解禁当時、13cm程度だったヤリイカ *Loligo bleekeri* が、30cmくらいに成長して深場から戻ってきました。この時期は、底びきでも弱りが少なく、「活かし」で出荷される例も少なくありません。透き通ってスレンダーな体は、見るからに美味しそうです。漁業者は、この冬も産卵床の設置など積極的に資源増大に取り組んでいきます。今年、ヤリイカの相場が低いようで、お値打ちに食べられるようです。季節物で、春には獲れなくなりますので、今が最終チャンスですよ。

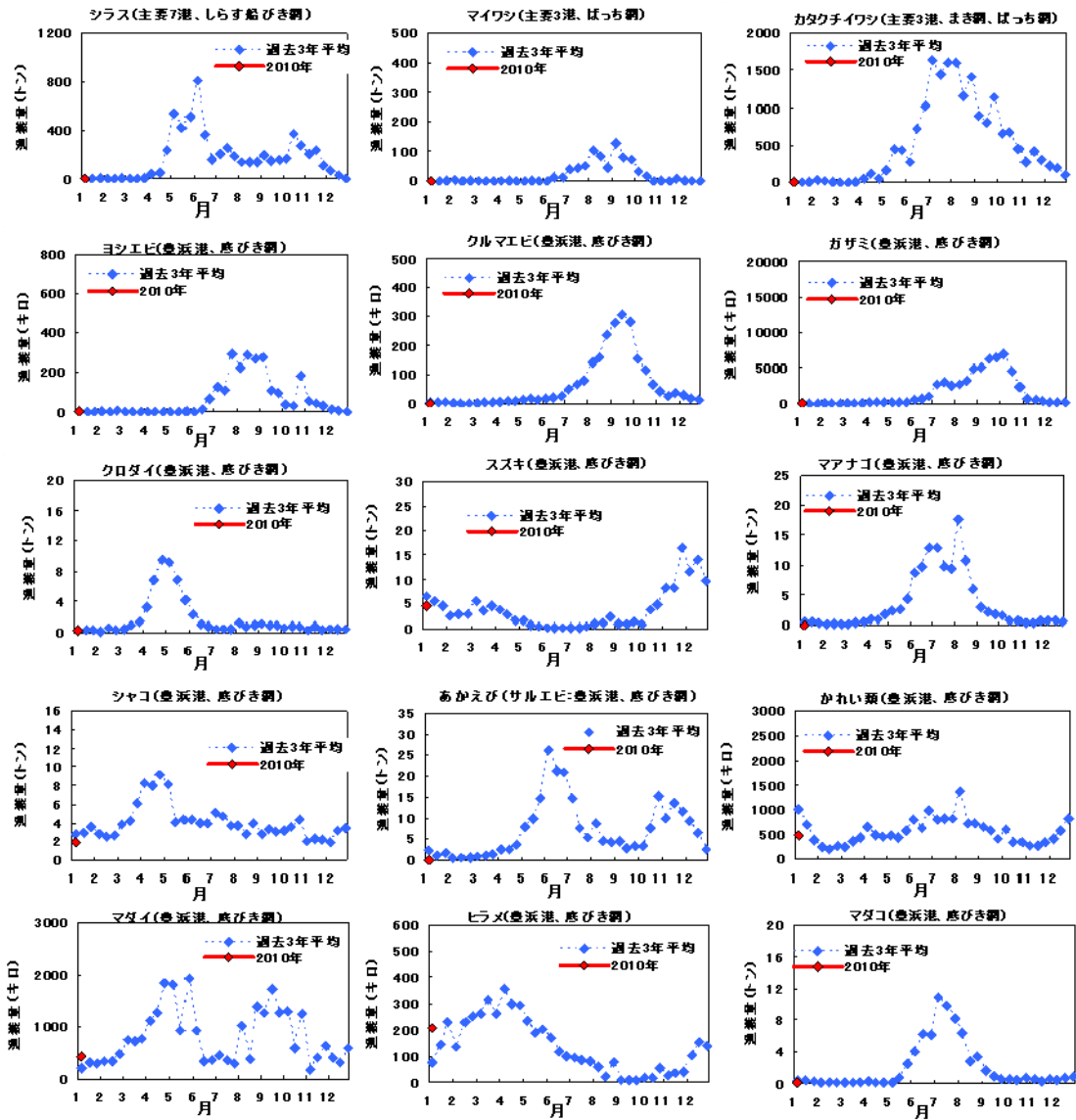


昨年12月からシャコ *Oratosquilla oratoria* の水揚げ量が、1日1船2カゴ上限に制限されています。漁業者は、冬の間は必要最小限量に獲り控えることで、なるべく旬の春に美味しいシャコを多く提供できるよう努めています。限られた資源を、高い付加価値で持続的に利用するためにも重要な点です。春になったら、本当に美味しい伊勢・三河湾産シャコが楽しめますので、もう少し待つことにしましょう。



ツキヒガイ *Amusium japonicum japonicum* という二枚貝が水揚げされているのを見つけました。なんとなくホタテガイに似たような形で、片面は赤紫色なのですが、反対面は真っ白(写真中央)という面白い貝です。ツキヒガイは「月日」からきており、夜と昼を表しているそうです。数があれば、ツキヒガイでオセロができそうですね。

# 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～

[2011年2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

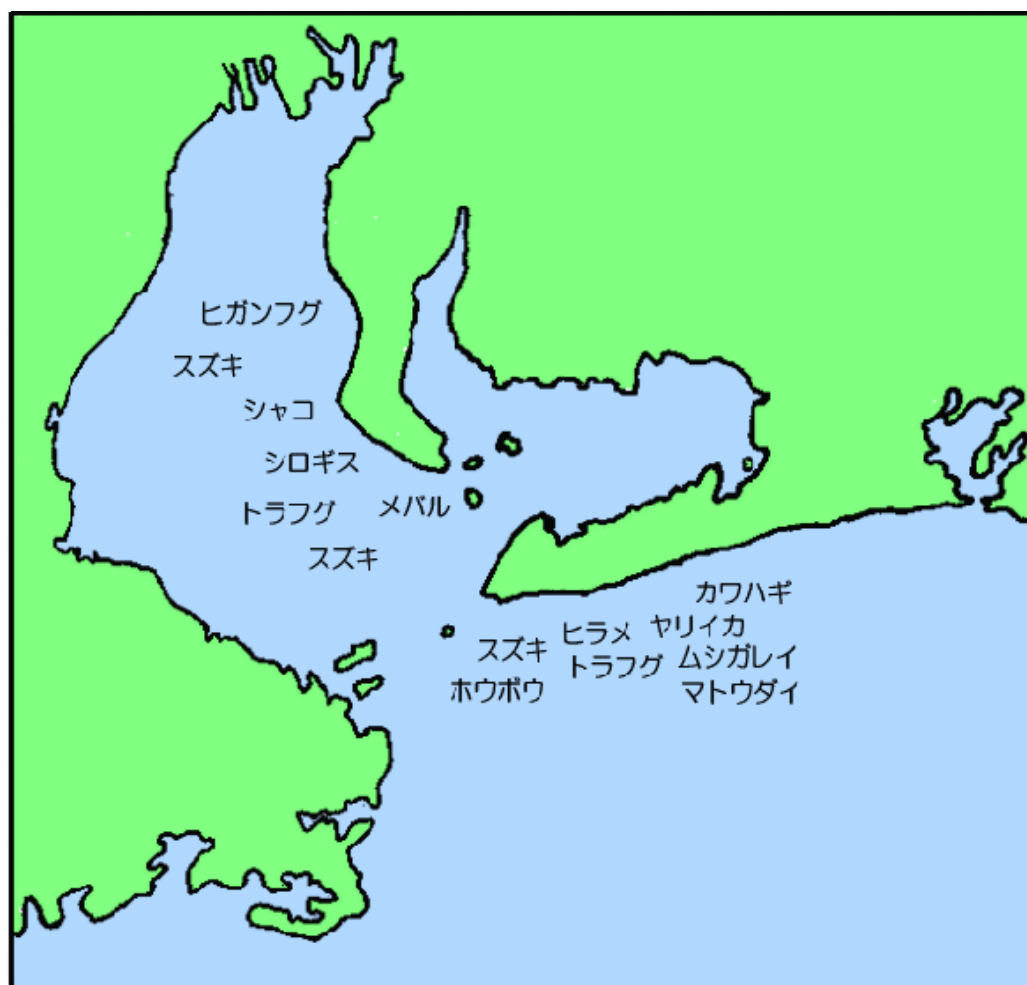
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、シロギス、メバル、トラフグ、ヒガンフグ

○三河湾:まめ板網漁業は1、2月休漁です。

○渥美外海:スズキ、ホウボウ、マトウダイ、カワハギ、ヒラメ、ムシガレイ、トラフグ、ヤリイカ

※海況悪く、出漁日が少ない状況です。



2月中旬の漁模様



2月14日バレンタインデーの南知多町豊浜の夕市は、大雪に見舞われました。漁船の甲板は雪で滑り、足場の悪い中での水揚げでした。



バレンタインデーの主演は、間違いなくこの全長1.2mのクエ *Epinephelus bruneus* でした。本種は大型になりますが、その中でも最大級ではないでしょうか。愛知県ではお目にかかることは少なく、年に1本上がるかどうかだそうです。この日に偶然会えたのはラッキーでした。本種は、成長の途中で雌から雄へ性転換するという、面白い特徴をもっています。



さあ、このクエのセリが始まりました。セリ人におおられ、どんどん値段が上がっていきます。仲買さんも真剣勝負です。結局、10万円で競り落とされました。大物が上がると、市場全体に活気が出ますね。クエの旬は冬で、今が最も美味しい季節とされます。捨てるどころがなく全部食べられるそうで、特に刺身やくえ鍋は有名です。



冬場の南知多町ではワカメ *Undaria pinnatifida* の生産が行われています。特に茎の基部に近いところにある胞子葉は「めかぶ」とよばれ重宝されます。ヌルヌルな食感ですが、この粘性にフコダインが多く含まれ、抗ガンや肝機能回復、さらに体臭・口臭予防にも効果があるそうです。これは中年男性には嬉しい食材ですね。さあ、地元愛知のめかぶでナイスミドルを目指しましょう！

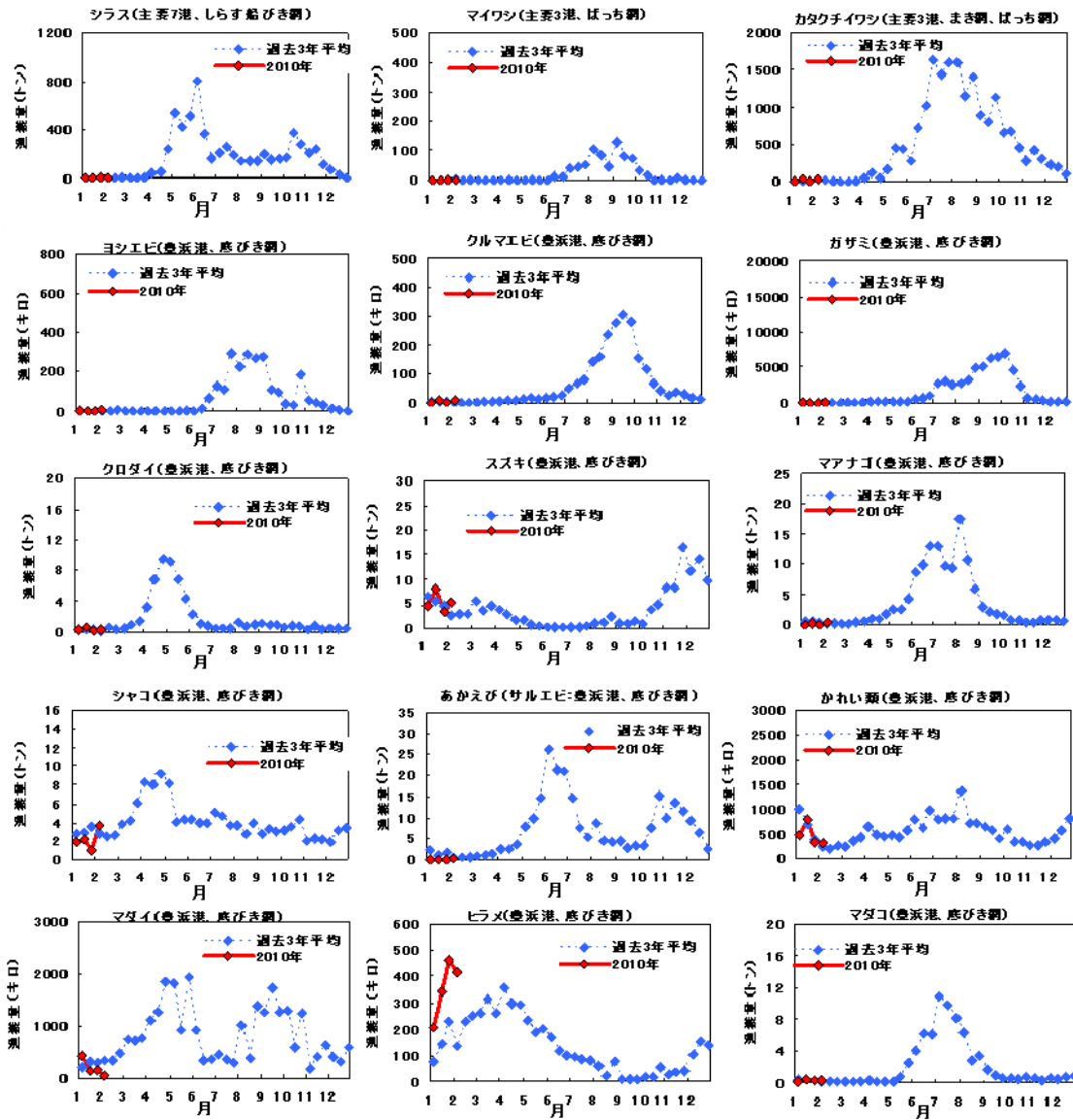


これまでも何度かご紹介しましたが、愛知県の冬場の漁獲物の代表としてホウボウ *Chelidonichthys spinosus* があげられます。冬場が旬ですので、今まさに最盛期です。刺身、煮付け、鍋・なんでもいける魚です。ただ、旬だけにやっぱり値段はちょっと高いですね。目が覚めるように鮮やかな青緑色の独特な胸鰭と、足のような遊離した軟条を持っています。1匹丸のまま購入して、ホウボウ観察も面白いかも知れません。



スズキはスズキでも、ちょっと違うヒラスズキ *Lateolabrax latus* を見かけました。スズキより尾柄部(尾びれの付け根)が太く、体高が高く、鰓蓋にある棘の間のくぼみが深い、などといった特徴があります。仲買さんに「どこで見分けてますか？」と聞いてみると、「理屈じゃないよ、見てりゃ分かる」と含蓄ある返答。生物を扱う上では、やっぱり「自分の目で見る」ことが重要なんだと再認識させられました。

# 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～

[2011年2月28日]

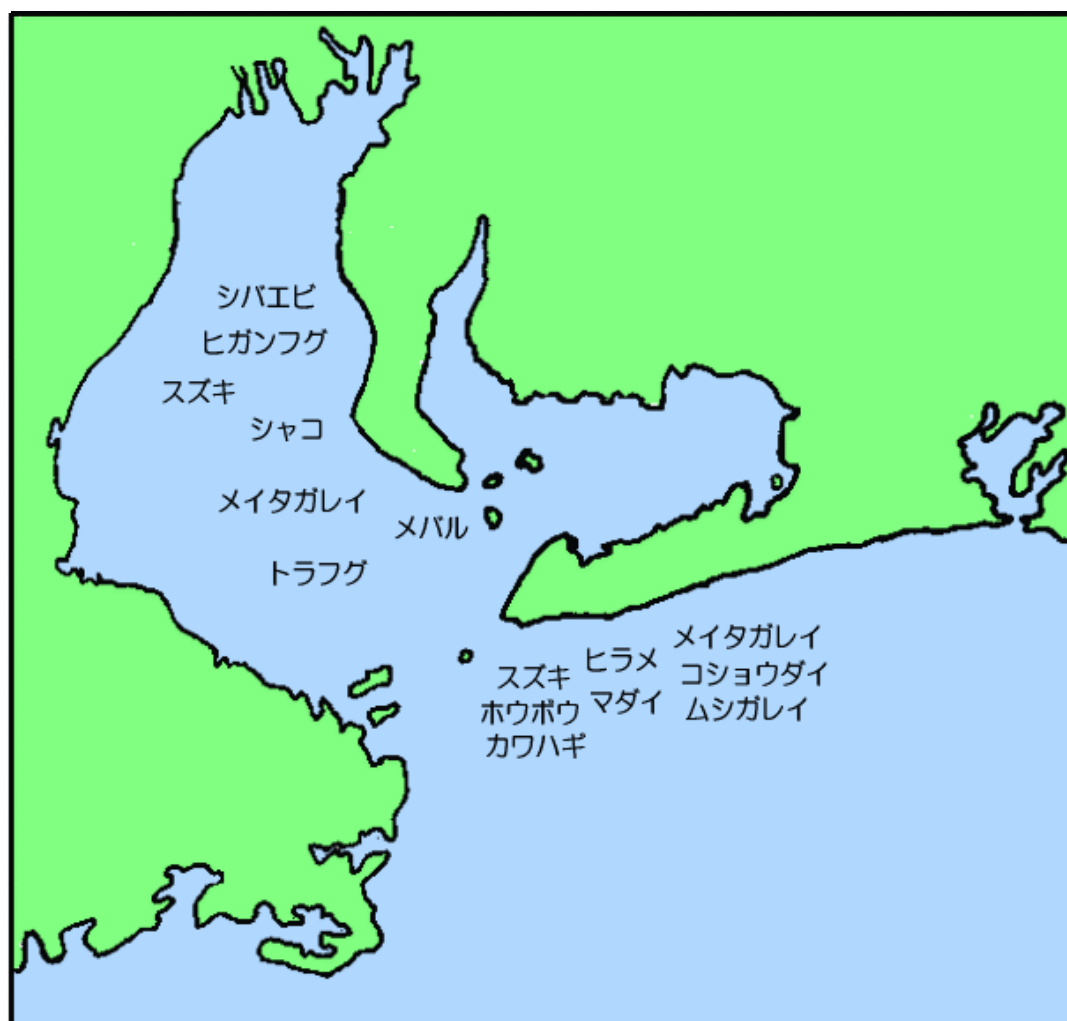
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:スズキ、トラフグ、ヒガンフグ、メバル、メイタガレイ、シャコ、シバエビ
- 三河湾:まめ板網漁業は1、2月休漁です。
- 渥美外海:スズキ、マダイ、コショウダイ、ホウボウ、カワハギ、ヒラメ、メイタガレイ、ムシガレイ



2月下旬の漁模様



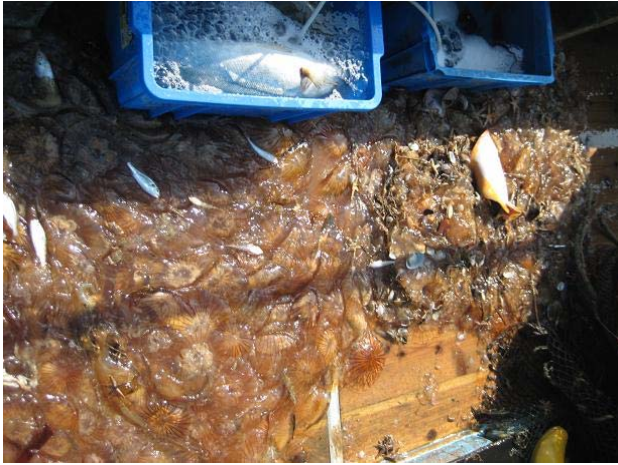
2月22日に伊勢湾で底びき網漁獲物の調査を行いました。朝7時の出港時には、朝日が大変美しく、思わずため息が漏れるような情景でした。



網を入れ30分間曳いた後、網を揚げます。写真は、その網上げ時の様子です。底曳き網の漁船は2人で操業することが多いですが、最近では従事者が減少し1人乗りの船も増えてきています。手前の甲板上まで網を揚げ、漁獲物を選別し、どの種類がどれくらいの量漁獲されるか調査します。



この調査は、四季毎に行っています。夏には、シャコ、カレイ類、ガザミなど、漁獲物が豊富だったのですが…



地点にもよりますが、今回の冬の調査では、アカクラゲ *Chrysaora melanaster* が入網するだけでなく、漁獲物は非常に寂しい状態でした。これも、季節の違いを表している結果と言えますし、冬場の漁業の厳しさを物語っているとも言えます。



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* の漁獲量が、年初から例年を上回るペースで推移しています。特に寒の時期に獲れるものは、美味とされます。愛知産のヒラメは、これまでもご紹介しているように、天然ヒラメです。透き通るような身はもちろん、背鰭や臀鰭の付け根にある骨(坦鰭骨と言います)周りの筋肉は特に食感がよく、「エンガワ」と称されることは有名です。最近では、カラスガレイ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が、やはり地元のヒラメの本エンガワを一度賞味したいものです。

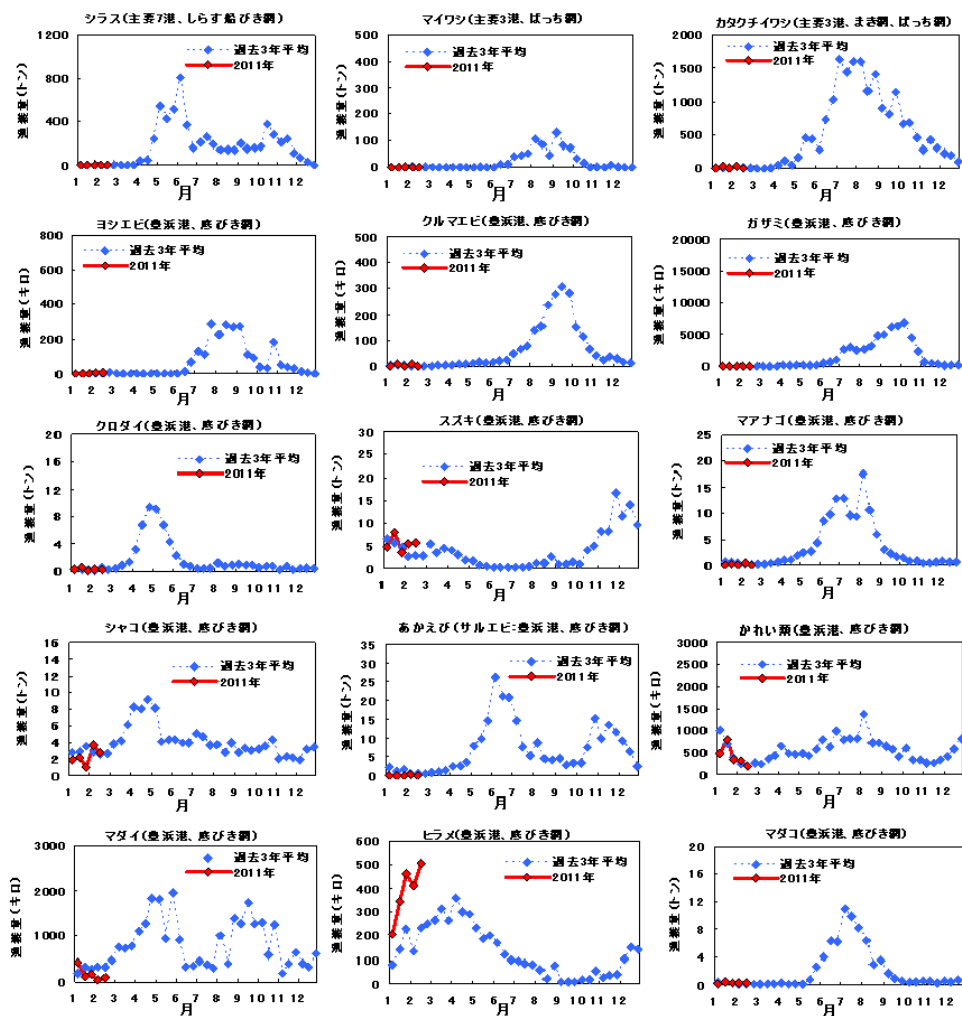


ヒガンフグ *Takifugu pardalis* というフグを、市場で良く見かけるようになりました。このフグは、春のお彼岸の頃に良く出回ることから、この名がついたそうです。海も着実に春に近づいているようです。内湾で良く漁獲され、地味な色合いで一見目立ちません。トラフグの代用品として流通するようですが、実はフグの中で最も美味しいフグという評判です。ただし、トラフグとは異なり、精巢や皮にも毒がありますので、素人の安易な調理は危険です。フグの調理はプロにまかせましょう。



見慣れない魚を見つけました。サクラダイ *Sacura margaritacea* です。タイと言いますが、ハタ科の仲間です。前旬のクエ同様、成長に伴い雌から雄に性転換します。赤い体側に、目の覚めるような薄桃色のきらびやかな模様があり、これが桜の花びらに模していることから、この名前が付いたようです。なるほど、確かに桜です。前述のヒガンフグもそうですが、春の訪れを感じさせるとともに、季節感のある魚の和名には、なんとも日本ならではの趣(おもむき)を感じます。

## 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  
 ※前旬まで図中グラフで 2010 年と表記した折れ線は、2011 年の誤りでした。

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年3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

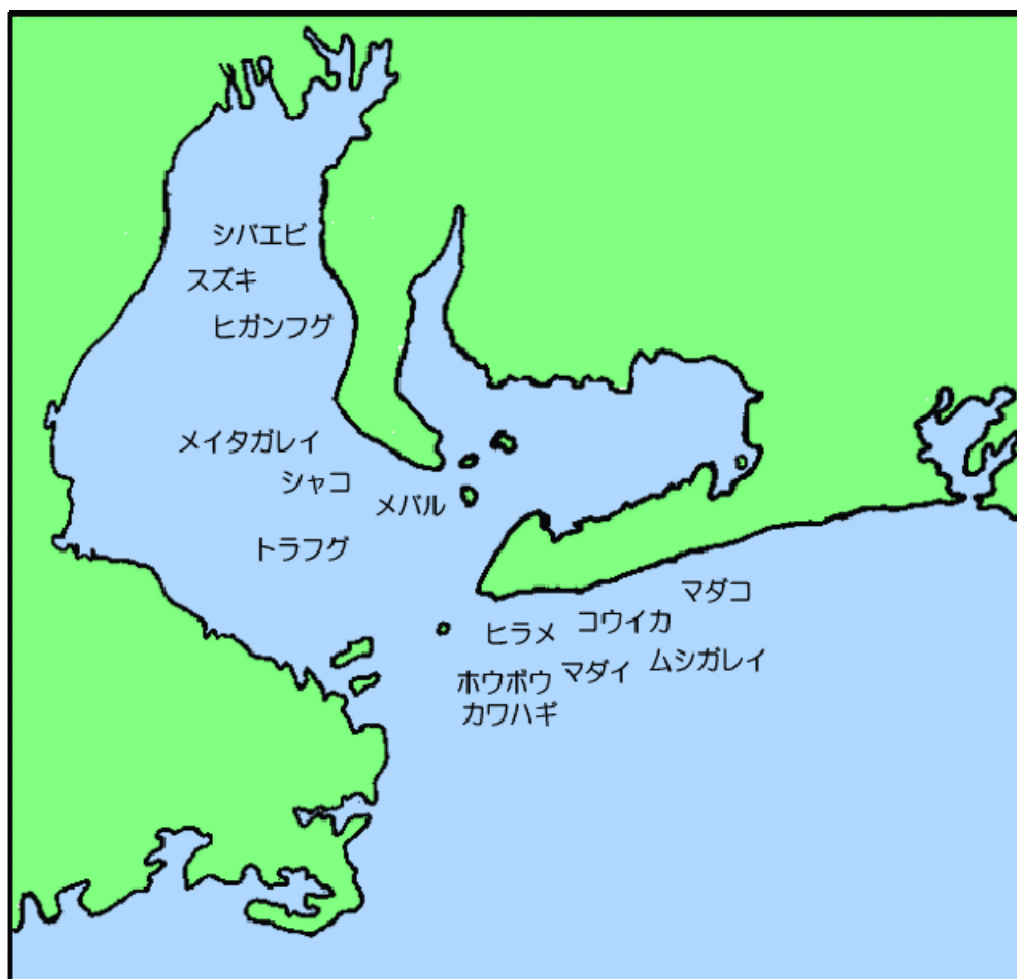
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、トラフグ、ヒガンフグ、メバル、メイタガレイ、シャコ、シバエビ

