

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026 年 6 月

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られるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊 勢 湾：クルマエビ、ガザミ、メイトガレイ、アカカマス、ヒラメ、シロギス、マダイ、ハモ、ホウボウ

三 河 湾：スズキ、トリガイ、

渥美外海：マダイ、ガンゾウビラメ、ホウボウ、ヒラメ、アカカマス、ケンサキイカ、コシヨウダイ、イサキ、カワハギ、アカムツ、ニギス、アオメエソ、ヒゲナガエビ



6 月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇イサキ



イサキが渥美外海で獲れるようになってきました。イサキ *Parapristipoma trilineatum* はスズキ目イサキ科の魚で体側にうっすら縞があり、5月から6月は脂がのって最も美味しい時期です。くせの無い上品な白身で、私は特に皮の香ばしさが大好きです。

「梅雨イサキ」と呼ばれ、この時期に単価が上がります。5月は単価も高かったのですが、6月に入り漁獲量が増えるに従い、単価もお値打ちになってまいりました。産卵後は味が落ち、旬がはっきりしていますので、見かけた際には是非、お買い求めください。

〇ヒイラギ

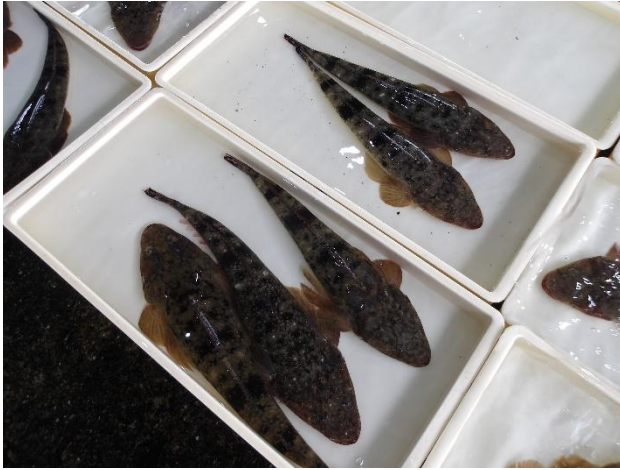


渥美外海でヒイラギが漁獲されています。ヒイラギ *Nuchequula nuchalis* は大きさが 10cm 程の小さめで薄い形状をした魚です。名前の由来は植物のヒイラギ（柊）と言われており、柊の葉に似たかたちでトゲがあることも似ています。普段、まとまって漁獲されることはまれですが、台風の影響を受けて浅いところにいる魚が深場に移動したことで、台風明けに漁獲されたと考えられます。スーパーなどではゼンメという名前で見かけるかもしれません。

ヒイラギの旬は春～夏と言われています。ぬめりがあったり、ヒレのトゲに気をつけたりと下処理に注意が必要ですが、魚体は小さいため、キッチンばさみでも簡単にさばくことができました。今回は塩焼きで食べましたが、身離れが良く、食べやすさもあって非常においしかったです。

スーパーなどに並ぶことは多くないですが、見かけたらぜひ、食べてみてください。

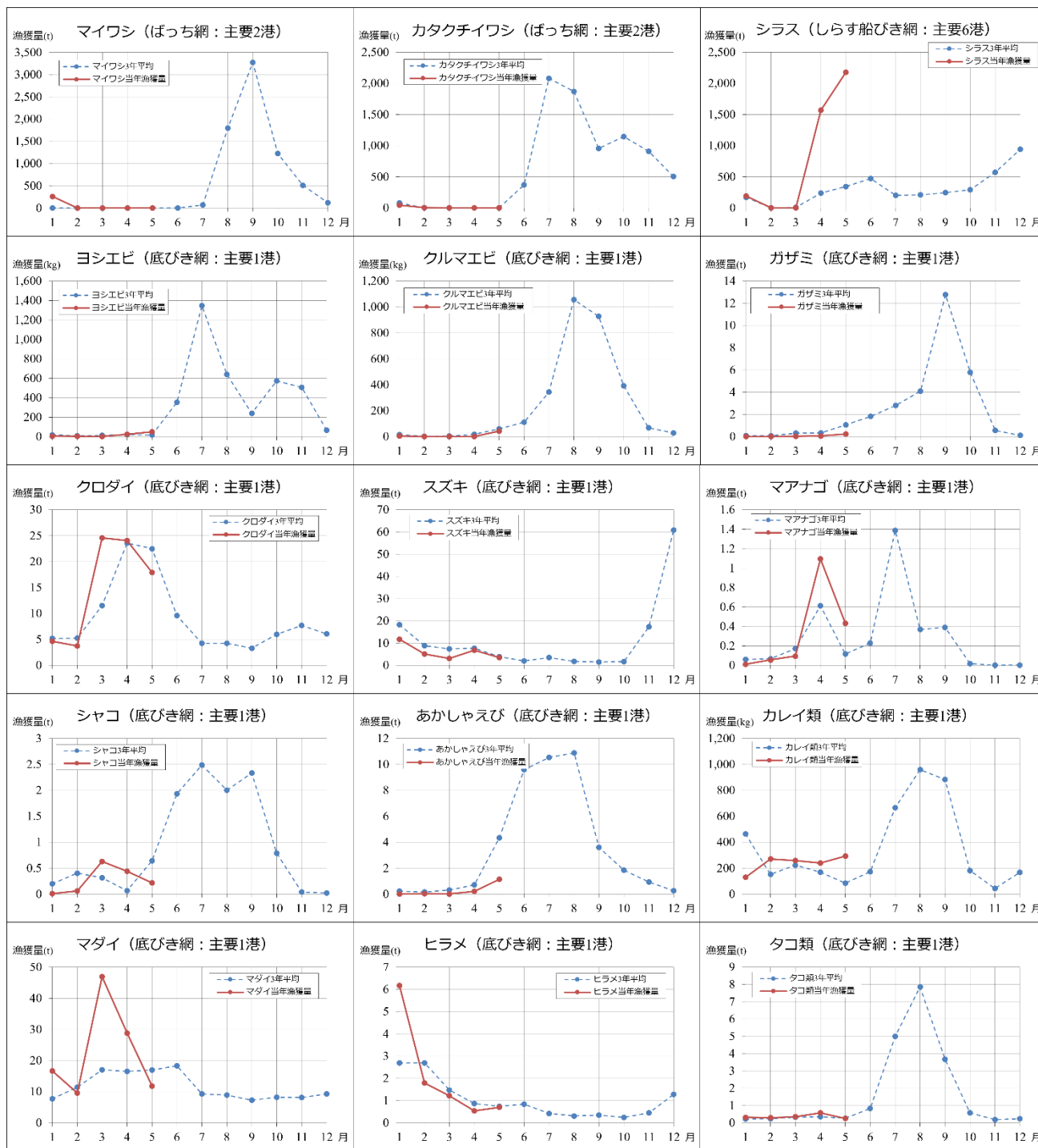
○マゴチ



伊勢湾でマゴチ *Platycephalus* sp.が揚がっています。マゴチはメスの方が大きくなることが知られており、40cm を超えるマゴチはほとんどがメスであることが報告されています。これはメスの方が成長が早いことに起因すると言われています。最近、魚市場で並んでいるマゴチも、40cm を超える個体はメスなのかもしれません。

マゴチの旬は春から夏、ちょうど今頃になります。刺身や煮付け、フライで食べるとおいしい白身魚です。また、コチは雄と雌がつがいで行動すると信じられていることから、夫婦仲が良い魚としても知られています。ジューンブライドである 6 月に夫婦仲の良