イカナゴ漁の解禁は3月11日。

○三河湾:トリガイ漁の解禁は3月28日。

○渥美外海:マダイ、ホウボウ、カワハギ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ、マダコ



3月上旬の漁模様



3月6日にイカナゴ *Ammodytes personatus* 漁の解禁に向けた試験曳きが行われました。イカナゴは、コウナゴ(小女子)と呼ばれています。イカナゴ漁は2隻の漁船で網を曳きます。この漁業は、イカナゴ稚魚が内湾へと来遊する春に行われ、伊勢湾の春の風物詩といえます。



漁船の船室には魚群探知機があります。イカナゴ漁では、異なる周波数を駆使し、イカナゴ魚群を見つけます。写真右側画面の表中層に映っている黄色の点がイカナゴの群れです。



イカナゴ漁では、網本体は2隻の船が曳きっぱなしにして、末端の魚捕り部分の網を別の船の作業員が引き揚げます。



袋網部分が船上に吊され、中のイカナゴが中央の水槽に入れます。この水槽には氷がはいっており、即座に氷締めされる寸法です。水槽内の魚は、その後側面にある出口から青カゴへと収容されていきます。



今期のイカナゴはどんなだと、港では問屋さんによるチェックが入りました。イカナゴはシラス干し(じゃこ)として主に加工されるので、商品として好適な大きさが決まっています。試験曳きによる結果をもとに好適サイズに達する解禁日を決定しています。こうすることにより、商品価値が低い小さい魚をムダに捕ってしまうのではなく、限られた資源を有効利用することができるわけです。今年の解禁は3月11日に決まりました！！

愛知県のイカナゴは、高度な資源管理のもと漁獲されている水産資源であることを証明する「[水産エコラベル認証](#)」を受けています。



イカナゴは栄養価が高く、低脂肪高タンパク食材です。特に、内臓まで食べることになるので、ビタミン・ミネラルが豊富で、カルシウム・リン・鉄の量が多いとされます。これは、発達期の子供や、骨粗鬆症が心配される中高年には嬉しい食材です。

何よりも春の到来を告げる魚ですので、旬に楽しみたいものです。例えば、菜の花のおひたしに小女子のちりめんを添えるとか、食卓から春を楽しみましょう！！

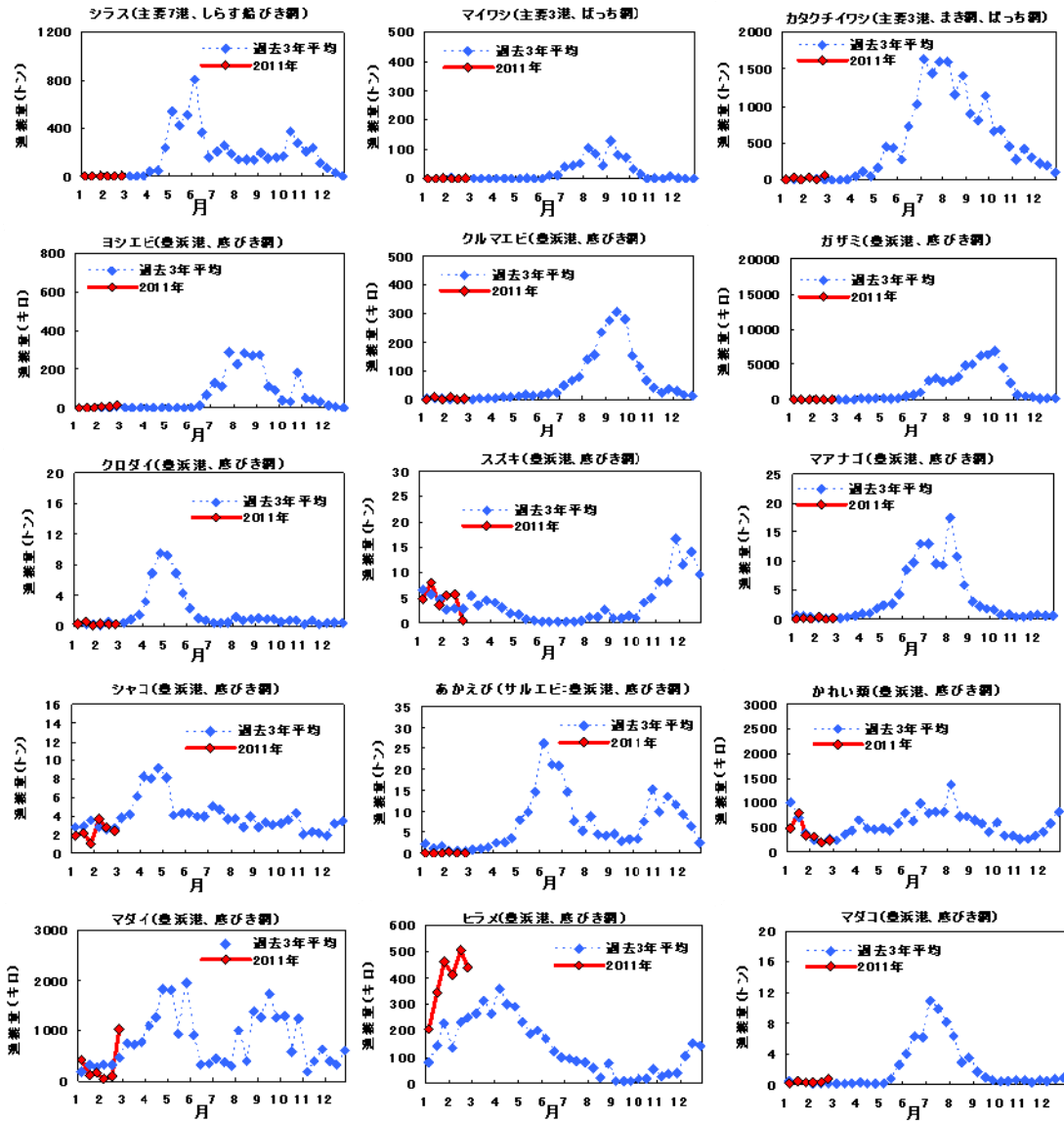


イカナゴの他にも、アサリ *Ruditapes philippinarum* の身入りも良くなってきました。アサリをはじめ愛知県で獲れる多くの二枚貝は、春が産卵期になりますのでこの時期ぐんぐん身が太っていきます。

なんといっても愛知県のアサリ漁獲量は日本一です。写真で小石のように見えるのは、全部アサリとバカガイです。ほんの数分の操業でこれだけ獲れるんです。栄養分豊かな内湾に支えられ、愛知のアサリは本当に美味しいんですよ。

潮干狩りシーズンも到来です。海に出かけて春を感じましょう！！

# 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～

[2011年3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:スズキ、トラフグ、ヒガンフグ、メバル、メイタガレイ、シャコ、シバエビ

イカナゴ漁は3月11日に解禁しました。[イカナゴ情報](#)はこちら。

○三河湾:スズキ、メイタガレイ、シャコ

トリガイ漁の解禁は3月28日です。

○渥美外海:マダイ、クロダイ、ホウボウ、カワハギ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ、マダコ



3月中旬の漁模様



3月11日にイカナゴ *Ammodytes personatus* 漁が解禁されました。イカナゴは、「こうなご」と呼ばれています。漢字では小女子と表記されます。さすが小「女子」というだけあって、その水揚げには女性が大活躍なんです。漁業は男の職場というイメージがあるかもしれませんが、水揚げの際には実に多くの女性が活躍しています。



船上からベルトコンベアーにより、カゴに入れられた小女子が水揚げされます。ここでも、多くの女性が大活躍です。息のあったリズムで、次々とパレットの上にカゴが積まれていきます。小女子漁は、春限定の季節ものですので、皆さん表情は明るく、水揚げは非常に活気があります。



入札の様子です。真剣な表情で見定められています。都市部の魚屋さんやスーパーでも「新物」として出回っています。春になると、いろいろな水産物が旬となりますが、小女子はその代表格と言えます。美しい女性達の手により水揚げされた小女子、この時期限定ですので、是非愛知県産小女子をお試し下さい！



3月14日の豊浜市場では、シャコ *Oratosquilla oratoria* が大漁でした。冬場、水揚げ量を制限した効果なのか、はたまた地震の影響か・・・、理由は定かではありませんが、とにかく多いです。シャコの旬は春です。身入りも良くなり、味わい深くなっています。この機会に、お寿司屋さんなどでシャコを見かけたときには、是非ともこの時期のシャコをご賞味ください。

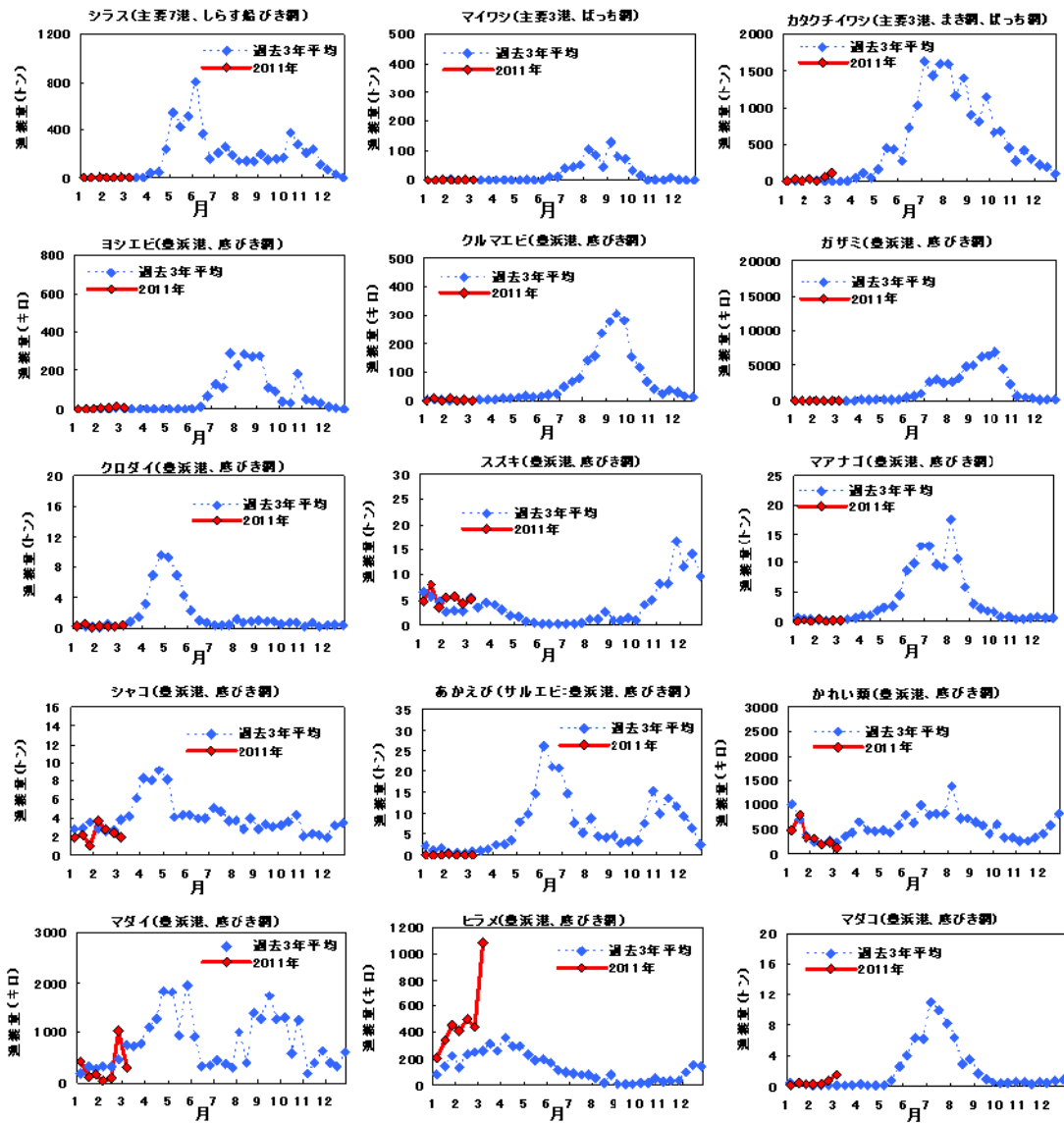


マダイ *Pagrus major* もこの日大漁でした。1年通じて美味しい魚であることは間違いありませんが、特にこの時期のマダイは脂が乗って美味しいとされます。この季節、卒業・入学等のおめでたい日の食卓には、地元で獲れた天然マダイでお祝いというのも宜しいのではないのでしょうか？



現行犯逮捕！！  
小女子の水揚げ時に窃盗犯を発見しました。  
彼らにとっては、回転寿司のようなものなのでしょうか。

# 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～

[2011年3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

#### 各漁場と主な漁獲物

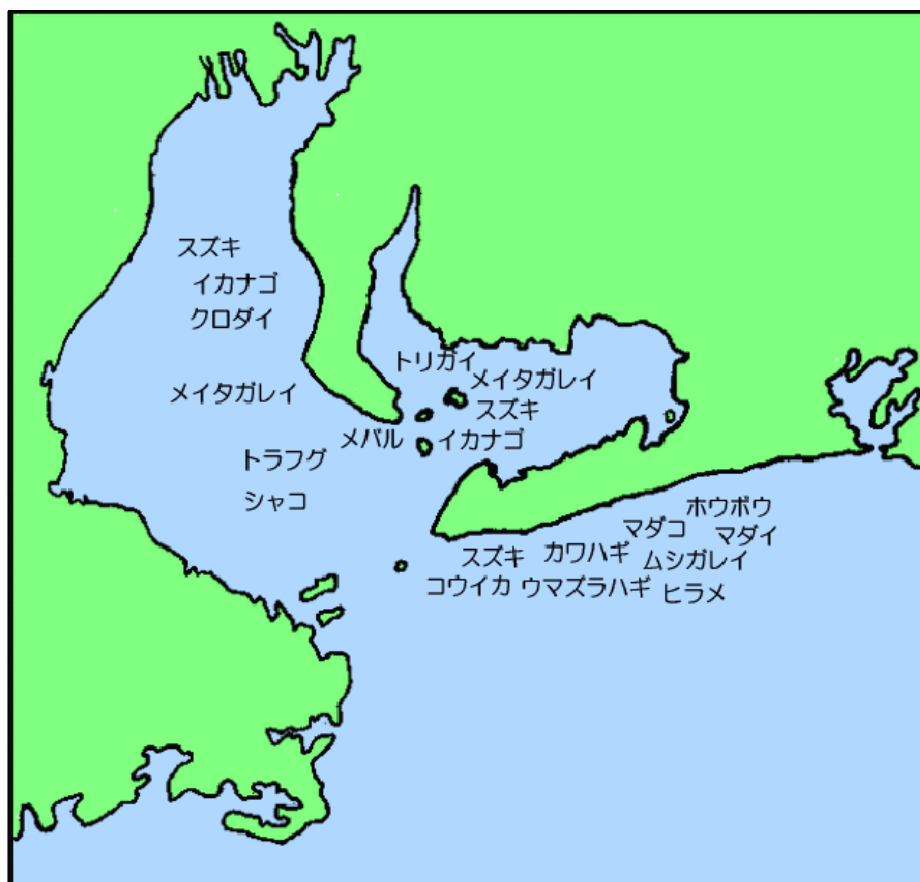
○伊勢湾：イカナゴ、スズキ、クロダイ、メバル、メイタガレイ、トラフグ、シャコ

イカナゴ漁が3月11日に解禁しました。[イカナゴ情報](#)はこちら。

○三河湾：イカナゴ、スズキ、メイタガレイ、トリガイ

トリガイ漁が3月28日に解禁しました。

○渥美外海：マダイ、ホウボウ、カワハギ、ウマズラハギ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ、マダコ



3月下旬の漁模様



3月11日の解禁以降、イカナゴ *Ammodytes personatus* 漁が継続されています。南知多町で晴れた日には、イカナゴが天日干しにされている光景をしばしば目にすることができます。なんととっても、今年は値段が安い！！漁業者には厳しい状況ですが、消費者には嬉しいお値打ちになっています。ジャコおろしにしても、和え物にも、白飯のふりかけとしても使えます。丸ごと食べるので、カルシウムや鉄分などビタミン・ミネラル類が豊富な食材です。この好機に、季節の魚をお試し下さい。



片名市場で特大のヒラメ *Paralichthys olivaceus* を見つけました。外海で漁獲されたものですが、全長 93cm もありました！市場調査をしても、これほどの大物にはなかなかお目にかかれません。

これまでにもご紹介しているように、今年は年初からヒラメの漁獲が好調です。



3月中旬以降、ウマヅラハギ *Thamnaconus modestus* の姿を良く目にします。カワハギは茶色で菱形の形なのに比べ、ウマヅラハギは灰色でやや細長いのが特徴です。特に顔の部分が長いのが、馬面(うまづら)たるゆえんです。カワハギの代用として比較的安価ですが、白身で上品な味わいで薄造りや煮付けにすると美味しい魚です。



ウマヅラハギを見ていたところ、良く似ていますが「おやっ」と思うカワハギ類を見つけました。キビレカワハギ *Thamnaconus modestoides* です。体型は似ていますが、模様がなく、頭上の棘が目の中央真上に位置すること、鰓あなが目の前半部下方に位置することで区別できます。実は結構ウマヅラハギに混じて売られていることも多いようです。味は、ウマヅラ同様美味しいそうです。

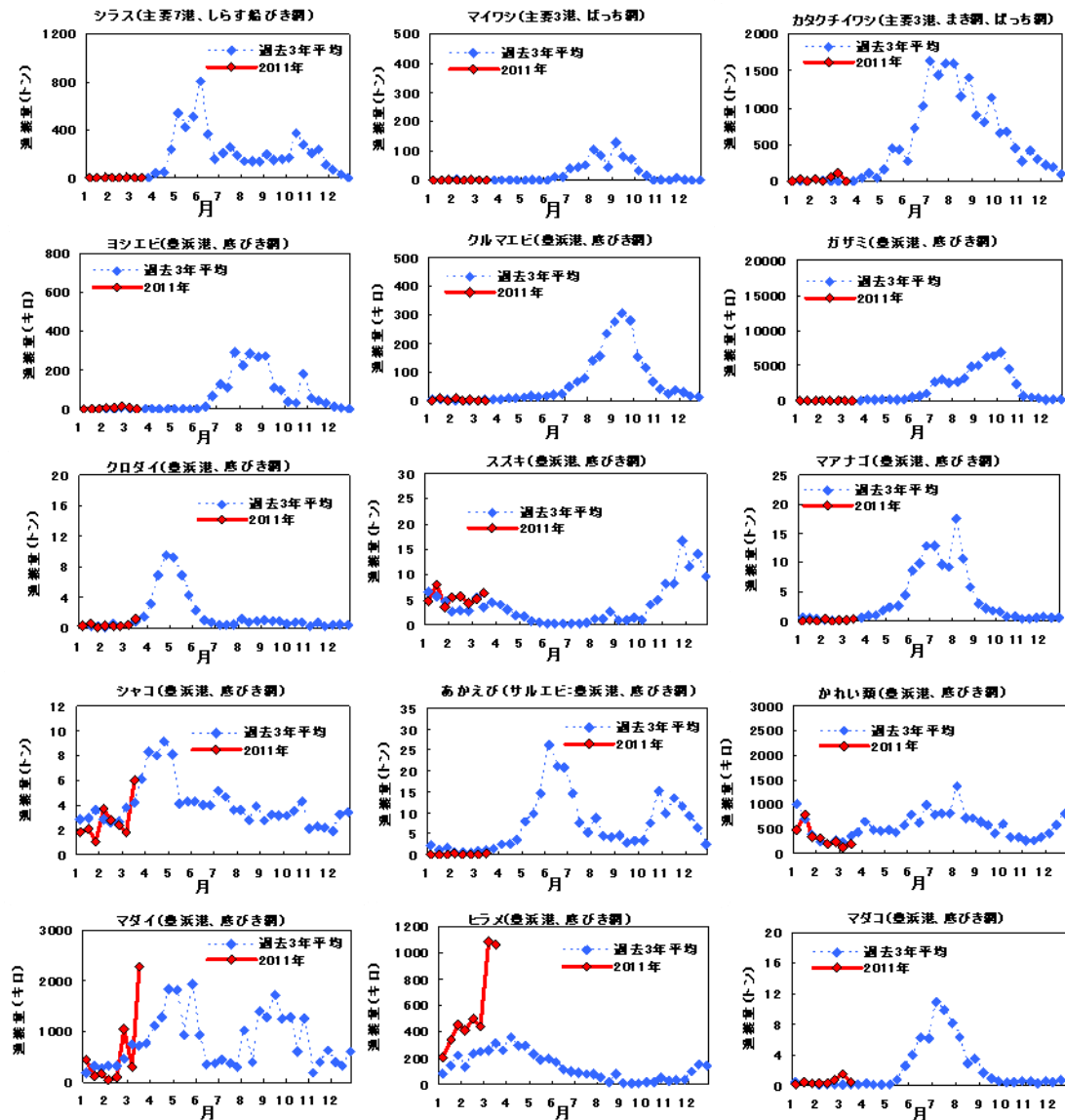


3月28日からトリガイ *Fulvia mutica* を狙った漁が解禁となりました。伊勢・三河湾でとれる貝類の多くは、春が旬となる種類が多く、このトリガイも代表格です。この時期に獲れる新物は、肉厚で旨味も段違いで非常に美味しいです。普段は、足の部分を開いて茹でてあるものが、寿司ネタなどとしても有名です。貝は、写真のような黄土色の非常に薄い貝殻で、身は大きな足を持っています。貝を床に転がしておくと、この強靱な足でグイグイと歩いていきます。



上 2 枚の写真は、いずれもササウシノシタ科の魚です。上がシマウシノシタ *Zebrias zebrinus* で、下がセトウシノシタ *Pseudaesopia japonica* です。いずれも底びきの漁獲物として漁獲されたものですが、第一印象はよく似ていますね。よく見ると、縞々の感じも違いますし、下のセトウシノシタは尾びれは普通の魚のように分離しているところが特徴です。ついつい全体の印象で大雑把に見てしまいがちですが、こういった間違い探しが、生物多様性を認識する第 1 歩なんです。

## 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～

[2011年4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、参考にしていただけるかもしれません。

### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:スズキ、クロダイ、メイタガレイ、シャコ

食品加工用のイカナゴ漁は4月5日で終漁しました。[イカナゴ情報](#)はこちら。

○三河湾:スズキ、メイタガレイ、シャコ、トリガイ

トリガイ漁が3月28日に解禁しました。

○渥美外海:マダイ、ホウボウ、カワハギ、ウマズラハギ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ、マダコ



4月上旬の漁模様

## 市場レポート



4月7日の早朝の一色漁港の様子です。岸壁に漁船が船首から着けられ、漁獲物が荷揚げされてきます。漁獲物は、手前の台の上で選別され、銘柄ごと青い箱に入れられ、ローラーコンベアで屋内にある市場へと送り出されます。



市場内です。向こう側のゲートから入ってきた漁獲物は、船ごとの位置に並べられます。中では、セリが活気良く行われています。



市場内には活け簀もあり、活魚はここでセリが行われます。水産試験場の研究員は、トラフグの標識確認作業や、ヒラメ、クルマエビなどの体長測定を行っています。今年度も、これらの市場調査の際に見かけた旬の魚やオススメの魚、さらに珍しい魚などをレポートしたいと思っております！！



日ムラがありますが、良型のサワラ *Scomberomorus niphonius* が水揚げされています。しかも比較的安価なようです。サワラは漢字だと、「魚」偏に「春」で鱈と書きます。まさに春にうってつけの魚です。刺身だと秋から冬が美味とされますが、特に関西では春物が珍重されます。サワラの西京焼きは有名です。酒を混ぜた白味噌の床に2晩ほど浸けて、焦げ目に気をつけながら焼けば西京焼きのできあがりです。サバやイワシなどと同じく青魚に類する魚ですので、生活習慣病の予防効果の高い食材と言えます。



ヒラツメガニ *Ovalipes punctatus* がぼつぼつ水揚げされていました。主に外海で漁獲される10cmくらいのカニです。甲羅にアルファベットのHに似た模様があるので、地元では「えっちがに」と呼ばれています。塩ゆでや鍋物、そのまま味噌汁に入れて食べると美味しいです。「えっちがに」個人的には好きな名前です。

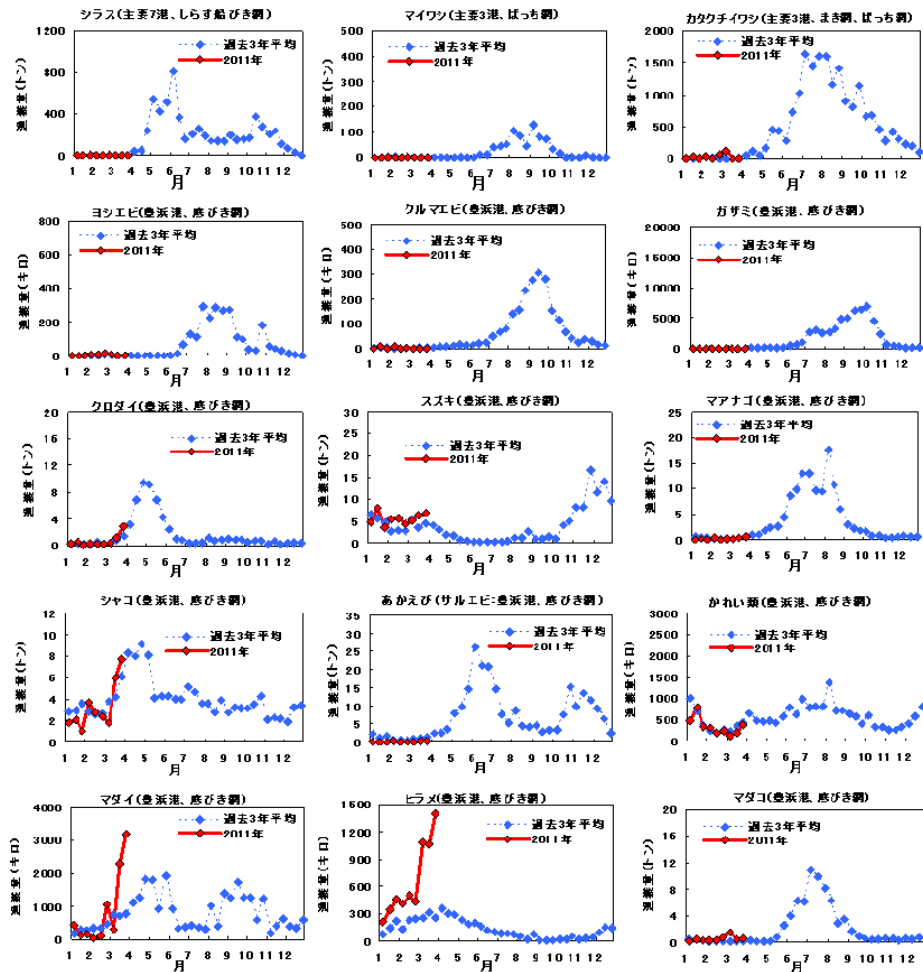


メイタガレイ *Pleuronichthys cornutus* も市場ではよく目にします。地元では「こうそがれい」と呼ばれることがあります。旬は春と言われており、今がおすすりめです。安価な魚ですし、小型の物でも煮付けで美味しくいただけます。無眼側から有眼側の皮を残すように頭を切るように包丁を入れ、頭を持って有眼側の茶色い皮を剥いてしまうと、臭みもとれます。



メイタガレイ類には2種類いるとされてます。メイタガレイとナガレメイタガレイ *Pleuronichthys japonicus* です。通称バケメイタとも呼ばれます。本県海域にも、両種がいると思われます。上の写真は、外海での調査時に採集されたものです。頭部背縁の側線を撮った写真ですが、側線は端で二股に分かれています。これは、ナガレメイタガレイの大きな特徴です。おそらく、伊勢・三河湾内にはメイタガレイ(ホンメイタ)が、渥美外海にはナガレメイタ(バケメイタ)が分布していると推測されますが、まだ観察標本数が少なく何とも言えません。この機会に、海域ごとにしっかり見てみようと思っています。皆様も調理する前にちょっと観察してみてください。

## 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～

[2011年4月20日]

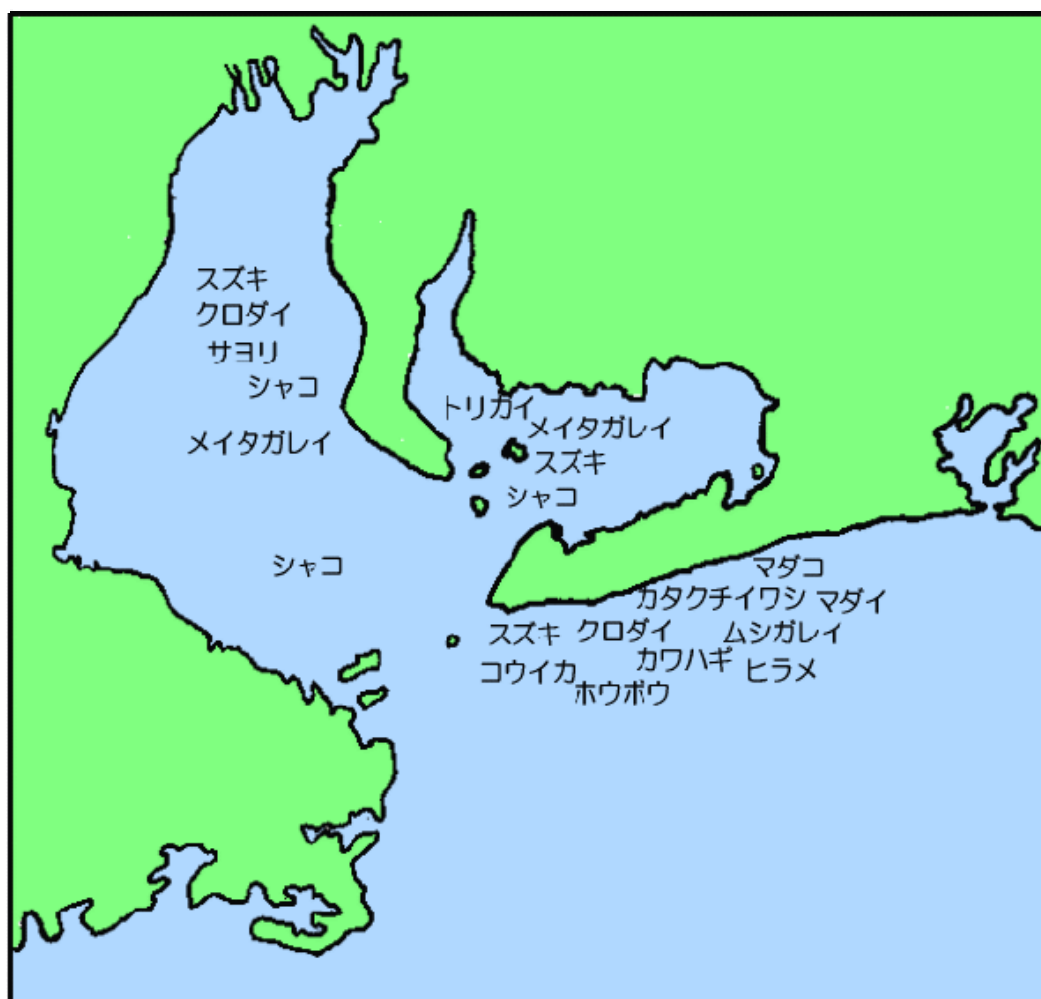
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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: サヨリ、スズキ、クロダイ、メイタガレイ、シャコ
- 三河湾: スズキ、メイタガレイ、シャコ、トリガイ
- 渥美外海: カタクチイワシ、スズキ、マダイ、クロダイ、ホウボウ、カワハギ、ヒラメ、ムシガレイ、コウイカ、マダコ



4月中旬の漁模様



4月14日の豊浜漁港の夕市の様子です。冬場、若干寂しかった底びき網の市場も、春になって魚種や量が大幅に増え、活気に満ちたセリが行われていました。



サヨリ *Hyporhamphus sajori* の漁が本格化してきました。下あごの突出部が赤いのが鮮度の良い証拠です。この下あごは、実は稚魚の時には突出していません。成長とともに次第に伸びてきます。稚魚は6月くらいに干潟の波打ち際などで見られます。サヨリの旬は春と言われ、今が旬の盛りといえます。見た目にも爽やかな透明な身で、脂肪分も低くまさにヘルシー魚と言えます。お見かけの時には、この時期に是非どうぞ。



シャコ *Oratosquilla oratoria* が堅調に漁獲されています。今年は、内湾の水温が例年より低めで、若干身の入りが遅れていたようですが、ここ数日のものは型も大きく身もばっちり詰まっているようです。漁業者は、冬の間の身が悪い時期には、水揚げ量を制限してきました。おかげで、美味しいシャコが今お値打ちで楽しむことができます。シャコを食べるなら今がオススメです！



クロダイ *Acanthopagrus schlegelii* も好調に漁獲されています。白身で色々な料理に使われる魚で、マダイに比べればお安いのも魅力です。一般的にクロダイは臭いと言われることもありますが、外海で獲れたものや水温の低い時期に獲れたものはかなり美味です。産卵期は春4月中旬くらいからですが、今年は春先から水温が低いので少し遅れるかもしれません。稚魚は、波打ち際で生活します。



クロダイによく似たキチヌ *Acanthopagrus latus* も漁獲されていました。臀びれや尾びれの下部がやや黄色がかったのが特徴です。「きびれ」と呼ばれることもあります。このキチヌも白身の美味しい魚です。タイはマダイだけじゃありませんね。こちらはクロダイと真逆で秋が産卵期になります。稚魚はクロダイ同様、波打ち際へ集まります。同じような生態を持つ魚は、産卵期をずらして競合を避けているのでしょうか。

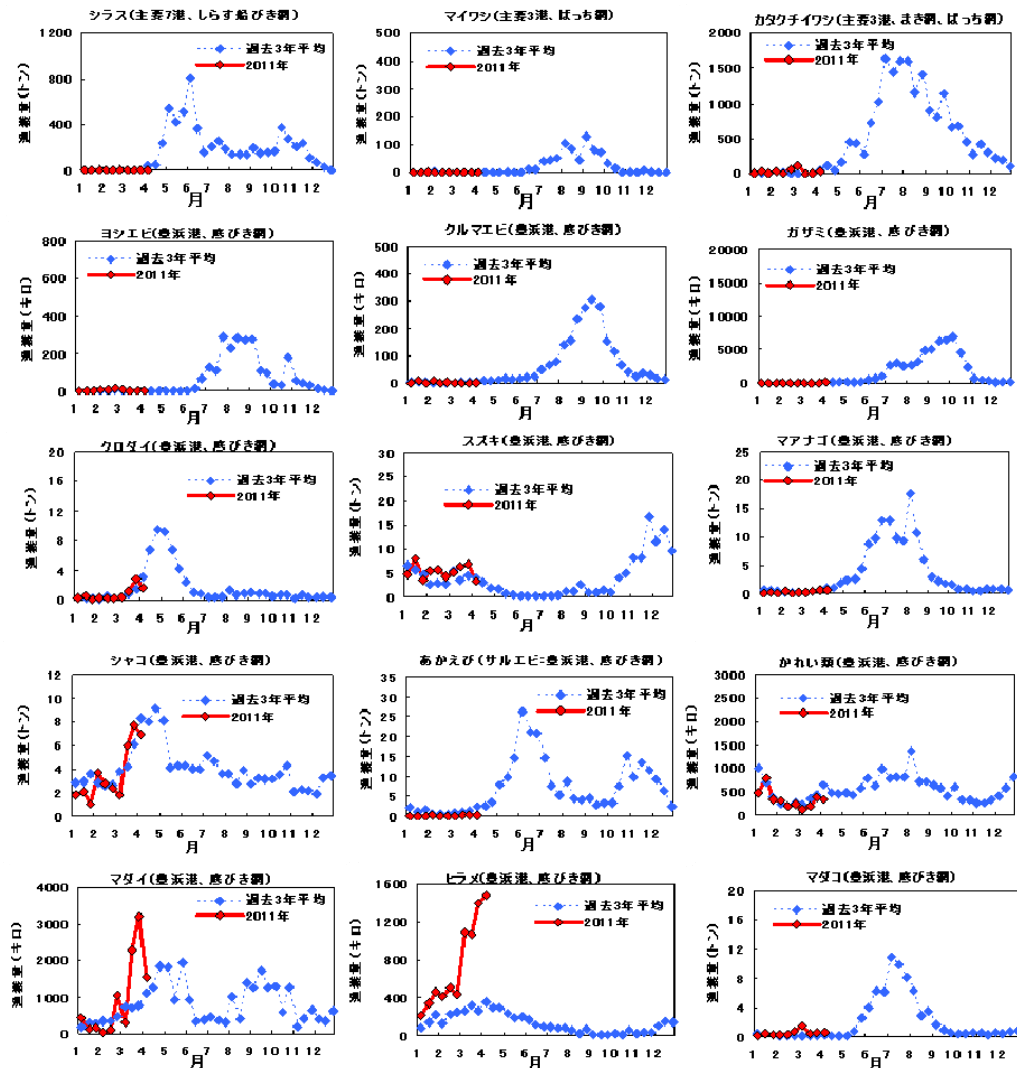


片名市場では、潜水漁業によるタイラギ *Atrina pectinata* が多く水揚げされていました。小売店では「平貝(たいらがい)」と呼ばれることが多いようです。殻長が30cmにもなる大型の二枚貝です。食用となるのは、貝柱の部分がメインです。ホタテにくらべシャキシャキとした食感が特徴です。高タンパク・低脂肪で、アミノ酸が豊富であるので食味も素晴らしいです。もちろん、成人病予防に役立つタウリンも豊富です。さあ、春は二枚貝の美味しい季節ですよ！！



タイラギが入っていたトロ箱の中に、写真のような半透明の小さいザリガニのようなエビ？が歩いているのが見えました。カクレエビ *Conchodytes nipponensis* と思われます。タイラギの外套膜に共生するそうで、オスメスのカップルで共生しているとか。海の中でタイラギは何も言わずに、こーやってカクレエビの愛を育む寝宿を提供しているのですね。

## 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～

[2011年4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。

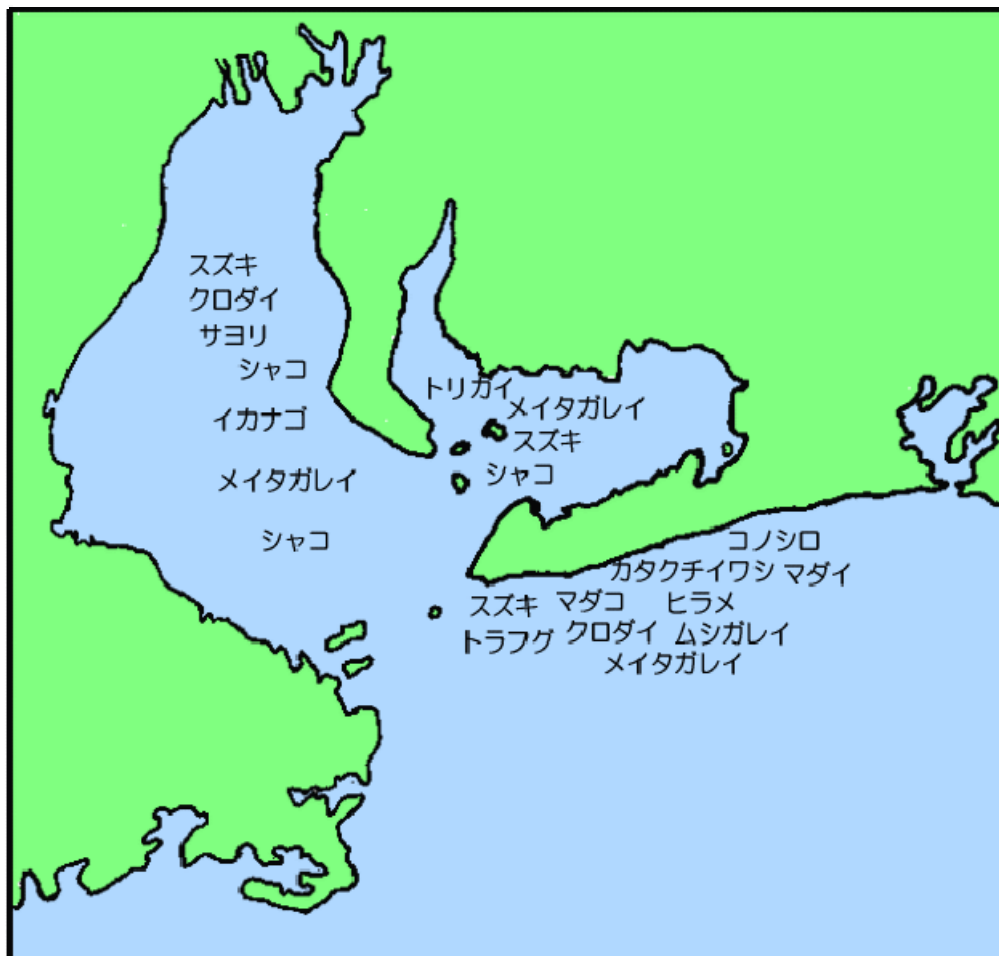
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾: サヨリ、スズキ、クロダイ、メイタガレイ、シャコ、イカナゴ

○三河湾: スズキ、メイタガレイ、シャコ、トリガイ

○渥美外海: コノシロ、カタクチイワシ、スズキ、マダイ、クロダイ、ヒラメ、ムシガレイ、メイタガレイ、トラフグ、マダコ



4月下旬の漁模様



市場調査の折に、蒲郡漁協西浦支所の裏にある西浦マーケットまで足を伸ばしてみました。早朝にも関わらず、直売所には人だかりができていました。



特に西浦では、おなじみのアオメソ(メヒカリ)はじめ沖合の深海で漁獲される種類も並んでいるのが特徴です。この魚はヨロイタチウオ *Hoplobrotula armata* という魚です。地元では「法界坊(ほうかいぼう)」や「ひげだら」と呼ばれています。歌舞伎の役から来ている呼称と思われますが、なるほど頭部のつるつとした感じは「坊主」を連想させます。天ぶらにしたり、昆布締めにしたりすると、見かけによらず非常に美味しいそうです。



売られている魚のラインナップは間違いなく地元産です。しかも安い。内湾から外海まで様々な種類の魚介類、スーパーでは絶対に目にする事のないような珍しい魚も並び、見てるだけでも楽しいです。まさに生物多様性ですね。興味がある方は、図鑑必携かもしれません。大型連休、遠出も良いですが、早起きして市場巡りもオススメです。紹介した蒲郡漁協西浦支所・西浦マーケットのホームページへは、[こちら](#)からどうぞ。



赤い可愛らしい魚です。ヒメジ *Upeneus japonicus* といいます。アゴの下に黄色い2本の髭があるのが特徴です。地元では「きんぎょ」と呼ばれています。確かに、赤い小魚といえば金魚ですよね。この魚もスーパーに出回ることはまず無いと思われます。小魚ですが、刺身にするとほんのり甘味があって美味しいんです。その他、天ぷらや南蛮漬けにも好適だそうです。



12月16日に紹介した(下 pdf ファイル参照してください)マトウダイによく似たカガミダイ *Zenopsis nebulosa* を見つけました。マトウダイでは体側に明瞭な大きな黒斑があるのに対し、カガミダイの黒斑は不明瞭で、生時には煌びやかな銀白色を呈します。のぞき込むとほんとに自分の顔が映るようです。近縁種同士で肉質も似ているのでしょうか。調理用途もマトウダイと同じように、ムニエルや煮付けなどに好適です。

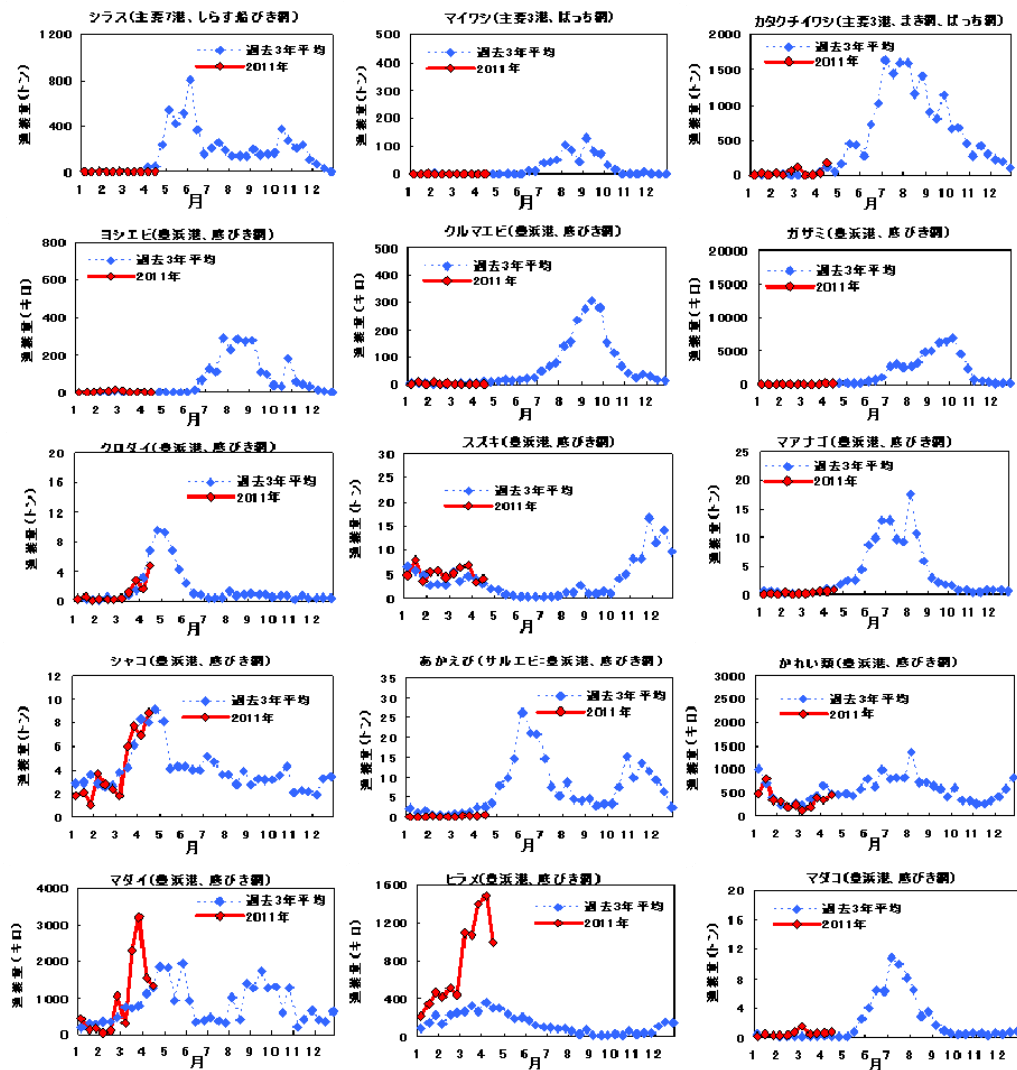


この魚も直販所以外ではなかなか目にする事ができません。クラカケトラギス *Parapercis sexfasciata* です。体側の茶褐色の斑が背にかけられた鞍のように見えるので、「鞍掛」の名前が付いているそうです。この魚も馴染みが薄いのですが、鮮度が良ければ刺身でも美味であり、天ぷらネタとしても素晴らしいそうです。地元では、みりん干しにもされているようです。一度、試してみたい魚の一つです。



アンコウ *Lophiomus setigerus* が仰向けで並べられていました。市場ではアンコウは仰向けで並べるのが一般的だそうです。目を引くのは、なんとと言っても小さな手？のような腹びれです。なんとも愛らしいと思いませんか。骨の構成からすると、手ではなく足になるのですが、いずれにしても大きい体に似つかわしくないパーツで、つつい頬がゆるんでしまいます。

## 主要魚種の漁獲状況



4月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年5月9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。

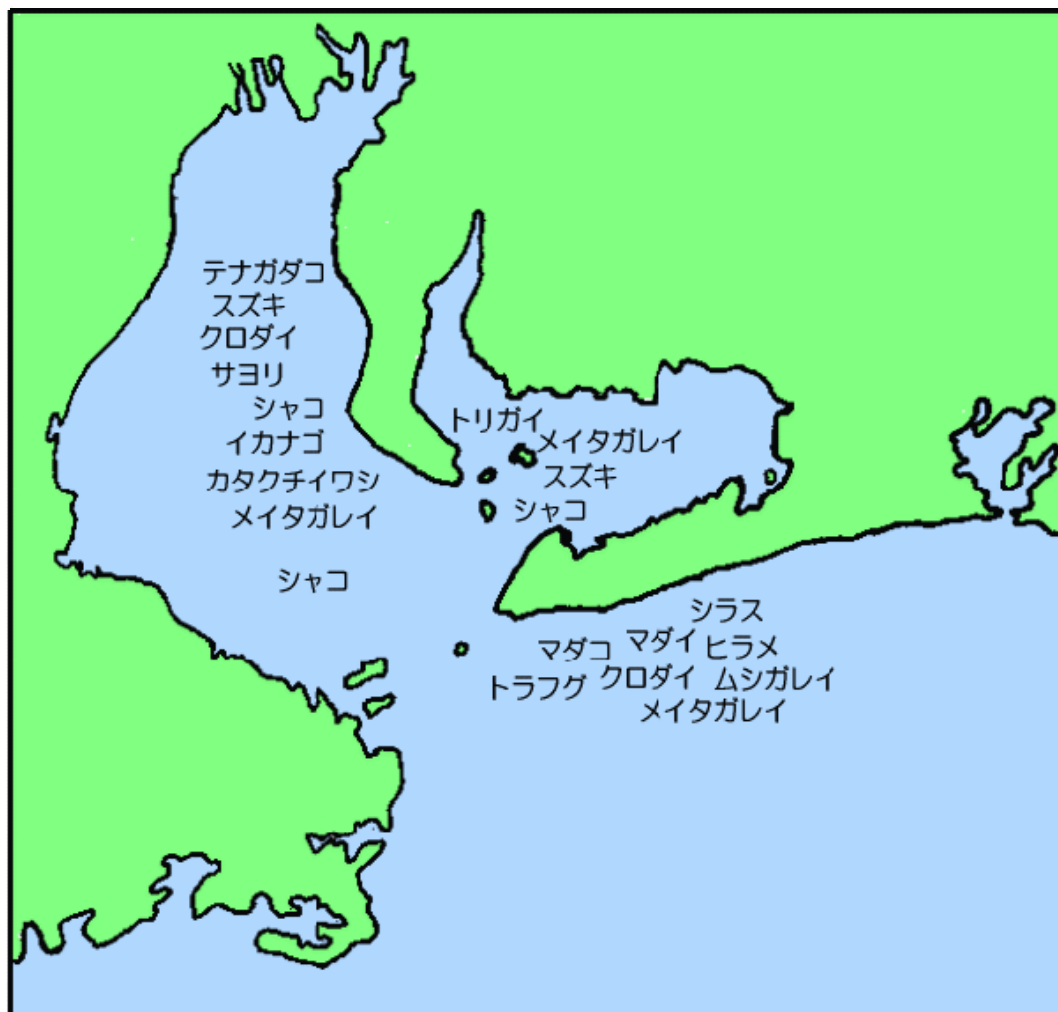
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:カタクチイワシ、サヨリ、スズキ、クロダイ、メイタガレイ、シャコ、イカナゴ(餌用)、テナガダコ

○三河湾:スズキ、メイタガレイ、シャコ、トリガイ

○渥美外海:シラス、マダイ、クロダイ、ヒラメ、ムシガレイ、メイタガレイ、トラフグ、マダコ



5月上旬の漁模様

## 市場レポート



連休の合間の豊浜市場です。やはり、お客さんが多くなるということで、仲買さんは競って魚を求めていました。でも、震災以降やはり消費マインドが冷えているのか、例年よりお客さんも少なく、購入量も少ないという話も聞きました。魚を買って食べて、この愛知からも景気・水産業を活気づけていきましょう！



毎年この時期になるとクロダイ *Acanthopagrus schlegeli* の漁獲量が増えてきます。今年は気温が低めに推移しつつも、季節は着実に進行しているようです。この時期、出荷量も多くなるので、当然値段もお求めやすくなります。ところが、身はというと脂が抜けつつあり、刺身では物足りなくなるかもしれません。そんな時は、油を使った料理、例えばムニエル、ソテー、ホイル焼きとかがおススメだと思います。安い材料で美味しく戴きましょう。



これは皆さんお馴染みの大アサリです。愛知県は主要産地です。標準和名はウチムラサキ *Saxidomus purpurata* と言います。名前の由来は、貝殻の内側が鮮やかな紫色をしているところから来ています。今や旬の盛りですし、この時期のバーベキューの材料としては外せませんね。貝類は幸か不幸か、海水に入れておけばある程度の期間、畜養が可能です。ただし、餌の無い綺麗な海水ではどんどん痩せてしまいます。貝を食べるならやっぱり、獲れたてが一番ですね。



カンコの隙間からニョロニョロと足が見えます。テナガダコ *Octopus minor* です。マダコに比べて体はやや小ぶりですが、足が非常に長いのが特徴です。泥底の穴に棲んでいることから、地元では「あなだこ」と呼ばれています。セリにかけられるまでおとなしくすることはなく、隙あらばと脱走を企てています。



でもすぐに見つかって元に戻されてしまう、なんとも愛らしい奴です。旬は春から夏で、今が旬と言えます。このタコは韓国料理のサンナクチ(活きダコ刺身)に使われるタコで、韓流の方には外せないタコです。キムチやコチュジャンと一緒に炒めても美味しいです。これからの時期、ビールのアテにも最高ですね。

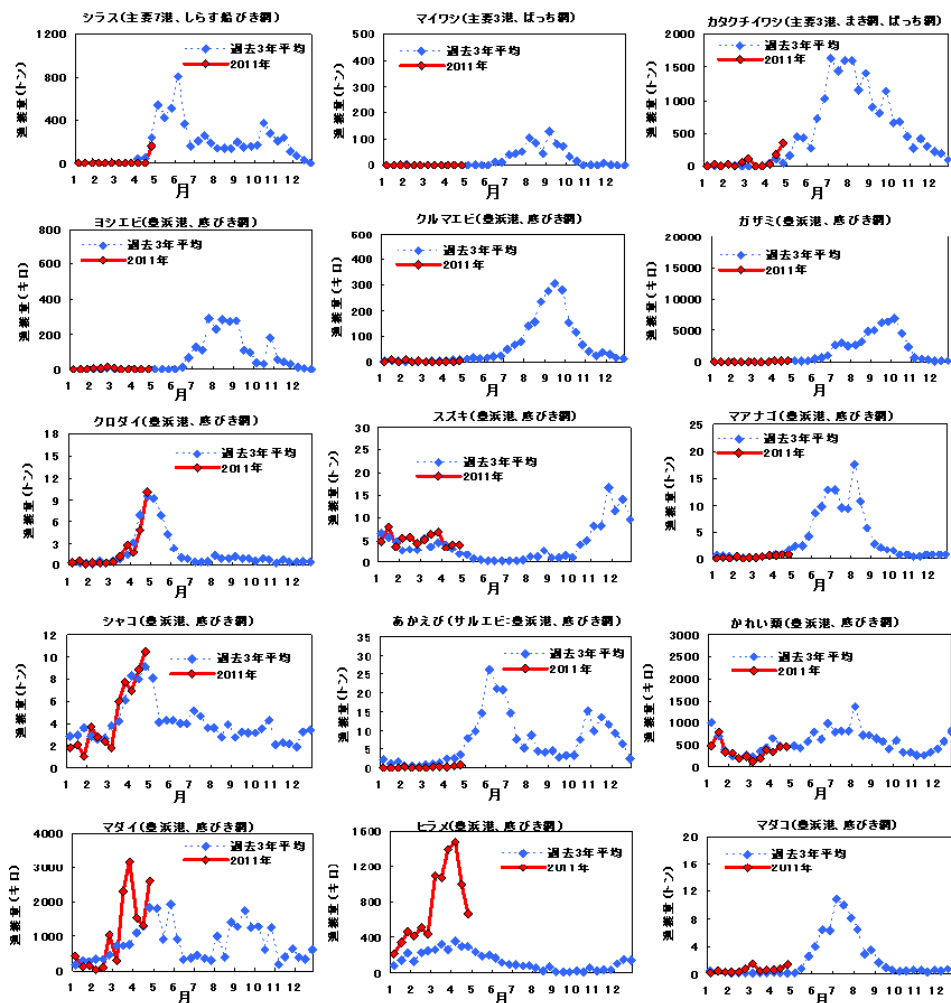


冬場に漁業者さんが我慢して獲り控えていた効果でしょうか、旬の今の時期 シャコ *Oratosquilla oratoria* が堅調に漁獲されています。美味しいシャコをお求めやすく食べるなら今がオススメです。特に、オレンジがかった卵の部分は甘みがあり、何とも言えない美味しさです。ところで、お寿司屋さんなどで通の方はシャコを頼むときに「ガレージ」と注文されるそうです。私は、「おやじ～」と言われたくないの、ちゃんと「シャコ」と頼みたいと思います。



マダイ?クロダイ?いえ全部マダイ *Pagrus major* です。この季節産卵時期が近づいてくると、オスのマダイは体表が黒くすでできます。また頭部もオスのほうがゴツゴツした感じになります。性成熟が最終段階になり、性徴がはっきりしてくるのでしょうかね。春は多くの魚にとって、子孫を残すための重要な時期なんですね。

## 主要魚種の漁獲状況



4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～

[2011年6月15日]

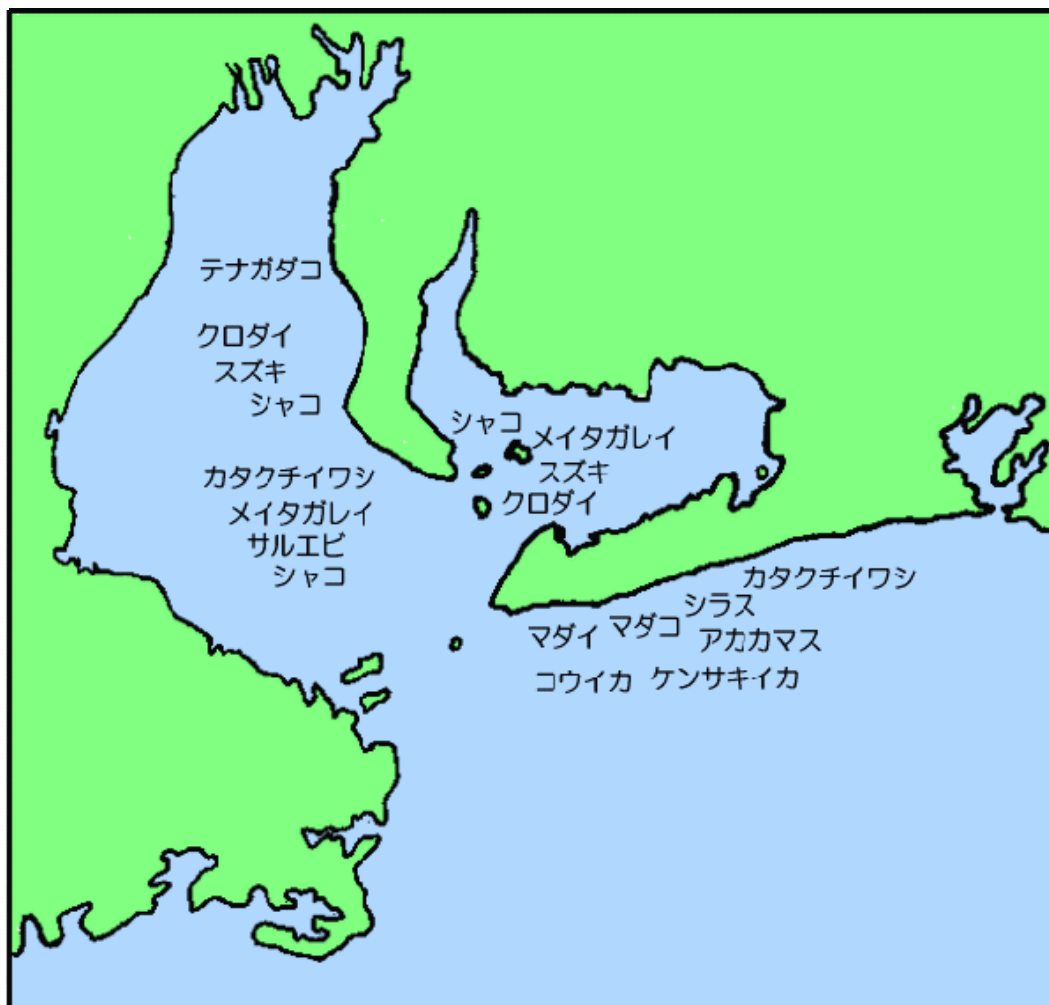
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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、クロダイ、メイタガレイ、シャコ、サルエビ、テナガダコ
- 三河湾:スズキ、クロダイ、メイタガレイ、シャコ
- 渥美外海:シラス、カタクチイワシ、マダイ、アカカマス、コウイカ、ケンサキイカ、マダコ



## 市場レポート



写真は5月の風景ですが、豊浜市場では、校外学習ということで小学生が市場見学している姿をしばしば見かけます。年間で数十校の見学希望があるそうです。生の魚を見ると水族館が第一かもしれませんが、食という観点からは市場見学は有意義だと思われます。しかも、豊浜市場では多種多様な魚が水揚げされていますので、魚好きの子供にはたまらないのではないのでしょうか。



子供たちはそれぞれに、漁業者や市場職員の方へ質問したりします。漁業や水産というと、一般の方には馴染みが少ないと思います。特に、この日は長野県からの小学生ということで、日頃馴染みの薄い、海の市場の様子に興味津々の様子でした。市場職員の方は、「しっかり答えるからちゃんとメモ取れよ～」と楽しげに質問に答えていらっしゃいました。



この時期の市場には、浅い水槽に青籠がずらりと並べられています。さて、何が入っているでしょう？



答えはマダコ *Octopus vulgaris* でした。主に外海で漁獲されてきます。旬は冬と夏で、愛知県ではこの時期に漁獲量が多くなります。タコ類はイカ類と並び、「低脂肪・低エネルギー」食材の代表です。「ダイエット」が必要な方には特にオススメの食材です。また、食べるのにしっかりと噛みますので、痴呆予防にも効果があるとされています。スーパーにはアフリカ産のものが出回っていますが、この美味しい季節には地元のマダコを味わいたいものです。



底びきの漁獲物で小型のマアジ *Trachurus japonicus* が水揚げされています。マアジはこれから夏に旬を迎えます。マアジは大型の釣りアジなどもいいですが、10cm程度の小アジで作る南蛮漬けも美味しいですよ。安価だし、調理は楽だし、日持ちするし、毎日の食卓の小鉢一品として付け合わせるにも最適です。しかも、骨ごと食べれば、高タンパクに加え高カルシウム食材となります。

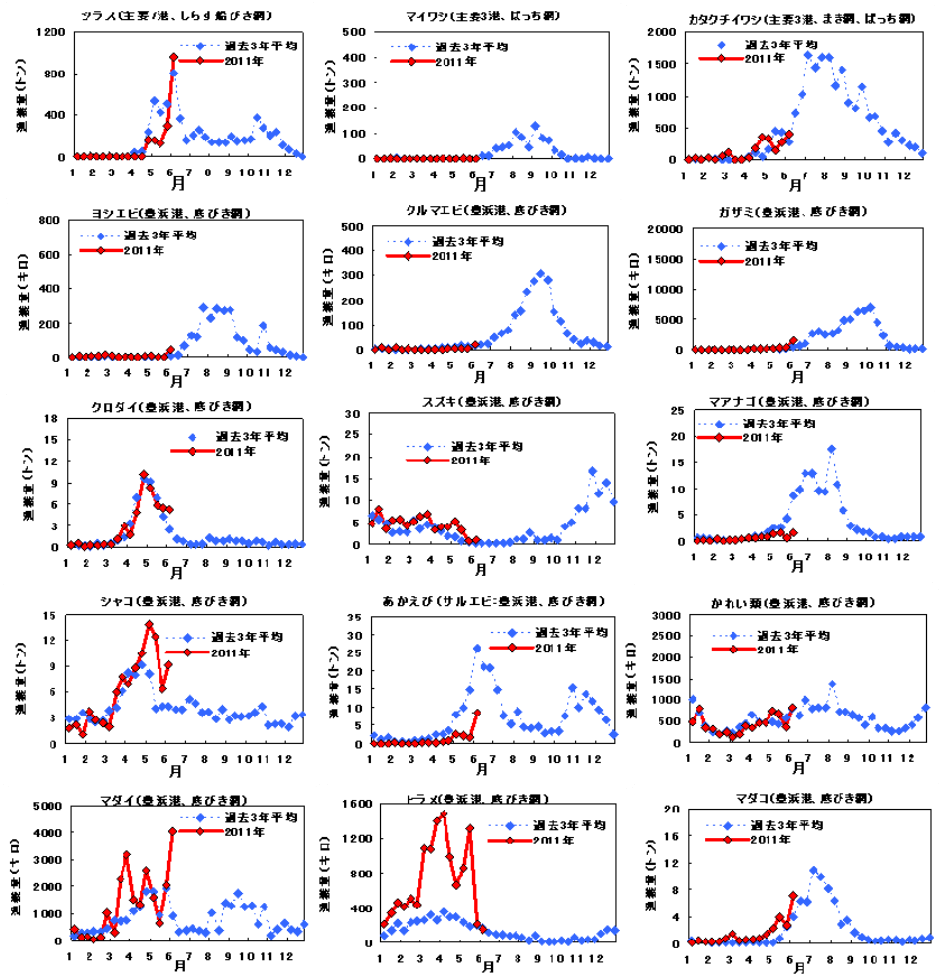


秋から冬に獲られたヤリイカにかわり、暑い季節はケンサキイカ *Loligo edulis* の登場です。旬はもちろん夏です。上品な甘みと旨味に満ちた刺身はたまりません。水揚げされると体が赤くなるので、地元では「赤イカ」と呼ばれています。ヤリイカとの見分けは生きてると難しいのですが、触腕(長い二本の腕)の吸盤が、ヤリイカより大きいことが特徴です。ただし、似た姿から流通の場でも呼び名は混在しており、ヤリイカのことを「剣先イカ」と呼んだり、ケンサキイカのことを「槍イカ」と呼んでいることもあるようです。



遅れていたシラスの水揚げが増えてきました。この時期、外海でシラス船びき網により漁獲され、初物として楽しめます。「シラス」は魚種名ではなく、カタクチイワシ *Engraulis japonica* が主体のイワシ類の仔魚のことを指します。カチリやチリメンは「シラス」を干したものです。元来、カタクチイワシ以外の「混ざりもの」の少ないロットが高級品とされきました。しかし、最近では、チリメンに混ざる色々な生物が「チリモン」と呼ばれ子供たちの教材としても人気があり、混ざりものが多いものも重宝されるようです。

## 主要魚種の漁獲状況



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～

[2011年6月27日]

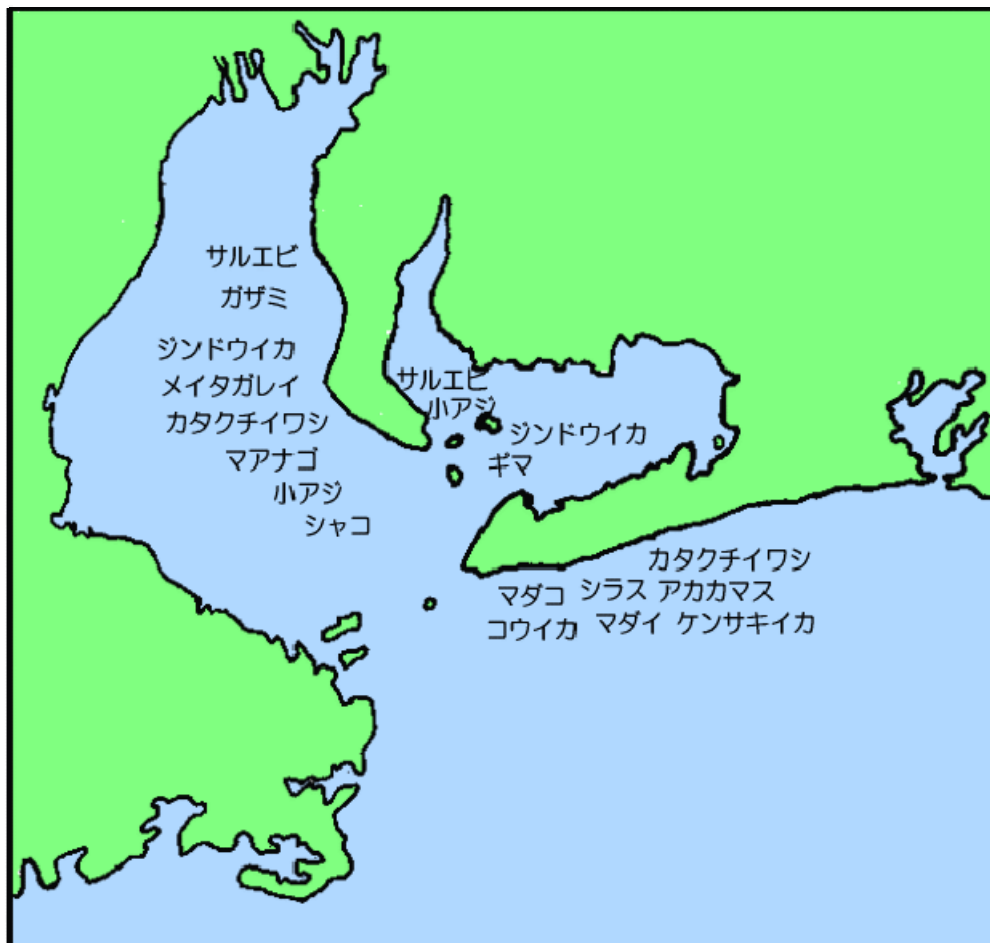
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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:カタクチイワシ、マアナゴ、小アジ、メイタガレイ、シャコ、サルエビ、、ガザミ、ジンドウイカ
- 三河湾:ギマ、小アジ、サルエビ、ジンドウイカ
- 渥美外海:シラス、カタクチイワシ、アカカマス、コウイカ、ケンサキイカ、マダコ



6月下旬の漁模様



豊浜市場の岸壁にずらりと並んだ漁船の風景は見応えがあります。梅雨の中休み、というよりは夏本番の陽気です。豊浜市場の夕市に水揚げしているのは、昼間に操業する底びき網漁業の漁業者です。朝3時に出航し、夏の昼間の暑い中船上で操業し、帰港後も甲板でシャコのサイズ分けなどを行って、市場に並べ、帰宅は夕方です。自然相手の漁業は、体力のいる仕事ですね。



豊浜市場の周辺では、鯛祭りの鯛みこしの作成が行われています。まだ、文字通り骨だけの鯛ですが、見るたびに着実にできあがってきています。有名な鯛みこしですが、骨組みの実物を見るのも、なかなか面白いですね。

鯛祭りは、7月23日(土)、24日(日)に豊浜漁港などで開催されます。

鯛祭りや鯛みこし制作の進捗状況などは[こちら](#)をご覧ください。



マアナゴ *Conger myriaster* の漁獲がようやく本番を迎えてきました。地元では「めじろ」や「ほんめじ」と呼ばれます。旬は夏ですが、特に梅雨時期のものは皮も身も柔らかく脂も乗って最高です。醤油と砂糖と酒少々で煮込んだ「煮穴子」は、箸で持ち上げると身が崩れ落ちるほど柔らかく、絶品です。また、冷蔵庫に入れれば「煮ごり」も楽しめます。

水試では稚魚の加入状況等から、今年の漁獲量は例年より少ないと予想しています。是非とも旬のマアナゴをお早めにどうぞ！



全国的には「活かし」で水揚げされるマアナゴですが、豊浜市場では、特に昼間操業する底びき網漁業の水揚げにおいて、氷り締めにして出す「マアナゴ」銘柄が特徴的です。これらは、主に干物の材料として買われていきます。旬の旨味が天日干しにより凝縮された「めじろの干物」は格別です。炙ると、香ばしい香りとともに、脂がにじみ出てきて、たまりません。これからの季節、バーベキューの機会もあるかと思えます。折角の炭火は、肉を焼くだけではもったいないと思いませんか？

美味しい豊浜のあなごの干物については、[こちら](#)もご覧下さい



けつまづいてしまうぐらい大きなイワガキ *Crassostrea nippona* が水揚げされていました。本種は、冬場に旬を迎えるマガキと異なる種類で、夏場に旬を迎えます。産卵期は秋とされているので、ちょうど成熟に向けて栄養を蓄えている時期と言えます。「海のミルク」と表現されるほど栄養分に富んだ食材です。グリコーゲン、タウリン、亜鉛など、夏バテ予防にも最適です。マガキよりくせが少なく、鮮度の良い生ガキにレモンを搾って、冷酒などと一緒に頬張ると極楽ですね。

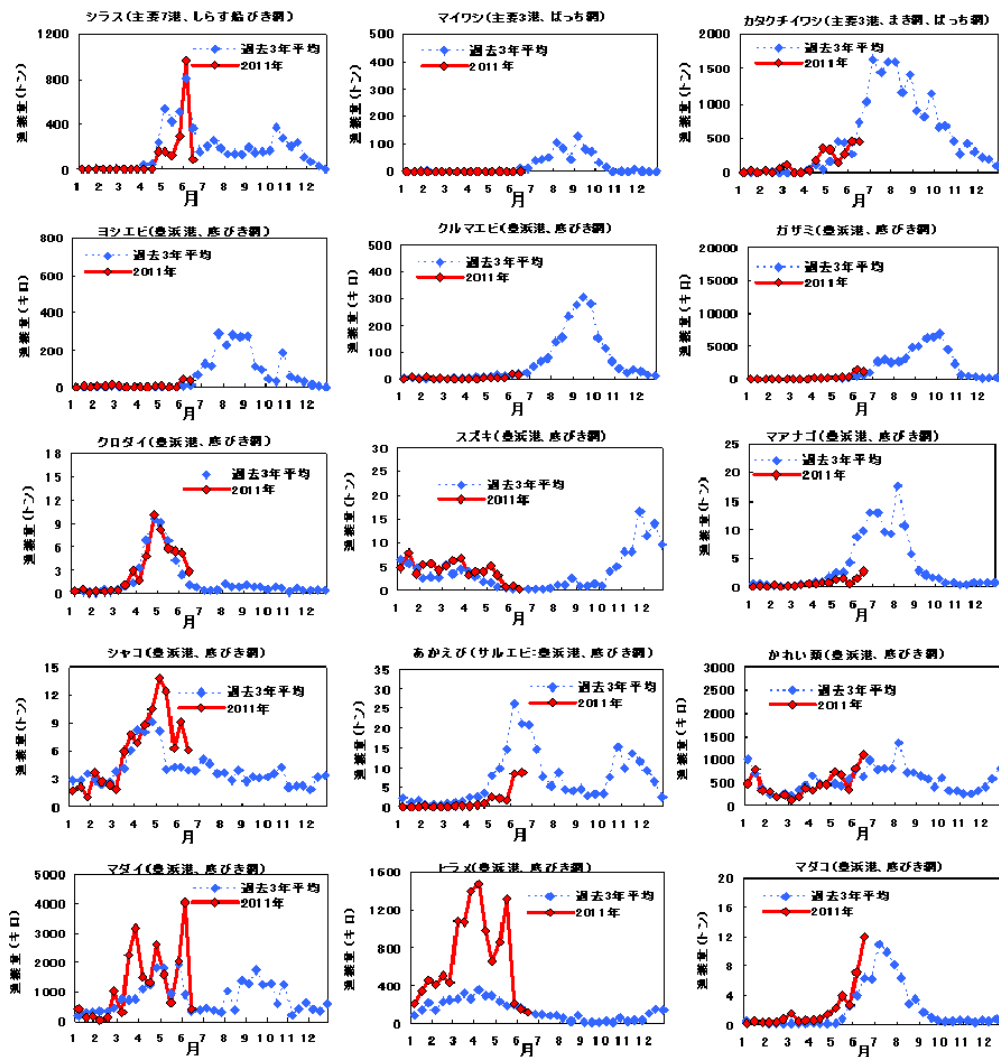


サルエビ *Trachysalambria curvirostris* も夏を彩る漁獲物の一つです。この時期になると、次第に漁獲量が多くなってきます。このエビは地元では「あかしゃえび」と呼ばれている10cm程度の小型のエビです。漢字では「赤車えび」と書かれることもありますが「クルマエビ」とは異なります。小型のものは釣り餌などにもされるようですが、実にもったいない。かき揚げや素揚げにして、軽く塩コショウを振れば、世にも美味なビールのつまみになります。



サザエ *Turbo cornutus* も、この時期のバーベキューには欠かせない食材ですよね。知多半島の先端部や島などで潜水漁業で漁獲されます。なんといっても、網の上で壺焼きにするのが一番美味しいですね。身を爪楊枝でくるくる出してくると、最後に出てくる先端部が生殖巣です。この部分が緑色ならメス、肌色なら雄です。カリウムや亜鉛、タウリンの含有量は魚介類でもトップクラスと言われるサプリメント食材です。バーベキューする際には、地産地消を思い出していただき、地元食材を材料に楽しむのも、話しのネタになるかもしれませんね。

## 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～

[2011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

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、小アジ、メイタガレイ、シャコ、サルエビ、、ガザミ、マダコ

○三河湾:マアナゴ、ギマ、小アジ、シャコ

○渥美外海:シラス、カタクチイワシ、マダイ、マルアジ、カワハギ、ケンサキイカ、マダコ



7月上旬の漁模様



豊浜市場では依然として、マダコ *Octopus vulgaris* の水揚げが堅調に続いています。今までは外海での漁獲が主だったのですが、次第に内湾でも漁獲量が上がってきました。タコ達はテカテカと輝き、活きも抜群です。マダコの旬は冬と夏と言われますが、これからの季節の蛸は「土用の蛸は親にも食わずな」と言われるくらい味が乗ってくるようです。この機会に、親には内緒で是非とも伊勢湾の地ダコを試してみようと思います！



ここ数日、マアナゴ *Conger myriaster* の漁獲量が急増しています。毎年6月になると、底びき網での漁獲量が増えてきますが今年は若干遅れました。獲れ始めは値段もよく、漁師さんたちにとっては大きな収入源になっているようです。いずれにしても、この時期のマアナゴは脂も乗って最高の味です。スーパーなどでは外国産や、マアナゴではないあなご類が並んでいたりもしますが、この時期だけは地元のマアナゴ、一度食べてみて下さい。



外海操業船の水揚げの中で良型のマルアジ *Decapterus akaadsi* が目立っていました。地元では「あおあじ」とか「むろあじ」と呼ばれています。マアジに比べると、非常に安価ですが、味は遜色ないと思います。塩焼きはもちろん、良型のものは刺身に、さらに刺身と味噌を合わせて叩く「なめろう」にもうってつけです。特に、あじ類は生活習慣病の予防に良いとされる青魚の仲間でありながら、クセが少なく食べやすいですね。



このところ、外海の水温が高めで推移しているせいか、漁獲物の中には暖海性の魚も見られます。この日は、ヒラソウダ *Auxis thazard* と思われるソウダカツオの仲間が見られました。一度、このソウダカツオで「鰹のタタキ」を作ったことがあるのですが、通常の the カツオに負けにくい美味しかったのを覚えています。

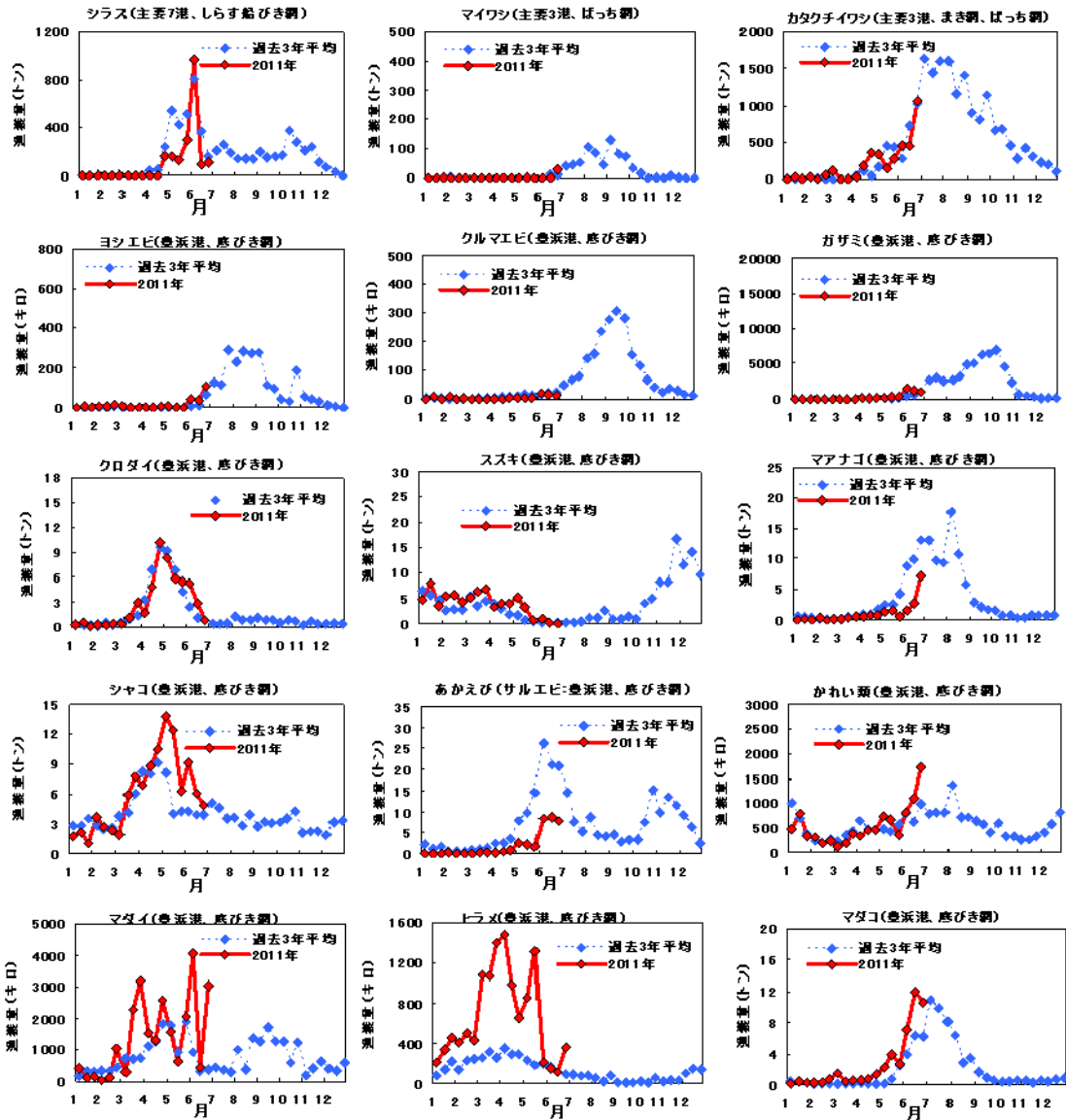


とげとげしい魚ですね。オニオコゼ *Inimicus japonicus* です。地味な見た目とは裏腹に、非常に美味しい魚で、刺身や唐揚げなどに重宝されます。背鰭の棘には毒腺があるため、取り扱いには注意が必要です。伊勢湾では、夏になると底層水の溶存酸素が少なくなってしまうますが、そうなる前と普段は底にじっとしている本種のような魚が漁獲されるようになります。今年も、貧酸素の季節が来たようです。



うって変わって艶やかな魚です。ベラの仲間であら *Choerodon azurio* という魚です。地元では「たつ」と呼ばれることがあるようです。体の前半側面にタスキのような黒色帯を持つことが特徴です。主に外海で漁獲されます。肉質は、やや水っぽいのですが、皮を付けたまま焼き霜造りや煮付けにすると美味しい魚です。ただ、下ごしらえの際、うろこが非常に大きく頑丈なので、「イラッ」とするのに要注意です。

# 主要魚種の漁獲状況



6月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年7月15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、マアナゴ、マアジ、メイタガレイ、シャコ、サルエビ、シバエビ、ヨシエビ、ガザミ、マダコ

○三河湾:ギマ、小アジ、シャコ、マダコ

○渥美外海:シラス、アカカマス、マダイ、マルアジ、ケンサキイカ、マダコ



7月中旬の漁模様



この7月23日、24日には、南知多町豊浜で天下の奇祭「鯛まつり」が行われます！！祭りの主役「鯛みこし」の制作もいよいよ佳境にさしかかっています。前々報で紹介した「骨の鯛」も色づけも終わり、深紅の魚体が威風堂々と夏の青空に浮かび上がっています。また、23日には花火大会もあるようです。

この南知多町豊浜の「鯛まつり」については、[豊浜商工会のホームページ](#)もご覧下さい。(外部リンク)



鯛まつりをひかえ、市場も活気が出てきています。漁獲物では、エビ類やカニ類などの種類も増えてきて、夏本番の市場を迎えつつあります。



好調に水揚げされているマダコ *Octopus vulgaris* ですが、ここ数日内湾漁場での漁獲量が多くなってきました。本県海域では、先に外海で獲れ始め、夏になると内湾で漁獲されるようになります。近年、海外漁場の資源量が減少し、輸入量が減っているため、地ダコの値段相場は、安定して良いようです。夏のマダコも重要な底びき網漁業の収入源になっているようです。



刺し網の漁獲物で、マゴチ *Platycephalus* sp.の姿がありました。地元では、「ほんごち」と呼ばれることがあります。マゴチの旬は、夏であり、今が旬の盛りと言えます。白身の上品な味わいで、高タンパク低脂肪で夏バテ防止にも一役買ってくれそうです。  
本種は、クロダイなどと同じく雄性先熟魚であり、小さい時はオスで体長 40cm くらいに成長するとメスへと性転換します。



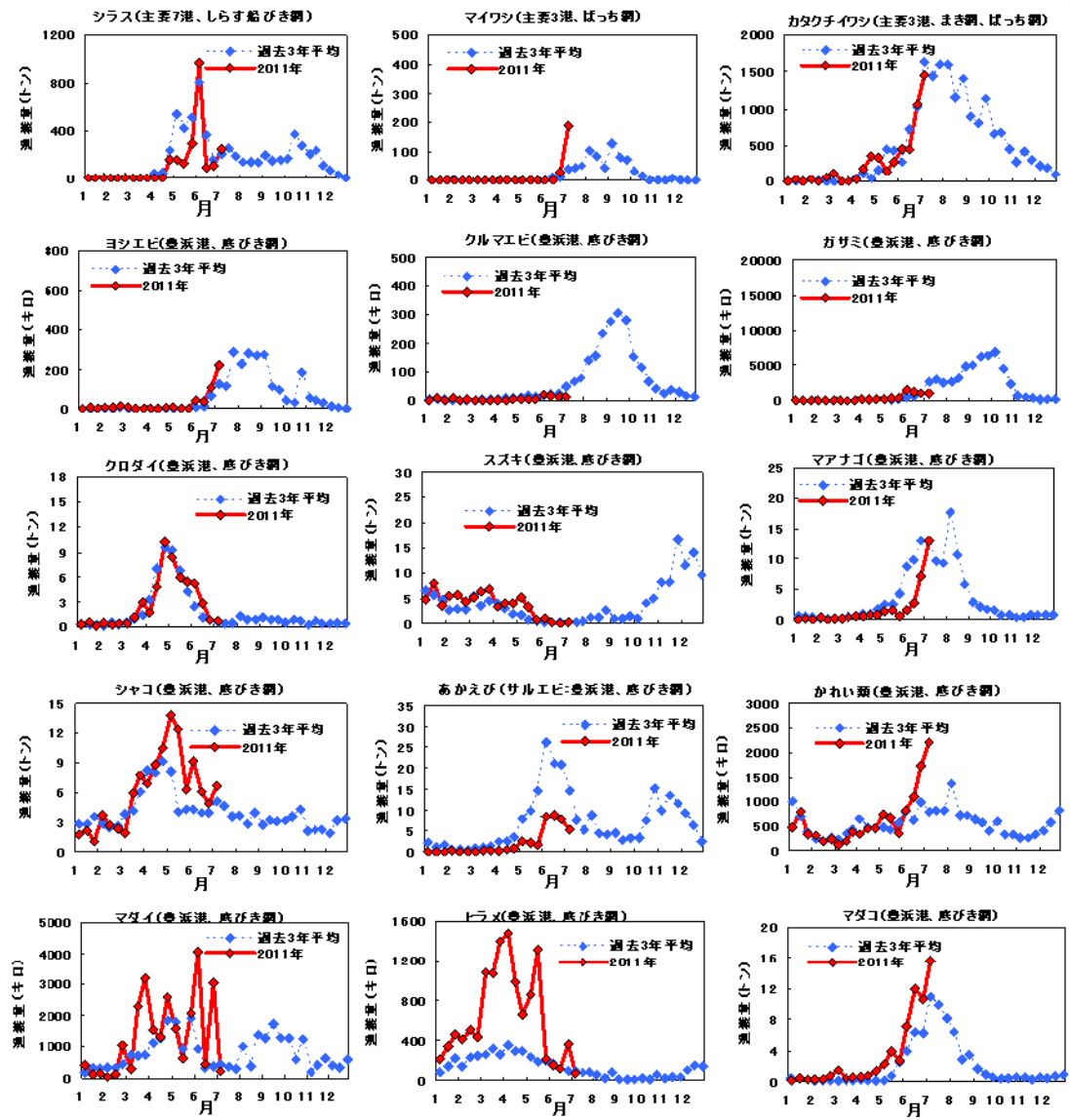
量は少なめですが、アカカマス *Sphyraena pinguis* の姿も目にするようになりました。旬は、夏から秋とされます。「干物のために生まれてきた魚」の異名？を持つほど、干物の代表的な魚です。干物にすることで、余分な水分が飛び、旨味が凝縮されます。今の時期なら、塩水に 1 時間ほど浸け、表面が乾くくらいに干せば、あっという間に一夜干しが完成します。ただし、猫に盗られないようにご注意ください。



伊勢湾の船びき網では、マイワシ *Sardinops melanostictus* が漁獲されています。体の側面に黒点の列があることが特徴です。マイワシは、かつて日本の水産業の主役であったイワシ類ですが、現在の資源量は低水準となっており、主役の座をカタクチイワシに譲っています。これは数十年周期の気候・海洋変動に対応した「魚種交代」と言われており、非常にダイナミックで興味深い現象です。

昨年は比較的漁獲量が多かったのですが、今年も昨年程度の漁獲量水準が予測されており、これから秋にかけては美味しいマイワシが楽しめると思います。

## 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～

[2011年8月1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。

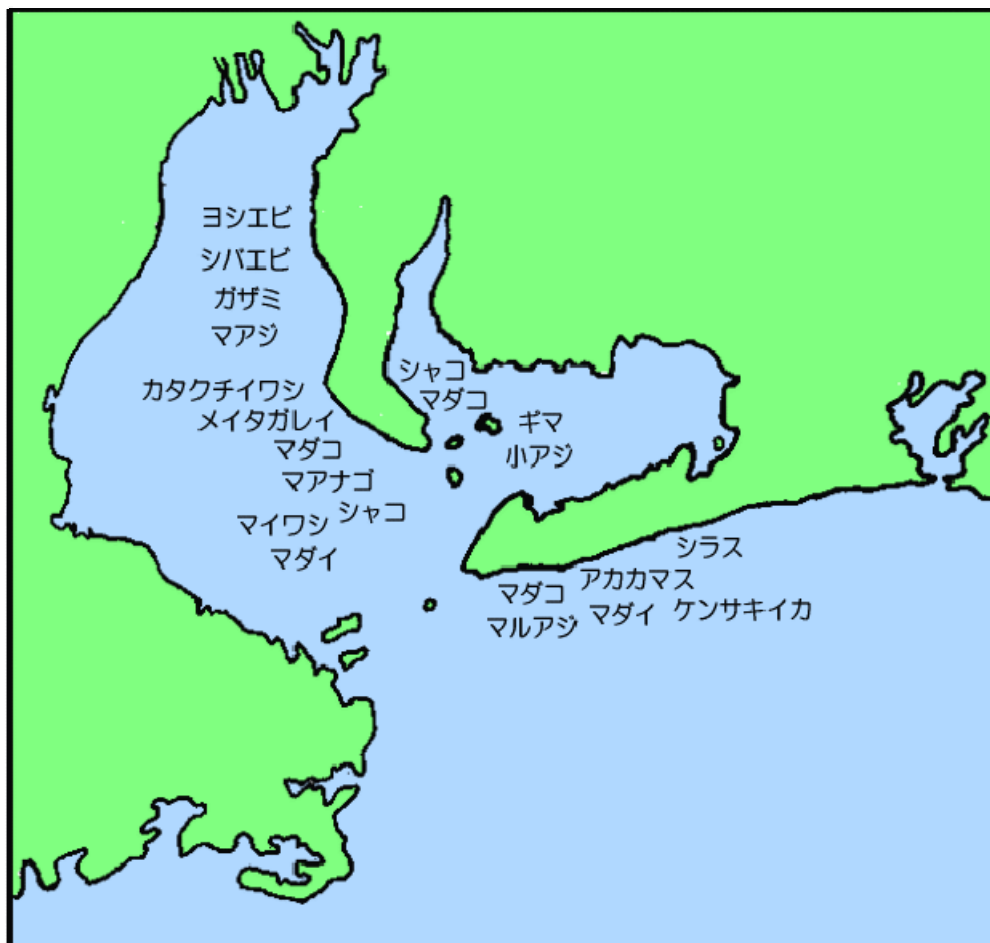
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、マダイ、マアジ、メイタガレイ、シャコ、シバエビ、ヨシエビ、ガザミ、マダコ

○三河湾:ギマ、小アジ、シャコ、マダコ

○渥美外海:シラス、アカカマス、マダイ、マルアジ、ケンサキイカ、マダコ



7月下旬の漁模様

## 市場レポート



夏休み真っ盛りの市場では、子供達が水揚げのお手伝い。漁業の町ではごく自然な光景ですが、TV やゲームではなく実物の生き物に触れられる環境は、貴重な原体験となるでしょうね。



お姉ちゃんは包丁を持ってカマスを捌いていました。さすがに手慣れたものです。弟(?)くんは横にちょこんと座って、お姉ちゃんの捌き方をじっと見ていました。



ヨシエビ *Metapenaeus ensis* の漁獲量が、中旬からぐぐっ〜と多くなってきました。地元では「すえび」と呼ばれることもあります。湾中央から奥部を中心に漁場が形成されています。クルマエビ科の中型のエビで全長 18cm くらいまで大きくなります。エビフライや天ぷら、小型のものは塩ゆでで美味しいです。昨年 10 月 29 日のおさかな旬報(下の PDF ファイルを参照)でも紹介したように、水試では今年のヨシエビ漁獲量は多くなると予想していました。今のところ予想通りですね。



良型のイシガレイ *Kareius bicoloratus* とマコガレイ *Pleuronectes yokohamae* を、今年の夏は良く目にする気がします。写真中央がイシガレイで、両隣がマコガレイです。見分け方は、イシガレイは側線が真っ直ぐであるのに対し、マコガレイは胸鰭あたりで湾曲していることでわかります。大型のイシガレイなら、体の背側にごつごつした石状骨質板が目立つことでもわかります。これらのカレイの旬は夏です。刺身にすると、ヒラメより旨味があつて非常に美味しいんです。



イトヨリダイ科の2種と一緒に並べられていました。上の大きめの2尾がイトヨリダイ *Nemipterus virgatus* で左下の小さめの2尾がソコイトヨリ *Scolopsis monogramma* です。両種とも尾びれの上側が伸張しており、イトヨリダイでは体側に5本の蛍光イエローの筋があり、ソコイトヨリでは2本の同様の筋があります。またソコイトヨリでは、腹部に黄色の縁取りがあるのも特徴です。クセのない上品な白身で、春から夏が旬と言われます。調理法を選ばず、蒸し物、焼き物、揚げ物いずれもOKです。また皮目を湯引きにしてお造りにしても美味しいそうです。



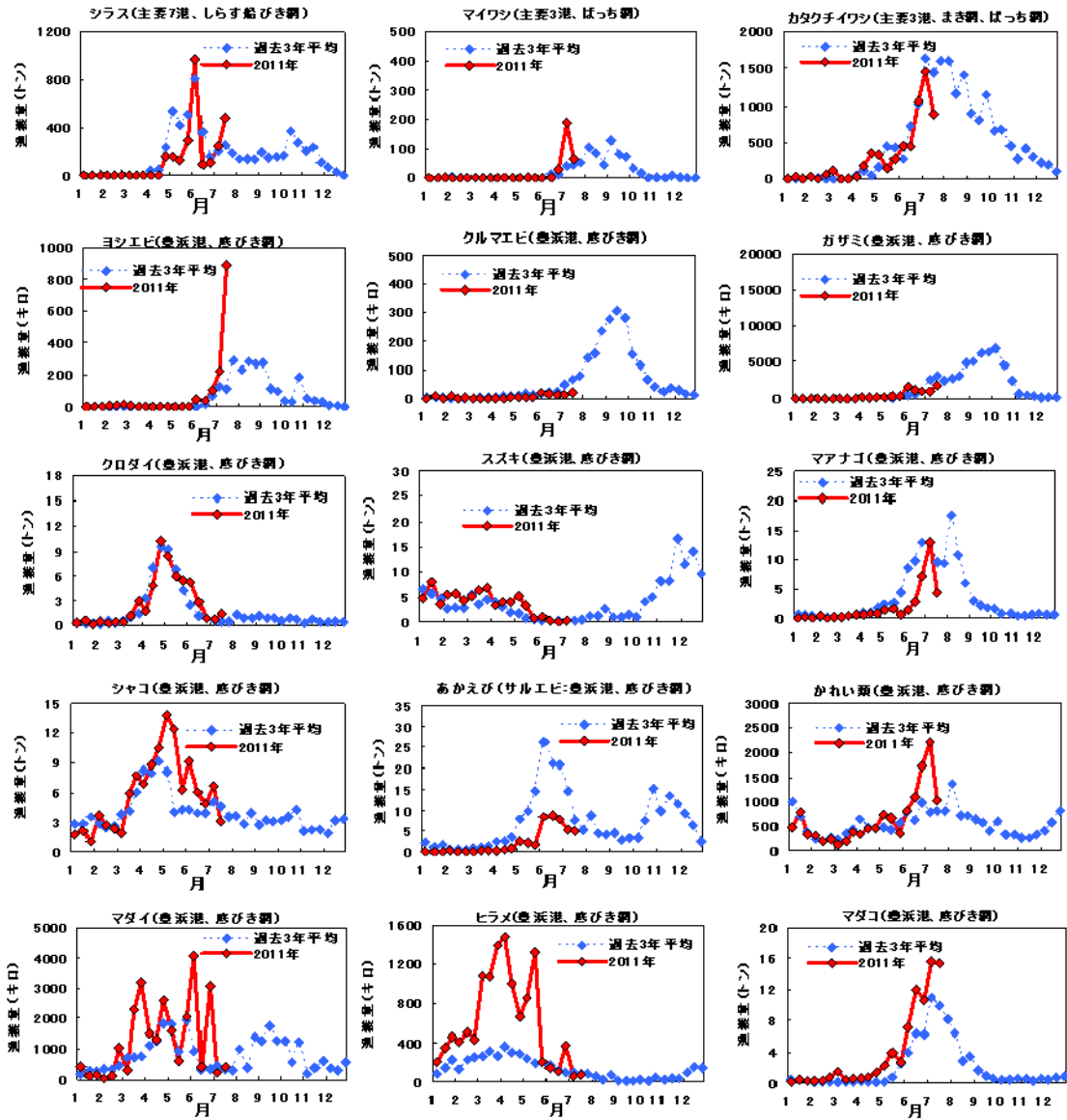
珍しくウツボ *Gymnothorax kidako* が水揚げされてきました。本県で食用とされることは希ですが、高知や和歌山などでは郷土料理としてお馴染みの魚です。特に皮下にコラーゲンを豊富に含み、食感もコリコリして見た目とは裏腹の美味しい魚です。干物にもされるようですが、個人的には高知の「たたき」が好きです。ウツボの稚魚は、ウナギやアナゴと同じく、透明な柳の葉のような形を

しています。

三重県志摩地方では、ウツボのことを「うなぎ」と呼ぶ地域もあるそうです。土用の丑にうなぎを食べるのが「うし」の「う」に由来するなら、ウツボでも良いかもしれません。いえ、無理しなくとも、愛知県の美味いうなぎをご賞味いただければ十分です。(今年はちょっと高いですが)

8月2日はこの夏2度目の「二の丑」の日です。

## 主要魚種の漁獲状況



7月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年8月10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

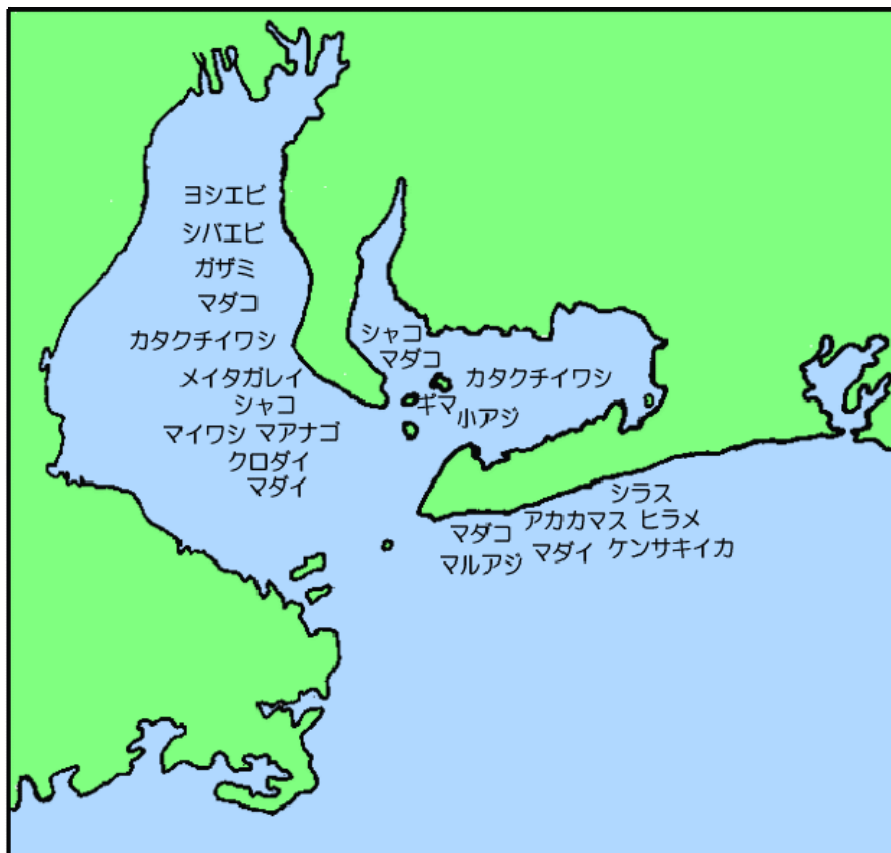
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、マダイ、メイタガレイ、ヨシエビ、シバエビ、ガザミ、シャコ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、ギマ、小アジ、シャコ、マダコ

○渥美外海:シラス、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60～90ヒロの漁場は、ヤリイカ稚イカ保護のため、漁業者が自主的に禁漁区としています。



8月上旬の漁模様

## 市場レポート



夏の市場は、漁獲物の種類が多く、見ていて飽きません。海の生物の多様性を感じます。特に、底びき網漁業は、この「多様性」を享受した漁業種と言えます。特定魚種の動向から環境の変化を見るのに加え、こうした多様性に根ざした魚類相を通じてその変化を見極めることも、今後の海の変化をモニターしていく上では重要な視点なのかもしれません。



さかなクンも魚の多種多様な生活や特徴を紹介してくれました。南知多町の町制50年記念のイベントとして講演会がありました。残念ながら中の様子は撮影できませんでしたが、夏休み中の子供達を中心に多くの町民が楽しみました。珍奇な魚や愛らしい魚を面白く話すだけでなく、この愛知県の水産業の主要な魚種を網羅し、そのトピックを自慢のイラストとともに面白く紹介するあたり、さかなクンの知識の深さと本質的な実力を改めて感じました。



そんなさかなクンの講演にも登場したガザミ *Portunus trituberculatus* の水揚げが次第に多くなってきました。一般的には「わたりがに」とも呼ばれます。ガザミは昨年夏から秋にかけて空前の大豊漁でした。今年も期待は持てますが、天敵である「マダコ」も多いので、漁師さん達は「どうかな～？」と言っていました。氷水でしめてから塩ゆでにするのが基本で十分美味しいですが、半分に割ってみそ汁にするのも濃厚な出汁がでてたまりません。これから秋にかけて、漁獲の本番を迎えます。



市場ではシバエビ *Metapenaeus joyneri* がかなり水揚げされています。このエビも前報のヨシエビ同様、本県を代表するクルマエビ科の一種です。ヨシエビによく似ていますが、体が白っぽく、体表面の黒点が若干大きいのが特徴です。市場では「白エビ」と呼ばれています。エビチリの材料としても有名ですし、天ぷらやかき揚げの材料としても好適です。ガザミやヨシエビ、そしてこのシバエビと、暑い夏は甲殻類の季節なんですね。



クロダイ *Acanthopagrus schlegeli* もこのところ市場で良く姿を見ます。「ちぬ」とも呼ばれる本種は、釣りの対象としても非常に人気が高い魚です。8月になれば脂ものってきて非常に美味しくなります。誰が言い始めたか知りませんが、「クロダイは臭い」とよく耳にします。確かに港湾内で釣られたものは、周りの環境により臭みを帯びるかもしれません。でも、底びき網で獲られているクロダイは、臭みはなくマダイより美味しいくらいの素晴らしい魚です。本県では、種苗生産と稚魚の放流も行われていますが、孵化後間もない時期の飼育はマダイより遙かに難しいそうです。

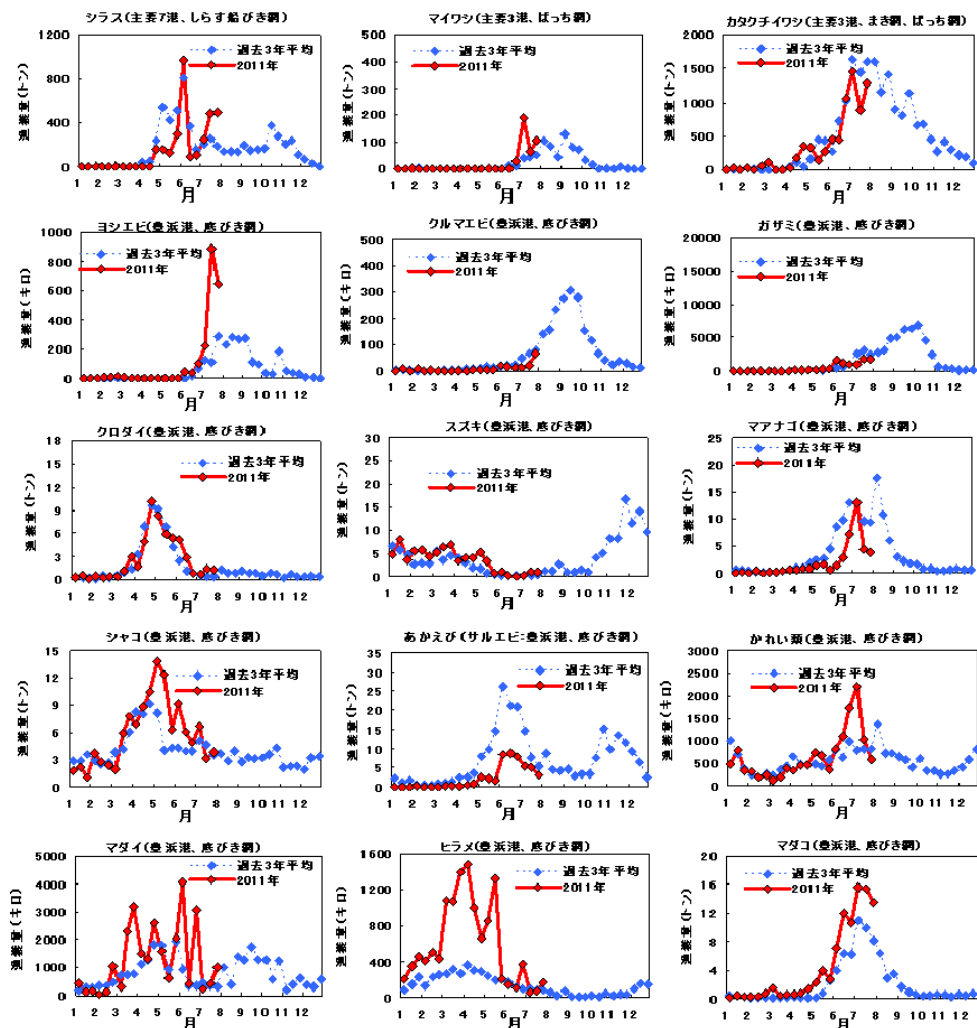


上述のクロダイに混じり、マツダイ *CLobotes surinamensis* が漁獲されていました。市場では、ごくたまに見かけます。隆々とした背と、いずれも大きな背びれ、臀びれ、鱗、また丸みを帯びた尾びれなど、威風堂々とした姿は目を引きつけます。稚魚は、茶褐色の体で、ヒラヒラと波に揺られる枯れ葉のように擬態しています。お味のほうは、白身のさっぱりとした旨味があり、刺身でも焼き物でもいけるそうです。一度、食べてみたいものです。



いつもみかけるチカメキントキとは異なるキントキダイ科の魚を見つけました。ハウセキキントキ *Priacanthus hamrur* です。腹びれがチカメキントキのように大きくなく、尾びれ後端が切れ込んでるのが特徴です。三重県水産研究所さんの「おさかな雑録」によると、チカメキントキ以外のキントキダイ科の魚として、ハウセキキントキを含め3種類が三重県海域で確認されています。今後、こちらの市場でもキントキダイ科の魚を注意して見ていこうと思います。

## 主要魚種の漁獲状況



7月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要 7 港: 豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要 3 港: 豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年8月24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

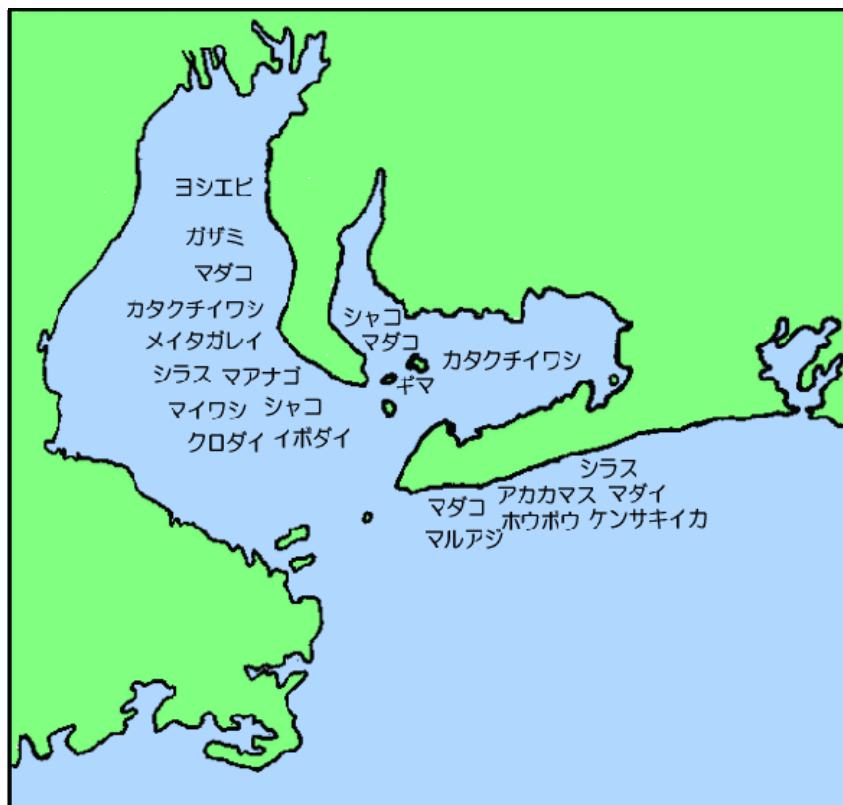
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾: シラス、マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、クロダイ、イボダイ、メイトガレイ、ヨシエビ、ガザミ、シャコ、マダコ

○三河湾: カタクチイワシ、ギマ、シャコ、マダコ

○渥美外海: シラス、マルアジ、アカカマス、マダイ、ホウボウ、ケンサキイカ、マダコ

※現在、渥美外海の水深 60～100 ヒロの漁場は、ヤリイカ稚イカ保護のため、漁業者が自主的に禁漁区としています。9月1日に解禁になる予定です。



8月下旬の漁模様



今年もヤリイカの季節到来です。8月17日に今年度の漁模様を占う調査が、漁業者により行われました。



ヤリイカは高水温を嫌うため、この時期には水深 100m 以上の深場に生息しています。寿命が 1 年ですので、このような調査により市場価値の高いサイズまで成長していることを確認します。小型のヤリイカが多い海域は現在漁業者自身の取り決めにより禁漁としています。



今年もまずまずの資源量が確認できました。成長もほぼ例年通りです。これらの結果などから、今年のヤリイカ漁の解禁は9月1日の予定となっています。このような漁業者による資源管理の取り組みにより、今やヤリイカは愛知県の特産魚種の一つになりつつあります。



これまでもお知らせしているように、今年はマダコ *Octopus vulgaris* が豊漁です。内湾での漁獲量が多くなっていますが、外海でも依然獲れ続けています。ある漁獲対象種が豊漁だと、それらが分布する漁場で操業するので、違う水深帯などのそれ以外の漁場が保護されることとなります。前述のヤリイカは深場、マダコは浅場と分布水深が分かれていますので、マダコを狙っている間、小型のヤリイカは保護されるわけです。ある種が豊漁だと、他種の資源保護にも一役買っているんですね。



豊漁と言えば、これまたヨシエビ *Metapenaeus ensis* が豊漁です。ヨシエビは内湾性の強いクルマエビ科のエビで、伊勢湾奥部を中心に漁場が形成されています。昨年の夏はガザミが空前の豊漁でしたが、今年これまでのヨシエビの漁獲量は前年同時期の約4倍に達しており、今後どれだけ伸びるか楽しみです。年がわりでこういった豊漁種があることは、漁業の経営にとっても望ましいことです。このヨシエビは、愛知県では稚エビの種苗放流を毎年行っています。

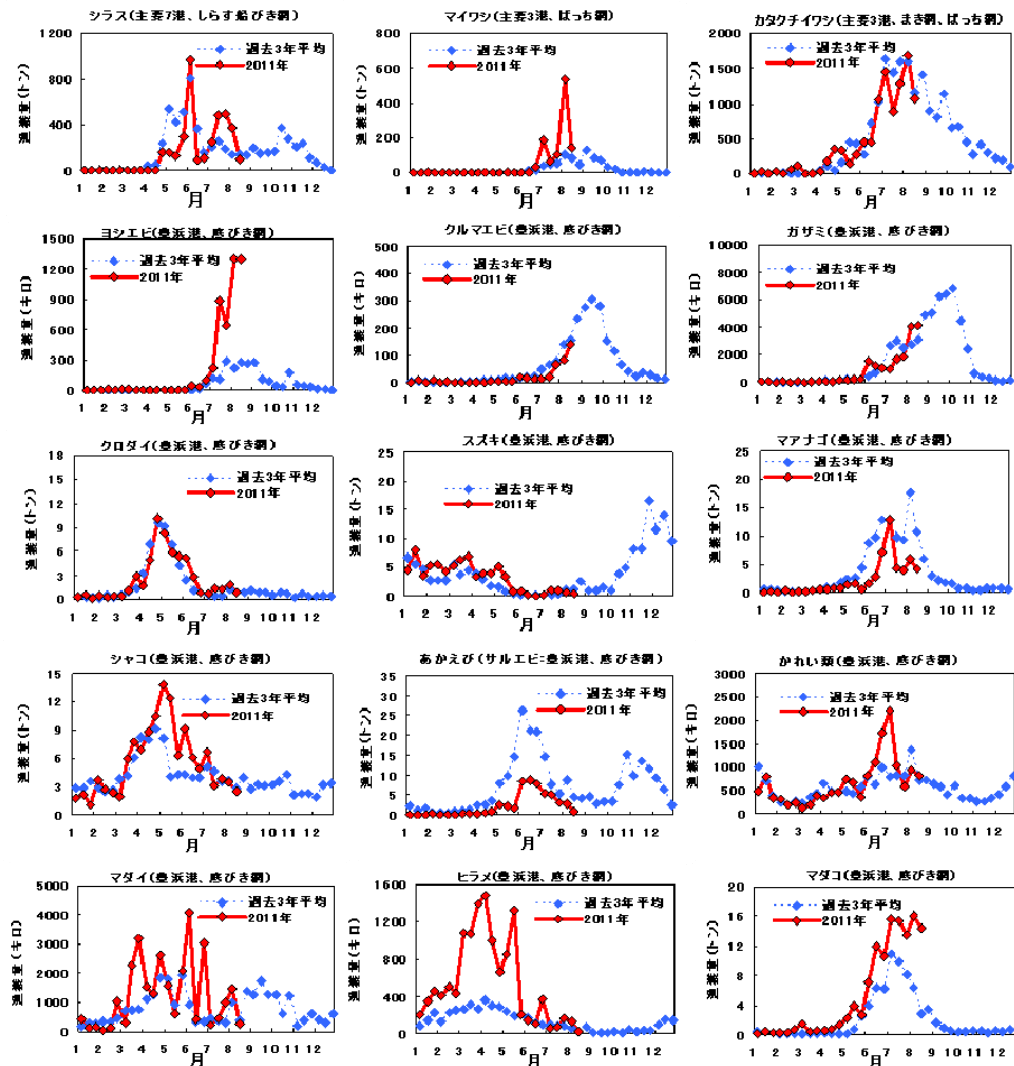


甲殻類の夏、愛知県の代表魚種として外せないのは、なんといってもクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* です。本種は、マイワシやシャコと同じく、80年代に非常に多かったのですが、90年代以降激減してしまいました。今年もまずまず漁獲されています。絶対量は少ないのですが、ツヤのある殻と体の派手な色彩はよく目立ちます。愛知県では、ヨシエビと同様にこのクルマエビも稚エビが種苗生産され、伊勢・三河湾へ放流されています。



愛知県の底びき網漁業の語る上で、このイボダイ *Psenopsis anomala* は外せません。地方名を「まめだい」といい、愛知県の開口板を用いる底びき網漁業を「まめ板網漁業」と呼んでいるのは、この魚に由来します。関西のほうでは「しず」と呼ばれています。伊勢湾では、毎年夏から秋にかけて漁獲量が多くなってきます。旬はこれから秋にかけてで、干物や煮物は絶品です。

## 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～

[2011年9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

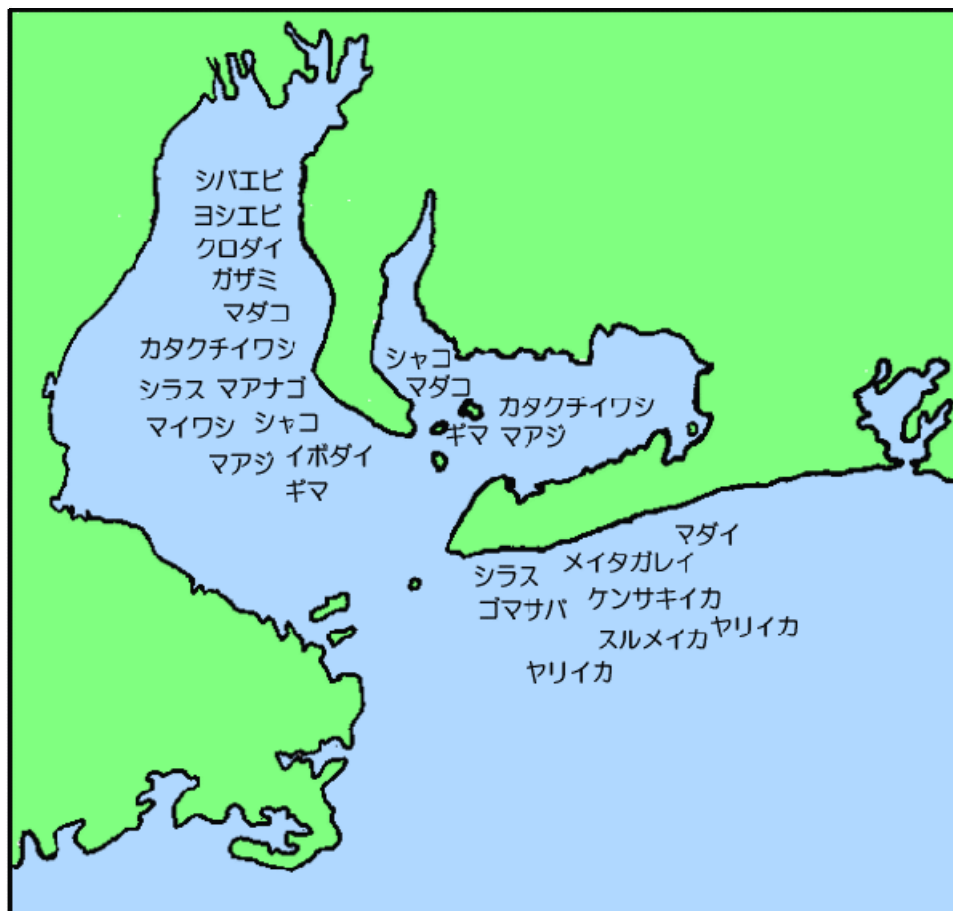
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:シラス、マイワシ、カタクチイワシ、マアナゴ、マアジ、クロダイ、イボダイ、ギマ、ヨシエビ、シバエビ、ガザミ、シャコ、マダコ

○三河湾:カタクチイワシ、マアジ、ギマ、シャコ、マダコ

○渥美外海:シラス、ゴマサバ、マダイ、メイタガレイ、ケンサキイカ、ヤリイカ、スルメイカ

※本県海域におけるヤリイカ漁が9月1日に解禁になりました！！



9月上旬の漁模様

## 市場レポート



始まりました！ヤリイカ *Loligo bleekeri* の初水揚げが9月5日に行われました。写真は片名市場での様子です。当初9月1日の解禁だったのですが、台風12号の影響によりしばらく出漁できない中での初セリとなりました。しかも、この日うねりの残る中、ヤリイカ漁場まで行ったのは1船だけで、多くの仲買人さんの注目の的でした。



今年のヤリイカは解禁当初として良型のサイズのものが漁獲されていました。夏場獲れていたケンサキイカとの区別は、触腕(長い2本の足)の吸盤が、ヤリイカでは非常に小さいことでできます。これからの正味2ヶ月間が漁の最盛期になります。まさにこの季節限定の旬のイカです。皮が剥きやすく調理も楽ですし、刺身はもちろん、加熱しても身が柔らかく焼き、煮物いずれも非常に美味です。。是非この季節にお試し下さい！！



そしてヤリイカを狙い出すと、このアカムツ *Doederleinia berycoides* も水揚げされるようになります。アカムツは日本海側などが有名で「のどぐろ」と言う高級魚で通っています。確かに口の中をのぞき込むと黒いです。旬は秋から冬となり、これからの季節に特にオススメの魚ですね。旨味や脂は皮下にあるので、刺身のときは皮を引かずに焼き霜造りにするのが良いそうです。もちろん塩焼きも絶品です。



そして湾内では、昨年に引き続きガザミ *Portunus trituberculatus* が今旬あたりからぐっと増えてきました。今年も好調の予感です。確かに今年の初夏は、干潟で砂をさばくと、結構稚ガニを見ることができました。稚ガニは干潟の砂の中に潜って成長します。旬は秋から冬と言われます。時期的にはやや早いかもしれませんが、安価で地元の美味しいカニを楽しむなら、今年もチャンスですよ。

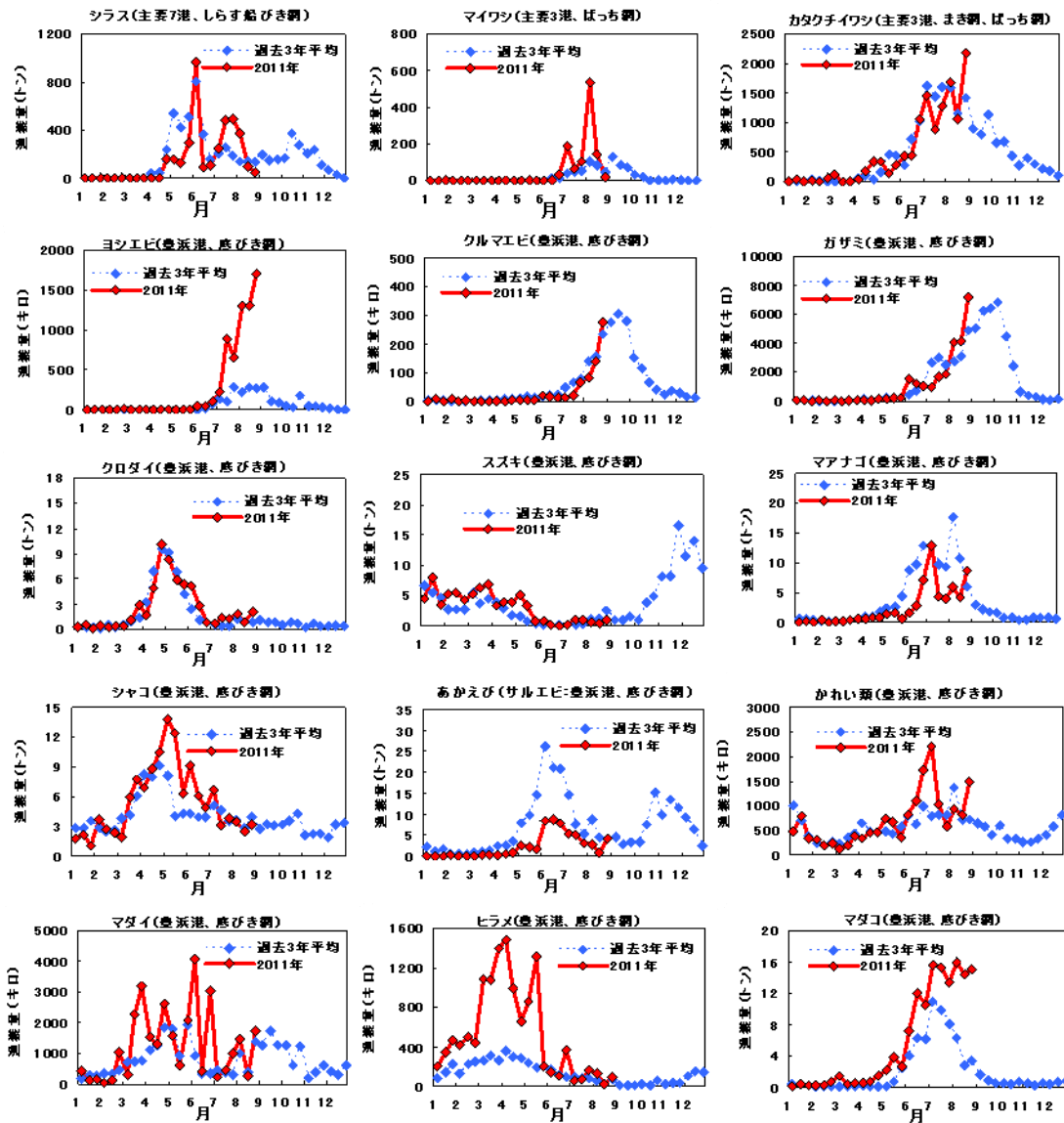


ゴマサバ *Scomber australasicus* を良く目にします。本県海域ではマサバとゴマサバの両方が分布します。マサバと良く似ていますが、体側の腹側まで黒い点が散在していることが大きな特徴となります。またマサバに比べてやや体が丸みを帯びている印象を受けます。スーパーで「国産さば」として売られている場合には、ゴマサバかマサバのどちらかだと思いますので、じっくりと見ても面白いかもしれません。味は両種ともそんなに変わらないと思います。いわゆるサバレシピ、しめ鯖、塩焼き、煮付けいずれもOKです。



イボダイ科の仲間のメダイ *Hyperoglyphe japonica* を見つけました。前報で紹介したイボダイ(まめだい)に近縁の種です。鼻(吻と言います)が短く、頭の前縁が丸っこいのは、イボダイの仲間の特徴です。今後寒くなってきたて旬を迎える魚です。鮮度の良い物は刺身が美味しいです。もっちりとした食感で旨味に富んだ白身です。また、焼き物にしても美味しい魚です。

# 主要魚種の漁獲状況



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～

[2011年9月22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、マアジ、アカカマス、マダイ、クロダイ、イボダイ、ギマ、ガザミ、マダコ

○三河湾:マイワシ、カタクチイワシ、マアジ、サバフグ、マダコ

○渥美外海:シラス、ゴマサバ、マダイ、アマダイ、メイタガレイ、サバフグ、ヤリイカ、スルメイカ

※トラフグのはえ縄漁が、10月1日に解禁になる予定です。



9月中旬の漁模様

## 市場レポート



ひと月に2回も台風が接近すると、沖へ出漁できる日が著しく減少します。台風の合間の豊浜市場では、魚を求めて活気あるセリが行われていました。



ひと風ごとに秋の粧いが色濃くなっていきます。季節の移りかわりは、漁獲物にも顕著にみられます。市場では、サバフグが水揚げされています。これらのほとんどがシロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* です。朝晩が涼しく、コオロギが鳴き始めると、この魚を市場で見えるようになります。唐揚げや焼き物(幽庵焼き、西京焼き、塩焼き)、鍋の具材と秋から冬を感じる食材の一つです。高価なトラフグとは違い、本種は安価な大衆魚ですので、お気軽にお試し下さい。



このシロサバフグをよく見ていると、なんか違うサバフグがいます。これは、サバフグ類の一種でクロサバフグ *Lagocephalus gloveri* といいます。尾びれが湾入しないことや先端部が明らかに白いことで、シロサバフグと区別できます。見慣れないと難しいかもしれませんが、ここは是非とも「シロ・クロ」はつきりさせたいところです。いずれにしても、フグ類の素人による下処理(内臓除去など)は危険ですので、お店で下処理されたものをお求めください。



マアジ *Trachurus japonicus* の美味しい季節です。現在、伊勢湾のマアジは、南蛮漬けにはちょっと大きすぎるかなというサイズになってきました。しかし、餌となるプランクトンの豊富な湾内で、それらをモリモリ食べて育ったマアジです。当然、脂はノリノリで、美味くない訳がありません。ちょっと頑張れば刺身にできるサイズですし、塩焼きなんかでも絶品でしょうね。オススメです！



前報で紹介したイボダイに良く似たシルエットで、でも尾びれの付け根に稜鱗があるアジの仲間を見つけました。オキアジ *Uraspis helvola* です。市場関係の方は、このサイズが湾内で漁獲されるのは珍しいとおっしゃっていました。見るからに体がプリっとして美味しそうです。で、試食してみました。案の定、脂が結構のっていて、身はアジのように血合いがくっきりした白身で、もっちりとして美味しかったです。

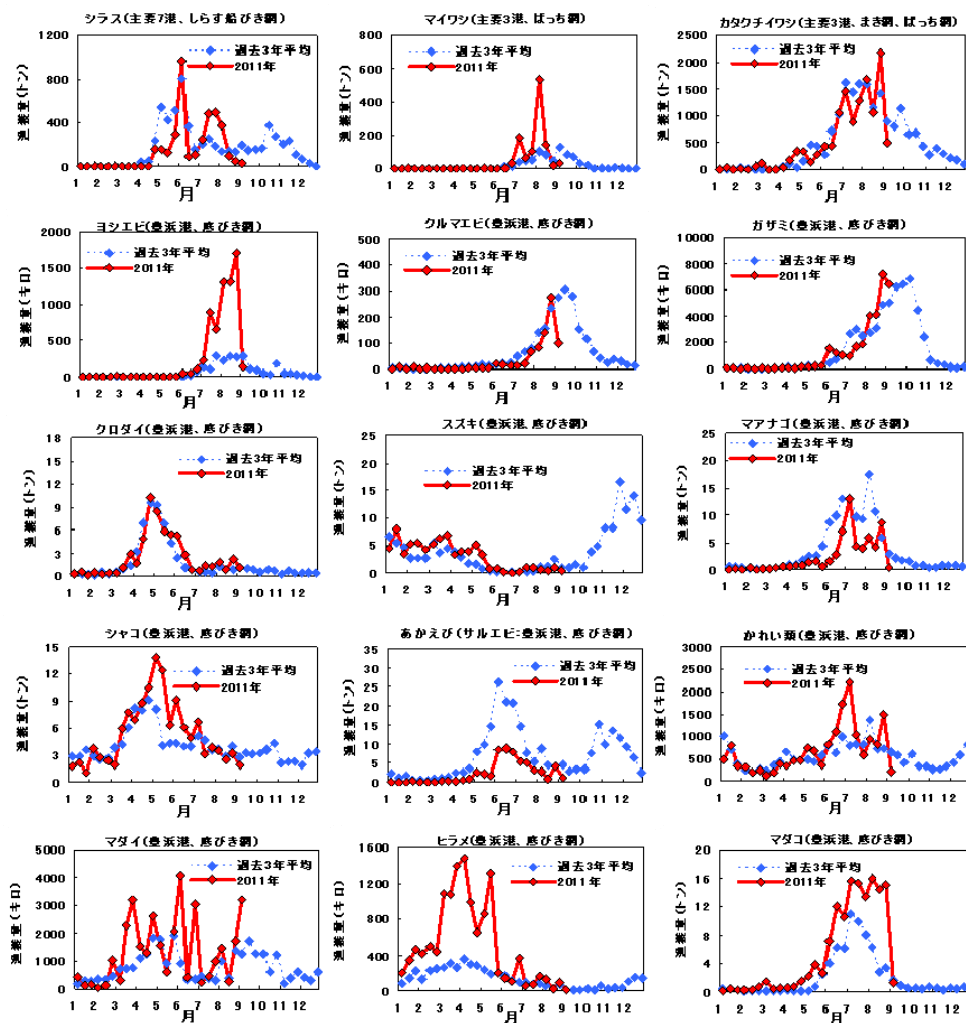


ヤリイカの季節になると、このメカジキ *Xiphias gladius* をしばしば見かけます。去年も同じ時期に紹介しました。この日(9月16日)は片名市場で、やや大きめのメカジキを見つけました。上アゴが伸張したツノの部分だけで80cmありました。メカジキはメカジキ科に属する1属1種の種類で、ブルーマーリン(クロカジキ)など釣りで有名な他のカジキ類はマカジキ科に属します。



このメカジキの尾びれの部分をアップしてみますと、尾びれ本体の前の部分(尾柄部)に水平な舵のような突起が見えます。メカジキは、腹びれが無いことやツノが扁平である点に加え、この舵が1対であることも、他のカジキ類と異なる大きな特徴です。どちらにしても、この舵は高速遊泳時の安定性を高めていると推定され、カジキに特有の「舵」と言えそうです。

## 主要魚種の漁獲状況



9月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要 7 港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要 3 港：豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年10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

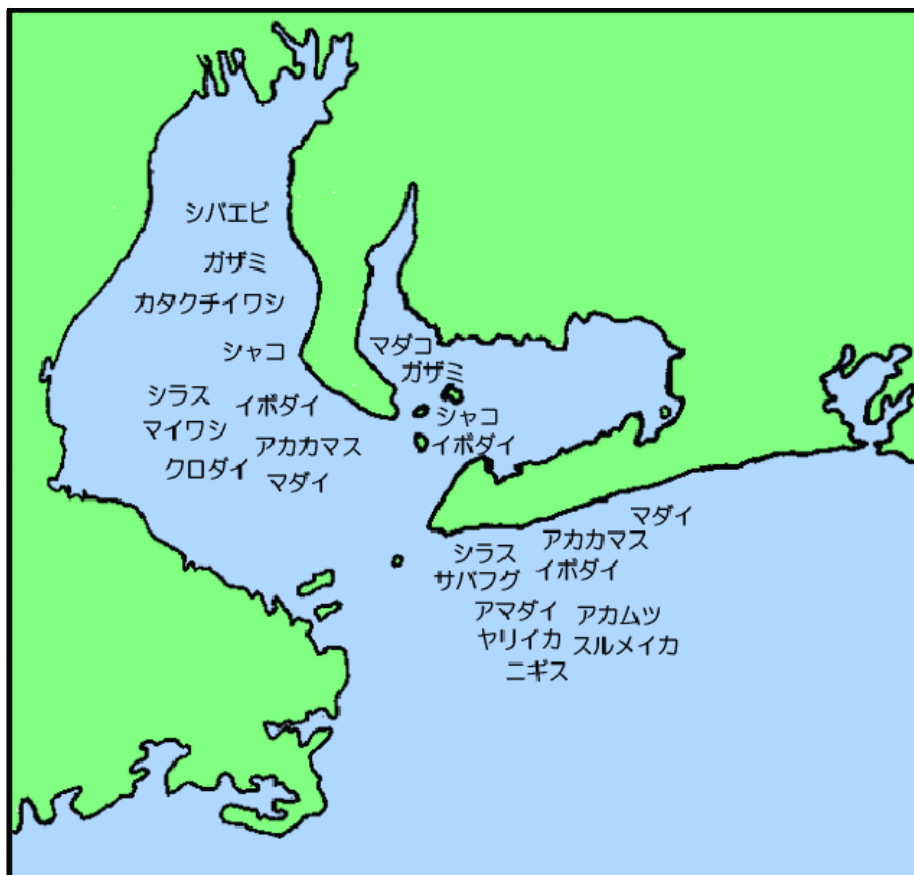
#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:マイワシ、カタクチイワシ、シラス、アカカマス、マダイ、クロダイ、イボダイ、シバエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾:シャコ、イボダイ、ガザミ、マダコ

○渥美外海:シラス、ニギス、アカカマス、マダイ、アマダイ、イボダイ、サバフグ、アマダイ、アカムツ、ヤリイカ、スルメイカ

※トラフグのはえ縄漁は、10月1日に解禁しています。本県の初出漁はまもなくです！



10月上旬の漁模様

## 市場レポート



豊浜市場の底びき網夕市では、水揚げされる魚は通常カゴや箱でセリにかけられます。ところがこの日は、珍しく水槽で水揚げされている魚を見つけました。水槽での水揚げは船曳網などでは普通に見かける風景ですが、底びきのセリでは珍しいです。さてその魚は・・・



これです。マイワシ *Sardinops melanostictus* です。今年はなかなか堅調に漁獲されています。マイワシは1980年代には我が国を代表する漁業対象種でしたが、その後90年代に激減し、近年資源量が極めて低迷していました。しかし、ここ数年やや復調の兆しが見えつつあります。本種の資源変動には、気候変動(レジームシフト)が関与していることが指摘されています。昨年くらいからの80年代を彷彿させる「秋らしい秋」「冬らしい冬」は、マイワシ時代の到来を予感させます。今後の動向に注目です。もちろん、内湾で育った脂ノリノリのマイワシです。伊勢湾産マイワシに注目です！



内湾では、小型のシバエビ *Metapenaeus joyneri* が多く漁獲されています。おそらく今年の早い時期に発生した当歳群が漁獲加入してきたと思われれます。最初、底びき網の主要対象であるサルエビかなと思いましたが、よくみると白っぽいシバエビでした。ここ数年、主対象のサルエビが振るわないので、このシバエビも「えびせんべい」材料として重要視されているようです。もちろん、ご家庭でのえびすり身やかき揚げの材料にももってこいです。



コショウダイ *Plectorhinchus cinctus* が漁獲されています。体には2本の灰色の帯があり、体側背面を中心に小黑点が散在するのが特徴です。「コショウ」の由来は、その黒点が胡椒を連想させるからと言われます。それほど高価な魚ではありませんが、美味しい魚です。旬は寒い時期になりますので、これからオススメです。刺身は、美しい白身で甘みがあり上品です。ムニエルなど洋食の材料としても好適です。



豊浜では珍しくニギス *Glossanodon semifasciatus* が水揚げされていました。渥美外海の沖合に分布するため、このあたりでは「沖ギス」と呼ばれることがあります。ニギスという名前は、沿岸にいるシロギスに似ているので「似キス」になったと言われています。このニギスは大変美味しい魚です。元々深いところにいるので不飽和脂肪酸に富み、脂が乗っています。干物が有名ですが、フライや煮付けにしても絶品です。スーパーなどでも目にする安価なお魚ですので、是非一度ご賞味ください。

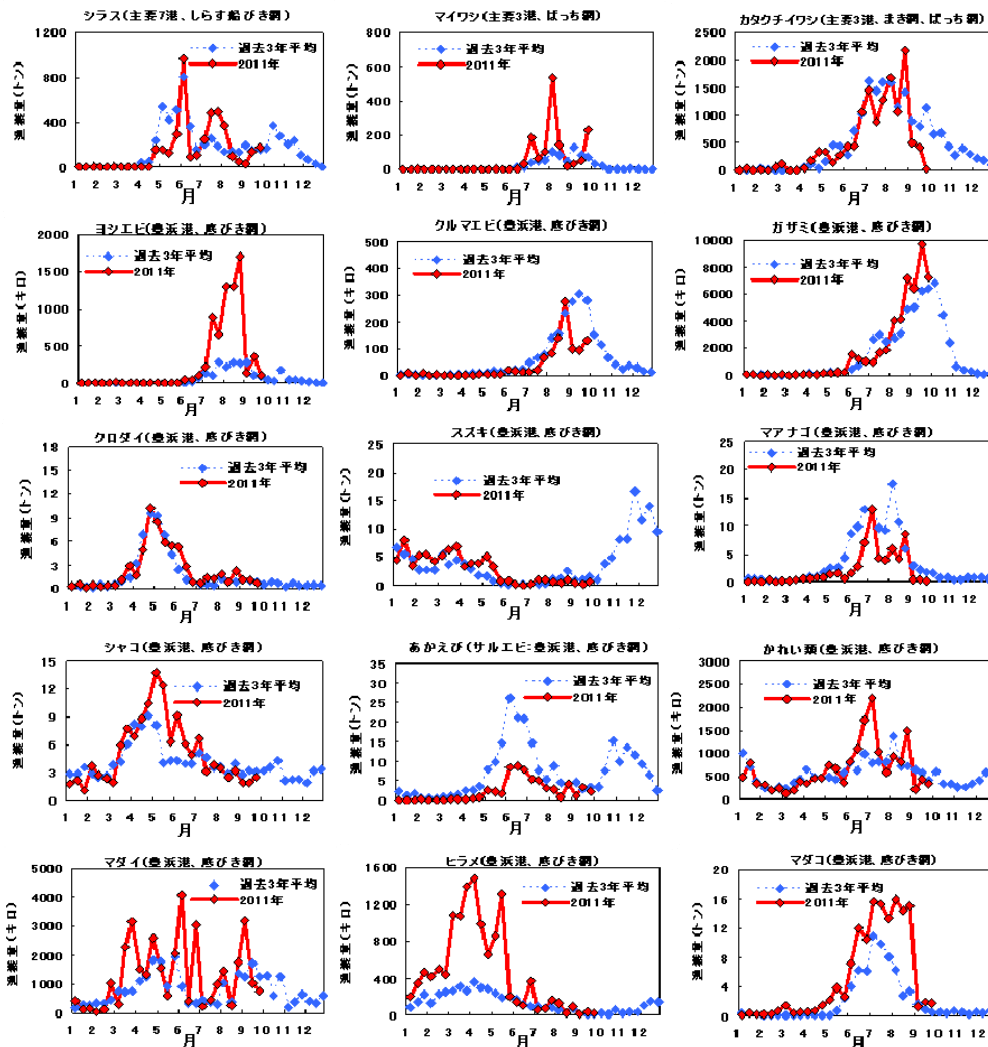


これまた珍しいギンザメ *Chimaera phantasma* が水揚げされていました。銀白色の体に大きく潤んだ目、さらに大きな胸鰭と、なんだか愛らしい魚です。サメ・エイと同じ軟骨魚類に属します。食べたことのある仲買人さんによると、「干してみたが不味かった」とのこと。ただ、ぼうずコンニャクさんの市場魚貝類図鑑によると、フライやムニエルにすると非常に美味とありますので、食べ方によって変わるのかもしれませんが、まあ、めったに口にすることは無いと思いますが。



ギンザメと同じくさらに珍しいお魚です。シャチブリ *Ateleopus japonicus* といいます。尾部はひよろ〜と長くなんだか幽霊のような魚です。腹びれは紐状になっています。ちょっとナマズにも似ている気がしますが、ひげはありません。水深 150~500m の大陸棚縁辺部の砂泥域に分布するそうです。こんなとらえどころの無い魚なんですが、名前には「シャチ」と「ブリ」という全く似つかわしくない名前が含まれています。名は体を表すということは、この魚にはあてはまらないようです。

## 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～

[2011年10月14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、アカカマス、マアジ、マダイ、クロダイ、イボダイ、サバフグ、シバエビ、シャコ、ガザミ

○三河湾:クロダイ、アカカマス、ガザミ、シャコ

○渥美外海:シラス、ニギス、アカカマス、マダイ、イボダイ、サバフグ、トラフグ、アマダイ、アカムツ、ヤリイカ、スルメイカ

※トラフグのはえ縄漁は、10月1日に解禁し、10月10日に初出漁がありました。



10月中旬の漁模様

## 市場レポート



先週の3連休初日の10月8日には、豊浜市場は一般の方で大賑わいでした。この日の豊浜漁港では、豊浜おいなあ市が催され、そのメインイベントである一般参加の公開セリが行われました。底びき網の漁師さんは、このために朝から伊勢湾で操業し、色々な漁獲物を獲ってきてくれました。マダコ、ガザミ、マイワシ、カマス・・・どれもさっきまで海で泳いでいた魚です。参加者はお目当ての魚がセリ壇に運ばれてくるのをじっと見つめています。



魚がトク箱単位でセリ壇に置かれると、セリの始まりです。市場課長の小気味良いかけ声とともに、多くのお客さんから「〇〇円～」と大声で値段が叫ばれます。落札したお客さんは、はしゃいで嬉しそう。地元の海の魚を知ってもらいたいというイベントですので、値段が上がりすぎないように適度な値段で落札されるのも、お客さんには嬉しい限りでしょう。なんせ浜値ですので、一般の小売店に比べれば安い安い。こうした地元の魚を、近隣都市部に住む多くの人に味わって貰いたいという、関係者の熱い思いはきっと伝わったことでしょう。

また、豊浜漁協では、10月16日から12月18日までの期間、毎週日曜日の夕市において、16:00から地魚直売イベントを催すそうです。このおさかな旬報で今獲れている魚を下調べして、南知多観光のついでに、とれたて新鮮な地魚をゲットしてください！！

詳しくは[こちら](#)をご覧ください。



そして、10月10日には、はえ縄漁業によるトラフグ *Takifugu rubripes* の初水揚げがありました。解禁に先立ち、資源量を調査する目的で、試験操業が行われました。水試では、今年のトラフグ資源量は低水準であると予測しています。これに応じて漁業者も、年末の需要の高まりを待って操業を調整するなど、少ない資源を有効活用する努力をしています。



トラフグは、なんといっても愛知の冬の味覚の代表格です。その漁獲の主体となるのが、ふぐはえ縄という漁法であり、秋から冬限定の漁法です。最近では養殖物も多く流通するようになっていますが、愛知県では魚類の養殖業がありませんので、水揚げされるのは、全て天然トラフグです。一度でいいから、大皿にもられた薄造りを、箸でざざっと掴んで食べてみたいものです。



底びき網の漁獲物では、アカカマス *Sphyrna pinguis* が目立っています。旬は夏から秋とされ、今が食べるには最高の季節です。丸のまま塩焼きにして、開いて一夜干しにして炙って食べたり、食べ方を選びません。特に、鮮度の良い物は刺身もオススメです。ほんのり甘く旨味に富んだ味わいで、一度食べるとやみつきになります。

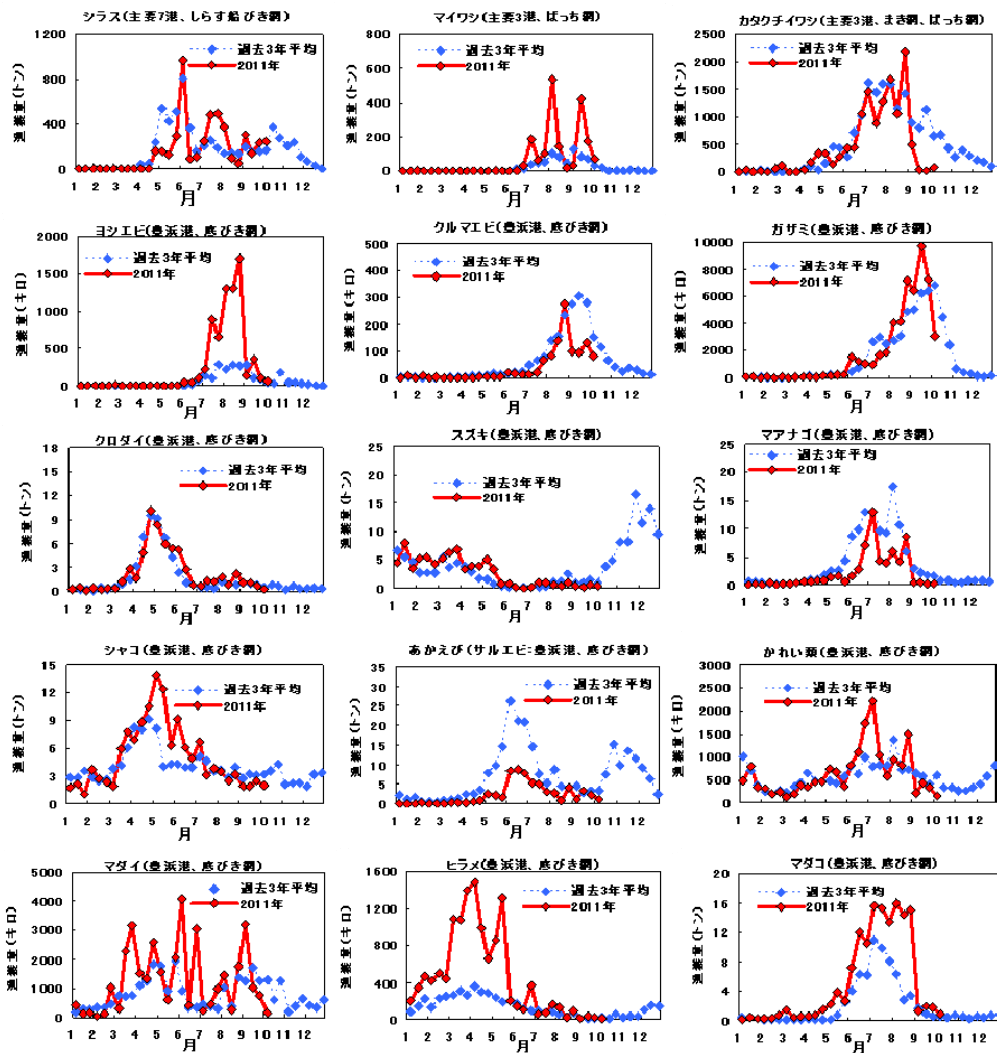


昨年引き続き今年もガザミ *Portunus trituberculatus* が好調なのは、これまでもお知らせしてきました。底びき網の漁獲量だけを見ると、空前の大漁だった昨年よりはさすがに少ないかなと思っておりましたが、カニかご漁のほうでは昨年を上回る感じで大漁となっています。水温も下がってきて、身の詰まりも良くなりつつあります。今年も、お値打ちにガザミ(わたりがに)が食べられそうです。カニを食べに北陸某県もしくは北の方へ行こうとしているそこのあなた、地元にも美味しいカニはいますよ！



底びき網の漁獲物で、前述のガザミに混じって、甲羅に可愛らしい3個の小豆色の水玉模様を持つガザミが水揚げされていました。ジャノメガザミ *Portunus sanguinolentus* です。このあたりでは、秋に良く見かける気がします。ガザミよりやや小型のカニで、特に東南アジアではメジャーなガザミ類のようです。味はガザミよりやや劣ると言われますが、甘みがあって美味しいそうです。旬はガザミと同じく、秋から冬にかけてです。一度、ガザミと食べ比べてみたいものです。

## 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～

[2011年10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、タイムリーな愛知県の水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組や、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: シラス、マイワシ、アカカマス、マアジ、マダイ、クロダイ、イボダイ、トラフグ、サバフグ、シバエビ、アキアミ、シャコ、ガザミ

○三河湾: クロダイ、スズキ、アカカマス、ガザミ、アキアミ

○渥美外海: シラス、マダイ、イボダイ、メイタガレイ、サバフグ、トラフグ、アマダイ、アカムツ、ヤリイカ、スルメイカ



10月下旬の漁模様



水産試験場漁業生産研究所の前には、伊勢湾が広がります。最近朝夕はめっきり涼しくなりましたが、この季節になると海苔の育苗が始まります。9月に海苔の胞子を種付けされた海苔網は、水温の降下を待って海に張り込まれ、海苔の芽が育てられます。田んぼでいう苗床のようなものです。写真中央に見える筏には、その育苗中の海苔網がかけられています。海苔は水温が下がらないと上手く育ちません。今後も順調に水温が降下していくことが望まれます。11月以降、育苗から本格的な海苔の養殖生産が始まります。



南知多町にある豊浜漁港では、10月16日から12月18日までの期間、毎週日曜日の夕市において、16:00から地魚直売イベント「豊浜とれたて市場」が催されています。初日となった10月16日は、新鮮で安いおさかなを求めて、大賑わいでした。



ガザミ *Portunus trituberculatus* が昨年に続き大豊漁ですが、もちろん「豊浜とれたて市場」でも売られています。お値段も、このサイズで3匹で1,000円ですので、かなりお求めやすくなっています。水温が低くなるにつれ、ガザミの身の入りを良くなっています。濃厚なカニ味噌と甘みのある身は、北陸や北海道のカニにひけをとりません。これは買いでしょう！！  
このおさかな旬報で今獲れている魚を下調べして、南知多観光のついでに、とれたて新鮮な地魚をゲットしてください！！

豊浜とれたて市場については[こちら](#)をご覧ください。



繰り返して申し訳ないですが、マイワシ *Sardinops melanostictus* が美味しいです。実体験に基づく紹介が重要と考え、試食してみました。調理はただ焼いただけですが、これが美味しい。やはり餌の豊富な内湾で育っただけのことはあり、焼いてる時から脂がしたり落ちます。そうサンマのイメージでしょうか。5匹くらいはあっという間に食べられます。この季節、焼き魚といえばサンマが代表ですが、内湾で育った地元のマイワシ、これもあなどれませんよ。



そして前報でも紹介したアカカマス *Sphyraena pinguis* も美味しいんです。干物を試作してみました。背開きにして海水くらいの塩分濃度の塩水(多少醤油を入れました)に2時間くらい浸けました。真水に軽く通した後、天日で3時間ほど表面がしっとり乾く程度に干しました。これを、炙って食べたのですが、実に美味しい。さすがに「干物になるために生まれてきた魚」の異名をとるだけのことはあります。

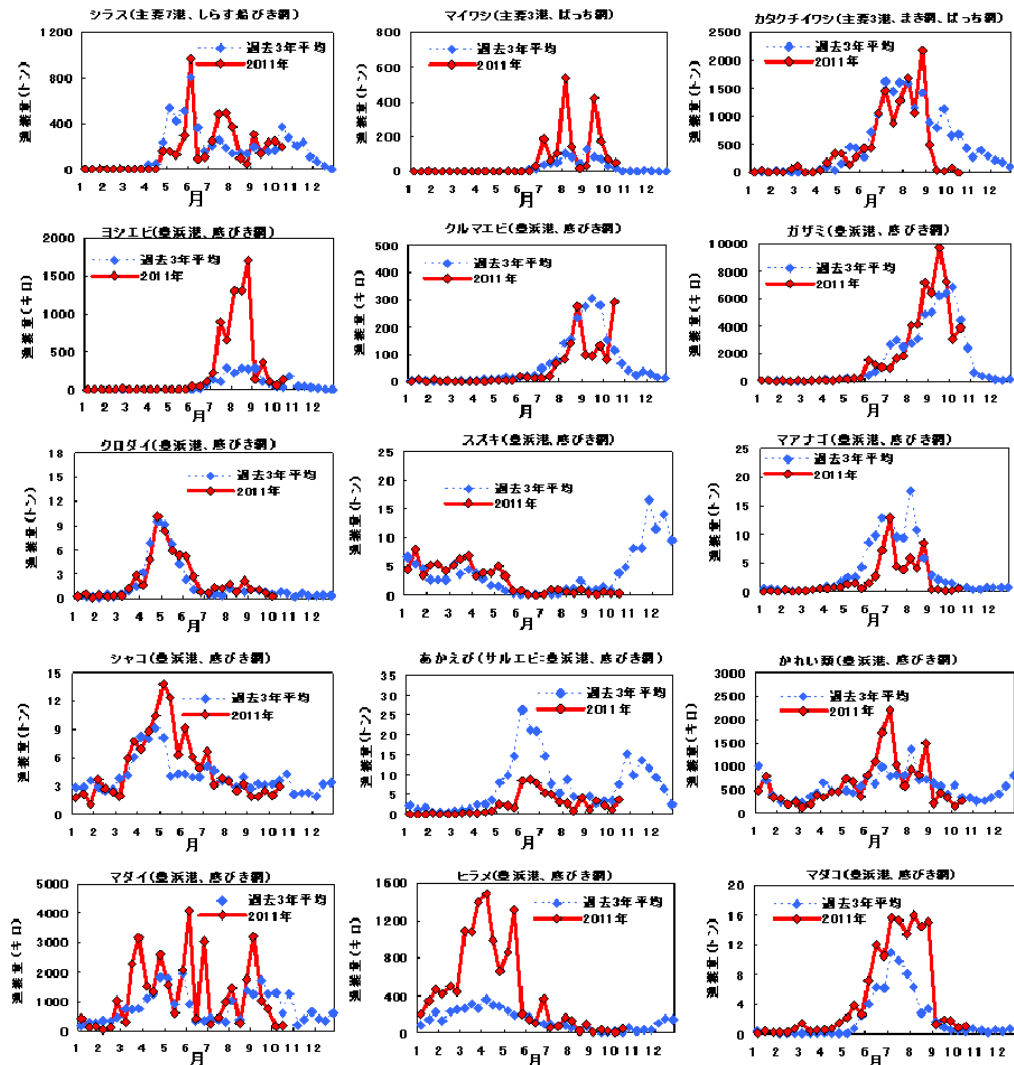


あいちサイエンスフェスティバルの一環で「チリモンで海の違いを調べたら」という講座が、10月16日に名古屋大学社会貢献人材育成本部サイエンスコミュニケーション推進室の主催で名古屋大学で行われました。チリモンとは、シラスに混じるカタクチイワシ以外の小さな生物のことで、これを調べたりするのが身近な生物学習として最近人気があります。この日は、チリモンの本場大阪からチリモン関連の書籍の著者としても有名な風間先生と日下部先生を講師に迎え、渥美外海産と大阪湾産のシラスに混じるチリモンを調べる講座でした。



子供達はチリモンの魅力にすっかりとりつかれたようで、講師陣にもいろいろと種類の分からないチリモンについて積極的に質問していました。最後には、それぞれの海でのチリモン出現種の違いをまとめたり、1人ずつ感想や質問を述べてもらう時間もあり、地元の海や生物そして地元のシラスにも興味を持っていただけたようで充実した講座でした。  
チリモンに関する情報はこちらの[「きしわだ自然友の会」のホームページ](#)をご覧ください。

## 主要魚種の漁獲状況



10月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量の推移

主要7港：豊浜, 師崎, 片名, 日間賀島, 篠島, 大浜, 赤羽根

主要3港：豊浜, 師崎, 大浜

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年11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。

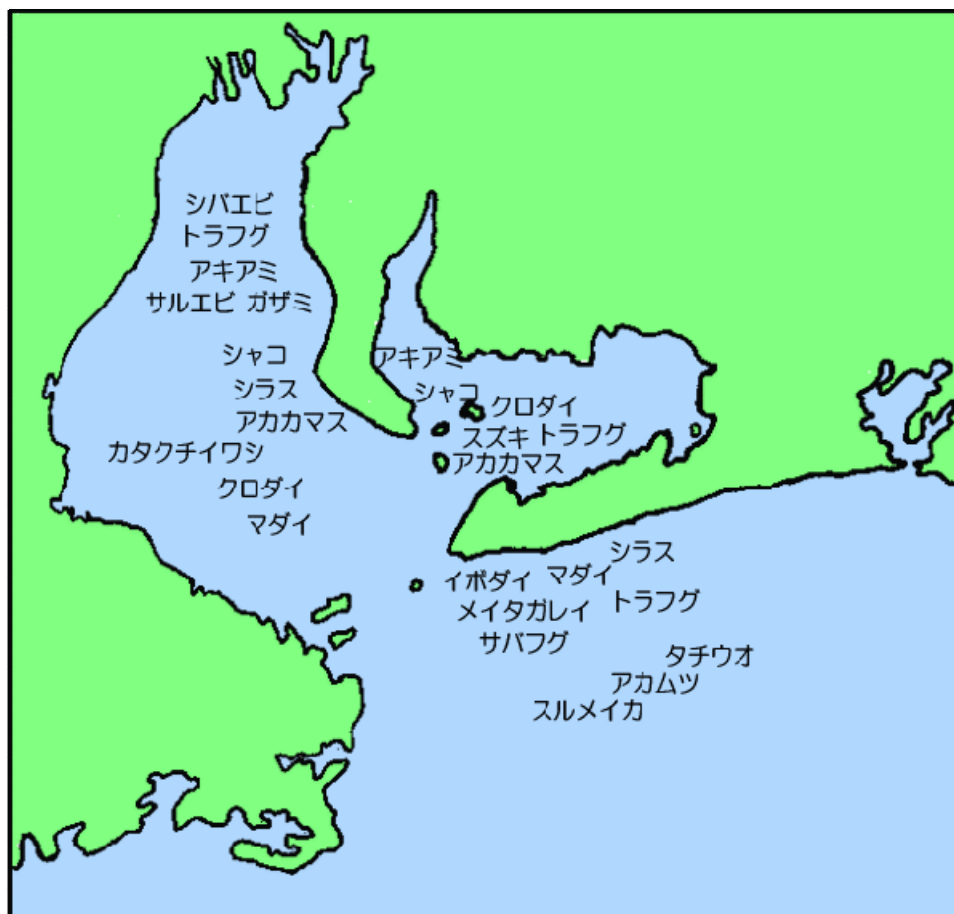
### 漁況概要

#### 各漁場と主な漁獲物

○伊勢湾:シラス、カタクチイワシ、アカカマス、マダイ、クロダイ、トラフグ、シバエビ、サルエビ、アキアミ、シャコ、ガザミ

○三河湾:クロダイ、スズキ、アカカマス、トラフグ、シャコ、アキアミ

○渥美外海:シラス、マダイ、イボダイ、タチウオ、メイタガレイ、サバフグ、トラフグ、アカムツ、スルメイカ



11月上旬の漁模様



本県のトラフグの代表的水揚げ港である片名漁港では、10月以来、月4、5回の頻度でふぐはえ縄の出漁があります。船ごとに生け簀にいれられたトラフグを仲買人が値定めし、入り札に値段を書いてセリ人に手渡しします。その中で高値を付けた仲買人が落札するという寸法です。秋から冬にかけての恒例の風景となっています。



今年の漁模様は、予想通り(?)厳しい状況です。昨年、一昨年と産まれた群が少ないためです。若齢の魚が少ないので、水揚げされている魚は大型のものが主体になっています。トラフグは早春に湾口周辺の砂底で産卵します。多くの海産魚の卵は海水に浮いて非常に柔らかいのですが、トラフグの卵はとても固く重く、海底の砂に混じっています。そこから産まれたトラフグの稚魚は、春から夏にかけて伊勢湾内の砂浜海岸の波打ち際や河口など浅場で育ちます。成長に応じて色々な環境を利用する、ということは上手く育つためにはどれか欠けてもダメなわけなんです。



渥美外海の漁場では、タチウオ *Trichiurus lepturus* の漁獲が目立つようになってきました。市場では夕日に煌めく太刀がずらりと並べられています。旬は夏と言われますが、秋から冬に深場で獲られるものも悪くありません。見た目より脂が多く、脂肪酸に富むため生活習慣病予防に効くと言われます。また、ビタミンやオレイン酸など体に嬉しい栄養素が多いそうです。調理法も鱗がないので簡単です。和洋料理を選ばず万能につかえる魚と言えます。このタチウオも、小さいうちは湾内で育ちます。



底びき網の代表選手サルエビ *Trachysalambria curvirostris* の漁獲量が、秋になり増えてきました。愛知県では「あかしゃえび」という呼び名で通っています。現在は、今年の早い時期に産まれた小型のものが主体となっています。寿命は約1年とされ、体長も10cm程度にしかならない小型のエビです。小型のものなら、水気をしっかりとって、そのまま素揚げにして、軽く塩コショウをふるとすこぶる美味です。殻ごと食べられてかなりビールが進みますよ。



周辺の小型定置網ではハマチの水揚げが、例年に比べると多く見られます。ハマチというのは、成長段階に応じた呼び名の一つで、標準和名はブリ *Seriola quinqueradiata* が正式です。漁業者の方も、「たまに入ることはあるが、今年みたいにまとまって入るのは珍しい」と言っていました。9月の台風以来、渥美外海には黒潮からの暖水が断続的に流入しており、海水温が高いことが影響しているのかもしれない。

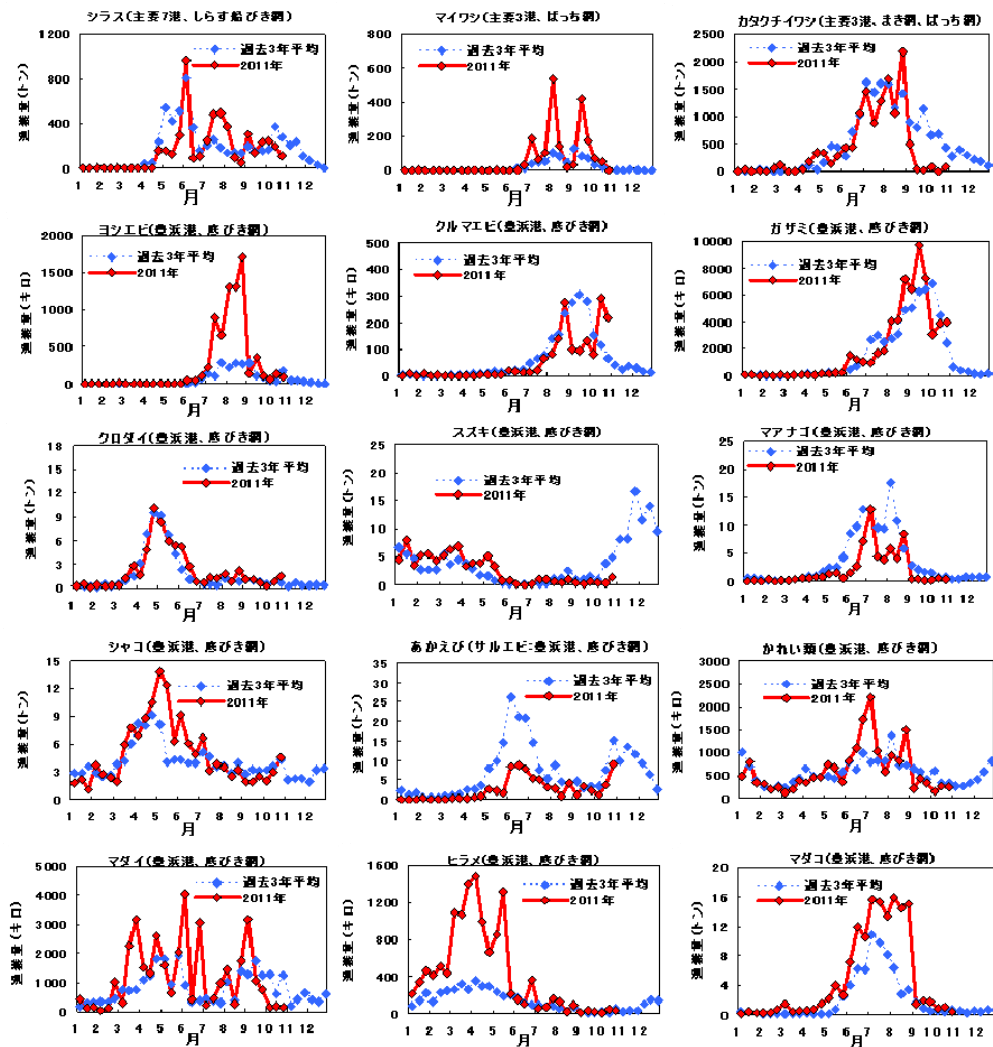


見慣れない大きな黒い魚を見つけました。アブラソコムツ *Lepidocybium flavobrunneum* という魚です。この魚は、身にワックスエステルという油の一種を多量に含んでおり、食べると下痢をすることから、市場流通することが禁止されています。この日は、一応カゴに入れて写真を撮らしてもらいました。話しをした漁業者さんには、「水産試験場なら何でも持って行って食べてみろ」と勧められましたが、丁重にお断りしました。万が一、市場で漁業者さんに勧められたらご注意を！



馴染みの仲買人さんから、「サツパのようなイワシのような見かけない魚がいた」とサンプル提供を受けました。種同定したところ、カタボシイワシ *Sardinella lemuru* という、やはりサツパやイワシ類に近い仲間でした。えらぶたの縁が黒くなっているところを、肩についた黒い星と見立てたのが、カタボシイワシの名前の由来でしょうか。ちなみに、黒い星と言っても三連星ではなく一つ星です。分布域は南日本以南とされていますので、本県海域では珍しい魚と言えます。

## 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～

[2011年12月2日]

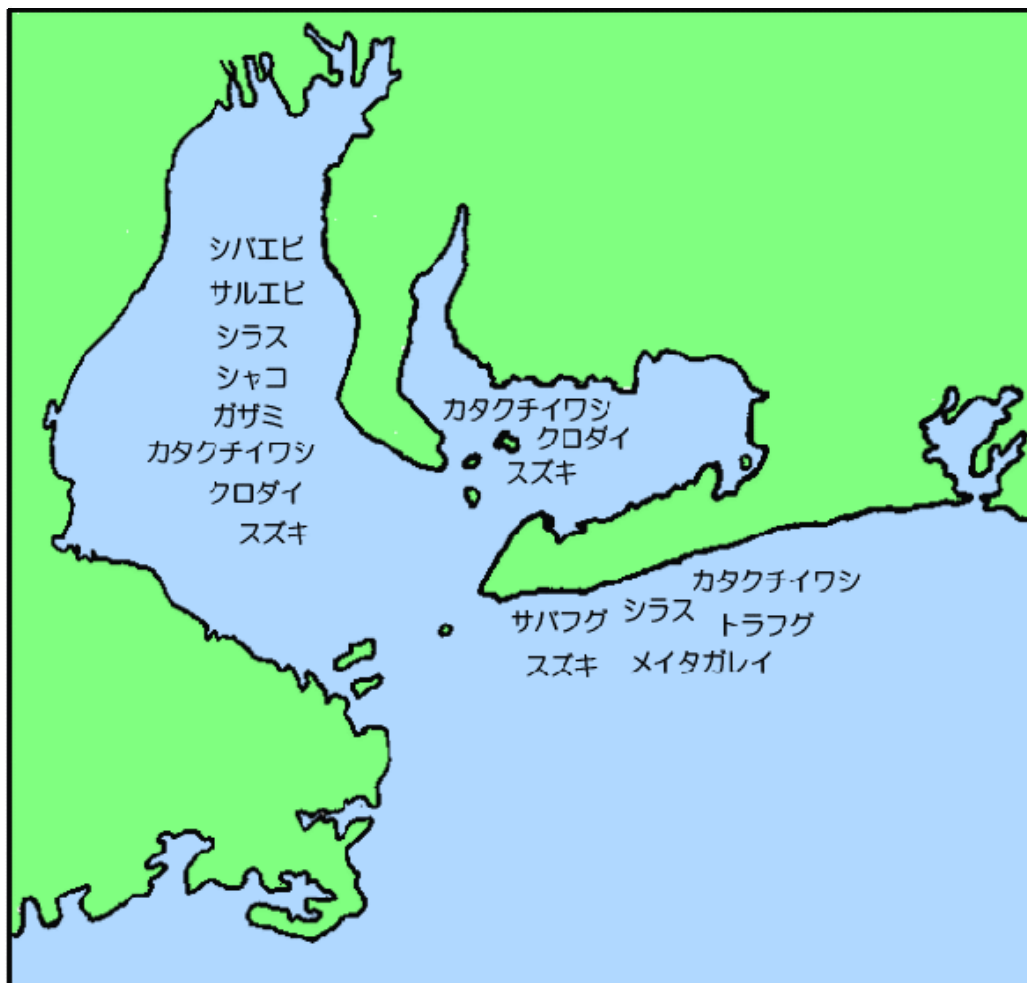
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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: シラス、カタクチイワシ、スズキ、クロダイ、シバエビ、サルエビ、シャコ、ガザミ
- 三河湾: カタクチイワシ、クロダイ、スズキ
- 渥美外海: シラス、カタクチイワシ、スズキ、メイタガレイ、サバフグ、トラフグ



12月上旬の漁模様



いよいよ海苔の生産シーズンに突入しました。愛知県の沿岸で見られる海苔養殖は寒い時期の風物詩です。秋に海苔網につけられた胞子は芽を育てる「育苗」を経て、海の栄養を吸収してぐんぐん生長しています。そしてある程度長く生長したところで、摘まれ、乾海苔として加工されます。伸びた海苔の葉を初めて摘むことを「初摘採」呼び、特に新芽で柔らかいことから高級品として好まれます。今まさにこの「初摘採」による海苔製品が出荷されつつあります。一度、この口の中でとろける海の風味を覚えたら、やみつきになること間違いなしです。是非お試しください。



そして、底びき網の豊浜市場でも、これまた冬の風物詩であるスズキ *Lateolabrax japonicus* の水揚げが本格化しています。愛知県ではよく「まだか」と呼んでいます。この時期に湾内にいるスズキは、まだ脂もそこそこ乗っていて、刺身でも結構いけます。漁獲量も多いので、値段もお安く大変お求めやすくなっています。



この安いスズキを美味しく、色んなバリエーションで食べようと、桜のチップを使ってスモークしてみました。三枚におろし、皮をつけたまま、スモーカー内で3時間ほど燻すと、それはそれは非常に薫り高い一品ができあがりました。伊勢湾産天然スズキのスモークのカルパッチョです。ちなみにカルパッチョソースも市販のものを使用しています。ちょっと違う、おしゃれな雰囲気、大変美味しくいただけました。手間は少々かかりますが、休日の趣味としては面白いかもしれませんね。



そしてシロサバフグ *Lagocephalus wheeleri* も堅調に水揚げされています。今年は本命のトラフグが少なく値段も良いので、こちらのサバフグがお求めやすいかもしれません。とはいえフグはフグですので、肉質は似ており安くて非常に美味しい魚です。これからの季節、鍋物の具としても最適ですし、煮魚にしても大変美味しいです。ただし、フグ類の調理は、分類の知識がないと危険です。お店で下処理済みのものをお求め下さい。

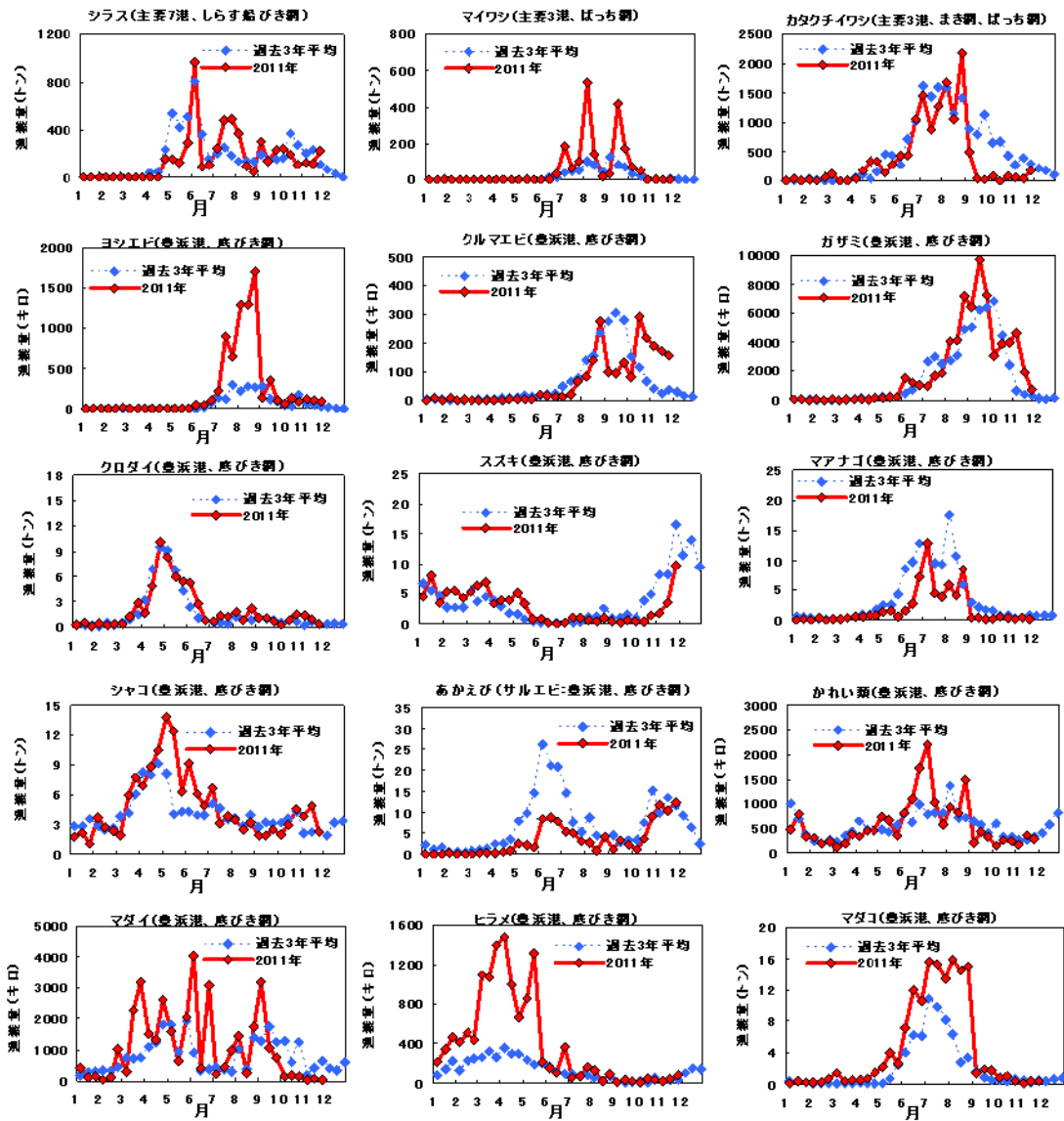


煮付けにしたサバフグの最大の魅力は味にあります。同時にこの身離れの良さは天下一品です。箸でさばくと、身がごろんと骨からとれてきて、小骨もなく非常に食べやすいのが特徴です。しかも、この背骨をよく見ると、背骨の数が20個位と魚の中でも群を抜いて少なく、尻尾側の後半の背骨から上下に出る棘がうちわのように平べったいんです。こういうサバフグに特有な骨の特徴が、食べやすさにつながっているんですね。



少し前の話し(9月)になりますが、見慣れない魚がいました。あとで図鑑で調べようと写真だけは撮っておきました。しかし、調べても一向に種類が分からない。そこで、京都大学の舞鶴水産実験所の甲斐嘉晃先生に聞きました。が、よく分からないとのことで、随分放置していました。最近、先生から連絡があり、オキナワホタルジャコ *Acropoma lecorneti* ではないか？と教えて頂きました。文献の写真をみると確かにそっくり。しかもこれまで世界で2個体(日本では1個体)しか報告例がないという・・・、非常に貴重な魚にニアミスしていたらしいのです。悔やまれるのは、標本として、この魚を確保しなかったことです。次に会える時には・・・、と思えど、一期一会だったのかもしれない。

# 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

## 漁況速報 ～おさかな旬報～

[2011年12月14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: シラス、カタクチイワシ、スズキ、クロダイ、シバエビ、サルエビ、シャコ、アキアミ
- 三河湾: カタクチイワシ、クロダイ、スズキ
- 渥美外海: シラス、カタクチイワシ、スズキ、アカムツ、ムシガレイ、トラフグ、ヤリイカ



12月中旬の漁模様



豊浜市場の夕市です。午後 3 時 30 分からの夕市では、西日がかなり差し込むようになりました。水揚げの主体はスズキで、多くは活魚で水揚げするため、セリ順が近づくと水を張った箱に慌ただしく並べられます。魚体は西日を受けて、金色に輝いています。



ずらりと並べられたスズキ *Lateolabrax japonicus* の水揚げは、愛知県の冬の風物詩です。愛知県ではスズキのことを「まだか」と呼んでいます。湾内にはカタクチイワシがいて、それらを食べるスズキは、まだまだ脂も乗っています。刺身でも十分美味しいです。この時期のスズキは漁獲量も多く、70cm サイズでも浜値では数百円と激安なんです。ところが、先日横浜のスーパーで「愛知県産スズキの切り身」が売っているのを見つけました。おお！こんなところまで！と思いましたが、わずか二切れで 580 円でした！！小売価格のほとんどは流通コストなんでしょうね。



今年も始まりました。伊勢湾のシャコ *Oratosquilla oratoria* の冬季水揚げ制限です。今年は資源量調査などの結果から、12 月は 1 日 1 隻当たり 3 カゴ上限でのスタートです。翌春親となるシャコを、冬場のうちに獲りすぎないようにするのが、この漁業者による取り組みの狙いです。水産資源の変動には、海の環境変動も大きく左右すると思われそうですが、漁業者さんが自分たちもやれることをやるべき、ということで、3 年前から取り組みが始まっています。シャコの旬はなんといっても春です。旬でない今を少し我慢して、春に皆様に美味しいシャコを味わっていただきたいと思います。



このシャコの調査を12月13日に行ったのですが、そのサンプルの測定時に、シャコはシャコでもいつものシャコとちょっと違うシャコを見つけました。トゲシャコ *Harpiosquilla harpax* といいます(写真上)。普通のシャコ(写真下)に比べ、爪(捕脚)が長く、首周り(胸節といいます)がややスレンダーで、尾っぽ(尾節)の上面に小豆色の斑があります。本種は、普通のシャコに比べるとやや南方系のような感じです。そういえば、今年は南方系の種をよく見た気がします。獲れた場所は三河湾内でしたので、今まで気づかなかっただけなのか、それとも今年のお海況によるものなのか、これからちょっと注意してみます。



朝の豊浜漁港では、海苔の陸揚げ作業が行われていました。海で養殖網で伸びている海苔を「もぐり船」という船で、摘み取ってきたところです。この船は、金属のフレームがついているのが特徴的で、このフレームで海苔網を浮かせ、船体を網の下へもぐり込ませ、垂れ下がった海苔を船首部にある摘採機で摘み取って行きます。カゴに入った海苔は、その後加工場へと運ばれ、紙漉きの要領で紙状にし、乾燥され、我々がよく見る板海苔となります。厳冬期の早朝からの海上作業の厳しさは、想像に難くありません。良い海苔を作りたいという、生産者さんの寒さに負けない熱い思いを感じます。



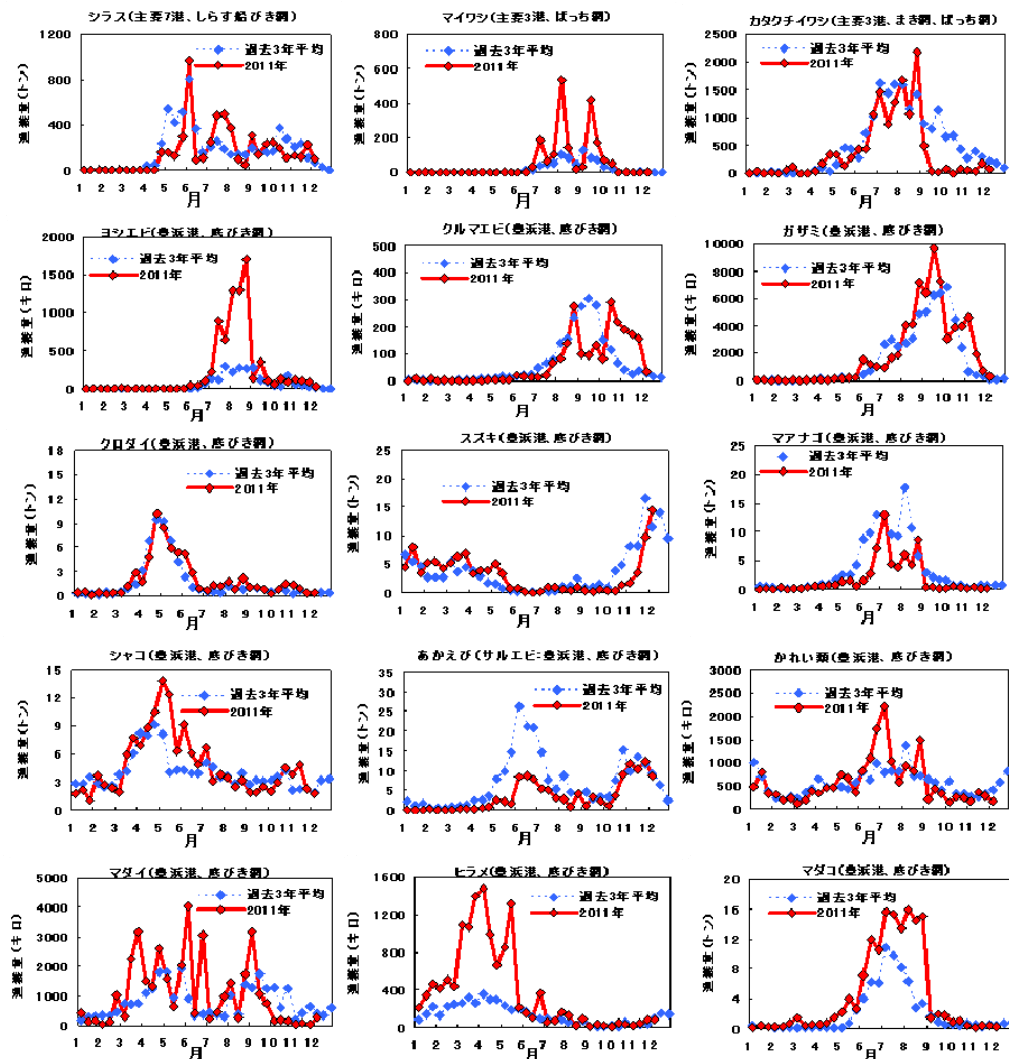
春を告げる魚といえば、イカナゴ(こうなご) *Ammodytes personatus* です。イカナゴは元々北方系の魚で暑さに弱い魚と言われます。伊勢湾周辺では、イカナゴは水温が高くなる夏から秋を中心に砂の中に潜って寝ています。これを冬眠ならぬ「夏眠(かみん)」といいます。水産試験場ではこの夏眠魚の量を「空釣り」という漁具(写真の針)で調べています。夏眠魚は、水温が下がってくるとむくっと起きだし、産卵に入ります。したがって、この夏眠魚の量が、産卵量や翌春の漁獲資源量を推定する良い手がかりになるのです。今年は、なかなか水温が下がらず、やや寝坊状態のようですが、そろそろ起き出す頃と思われます。イカナゴ夏眠魚調査の結果については[こちら](#)をご覧ください。

また、伊勢・三河湾海域で取り組んでいるイカナゴの資源管理の概要はこちらをご覧ください。



このイカナゴの空釣り調査は、12月13日に行われたのですが、その調査水域へ向かう途中、珍しいものに出会いました。巨大なクジラ...ではありませんね。実物、しかも航行中のものに遭遇する機会はめったにありませんよね。こちらには目もくれず、悠々と泳いでいきました。

## 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～

[2011年12月28日]

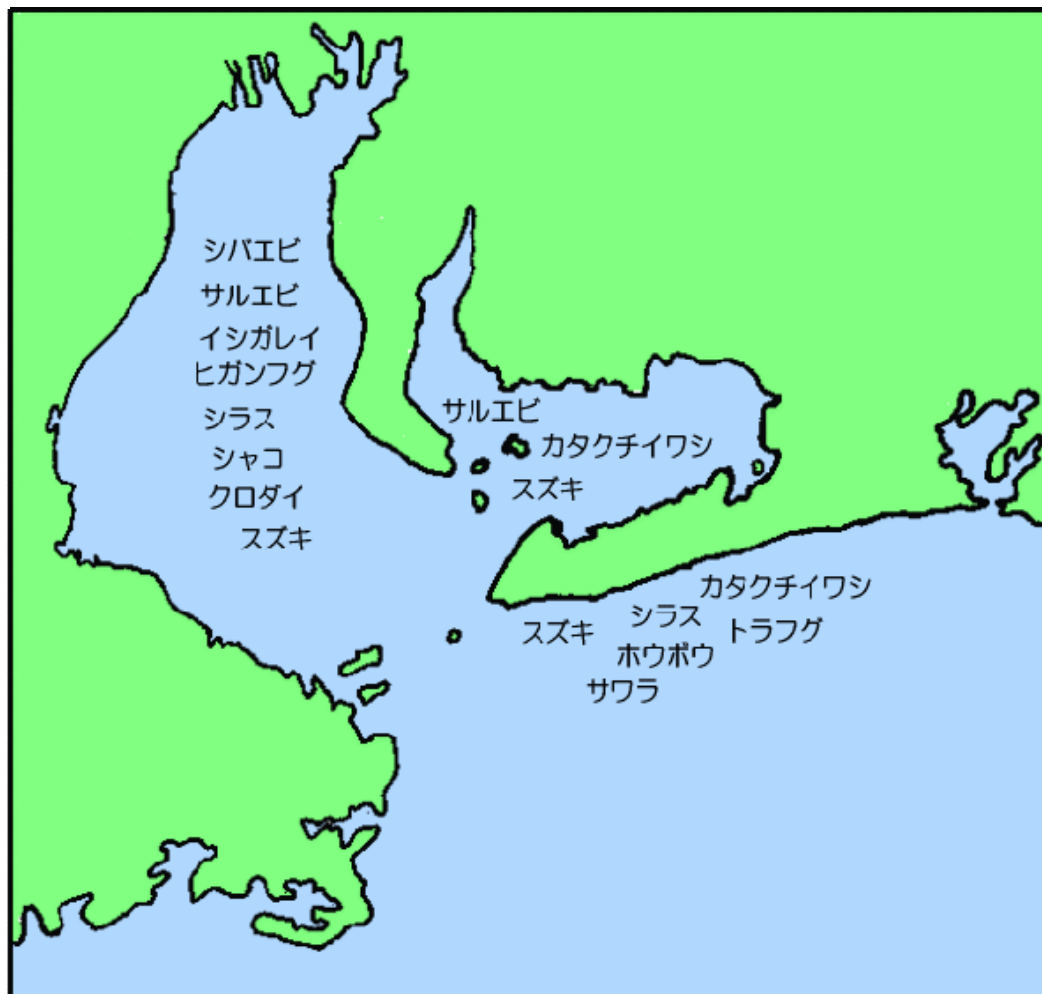
水産試験場では、おもな市場において漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

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の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: シラス、スズキ、クロダイ、イシガレイ、ヒガンフグ、シバエビ、サルエビ、シャコ
- 三河湾: カタクチイワシ、スズキ、サルエビ
- 渥美外海: シラス、カタクチイワシ、サワラ、スズキ、ホウボウ、トラフグ



12月下旬の漁模様



豊浜市場の夕市です。午後3時30分からの夕市は、ちょうど西日が眩しい時間帯です。12月後半は冬らしい北西季節風が強く吹く日が多く、出漁日数が少なくなっています。特に伊勢湾では、この季節は北西風の影響を受けやすく、よほど冬型が弱まらないと、非常に厳しい操業現場となります。



クロダイ *Acanthopagrus schlegeli* の水揚げが見られています。寒くなる時期のクロダイは、マダイと同様に旬の一つとして、寒ダイと珍重されるようです。特に湾内で獲られてくるクロダイは脂のノリも良く、マダイよりむしろ甘みや旨味が感じられる気がします。もちろん美しい白身ですので、刺身はもちろん、ムニエルなど料理の用途も広い魚の一つです。



この季節になると、大型のイシガレイ *Kareius bicoloratus* が市場でも見られるようになります。愛知県海域で漁獲されるカレイ類では、大型の種類の一つであり、最大で50cmくらいにもなります。この大型のカレイは、「さぶとんガレイ」とも呼ばれますよね。カレイ類は、高タンパク低脂肪で、タウリンが多いのが特徴であり、動脈硬化の予防や血圧の正常化、コレステロール値の低下などに効果があると言われます。魚を食べれば成人病知らず、とまでは言いませんが、欧米型食生活を見直す時期に来ているのかもしれないですね。



良型のサワラ *Scomberomorus nipponius* が水揚げされていました。特に冬のサワラは美味しいと言われます。刺身は、トロにも似たこったりとした味わいでたまりません。サワラはサバ科の魚で、ふ化直後からいきなり稚魚を食べるといふ魚食性の強い生態を持っています。青魚に類するので、DHA が多く、生活習慣病に効果があるとされるカリウムやビタミン類も多くサプリメント魚です。世の中、草食系やら肉食系やらに類型されることが多々あるようですが、新たに水産からヘルシー&ワイルドな「魚食系」を提唱してはいかがでしょうか？



珍しくウナギ *Anguilla japonica* を市場で見つけました。もちろん、三河一色産ではなく天然魚と思われます。体が銀白色で太く、胸鰭は黒く頭が小さいので、川を下ってきたいわゆる「下りうなぎ」です。ウナギの産卵場については最近報道等でも紹介された通り、日本の遙か南方のマリアナ諸島沖と言われています。伊勢湾で獲れたこのウナギは、川を下りこれから南へ向かうところだったのででしょうか。ただ、日本のウナギの全てが、産卵場まで回帰するかについてはまだまだ謎が多いようです。

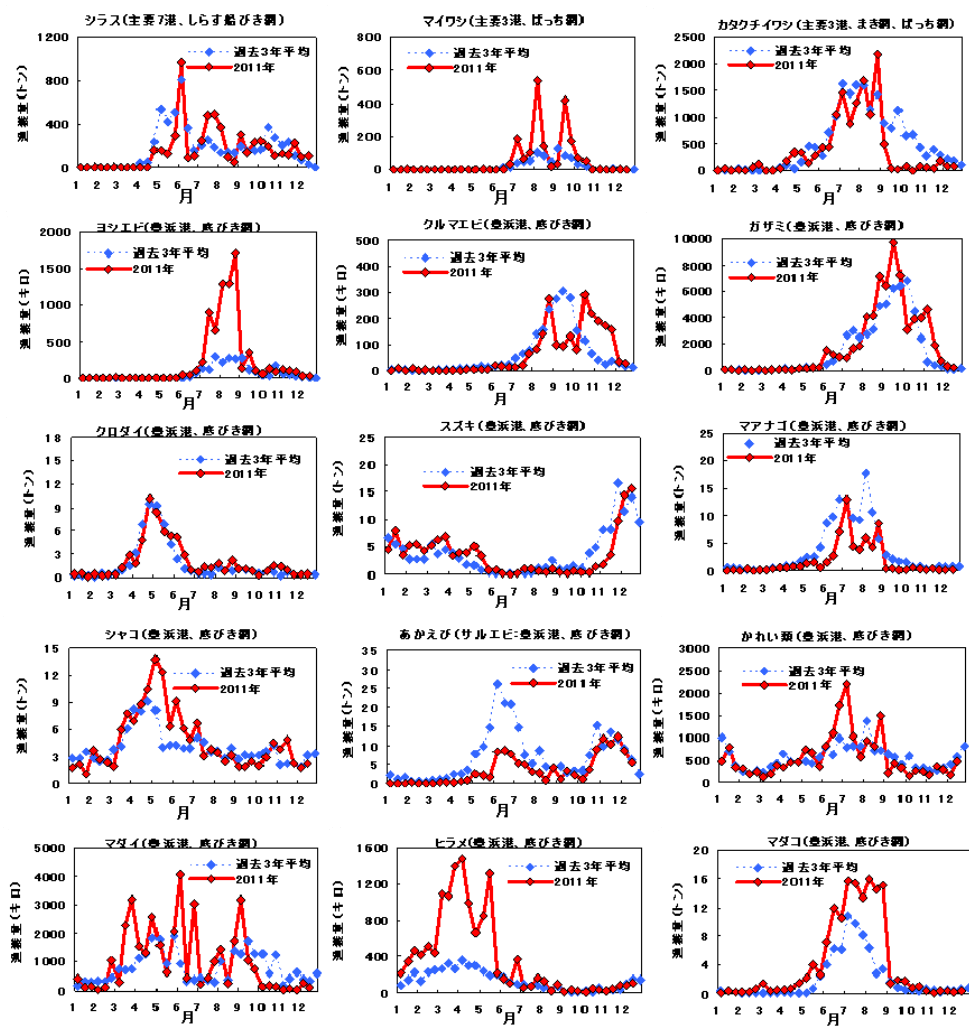


ウミヒゴイ *Parupeneus chrysopleuron* を見つけました。これまでの市場調査では初めて見る魚です。下あごの下に二本の髭があるヒメジ科の魚です。丸みを帯びた頭にやや下付の口そして目の感じは確かに鯉を彷彿とさせます。しかも、体色は目に艶やかな緋色であり、まさに「海緋鯉」とはよく言ったものです。



年末年始の鮮魚、いつものズワイやタラバじゃ面白くないと思いませんか？今年も伊勢・三河湾の魚で揃えて、地元「魚食系」を演じてみてはいかがでしょうか？  
 下記リンクの直売所等では、年内ぎりぎりまで営業のところが多いみたいです。営業日をご確認の上、是非とも地元の美味しい魚を見つけてみて下さい。  
 また、南知多豊浜市場のとれたて市場は、新年1月8日から継続開催されるようです。こちらも要チェックです。

## 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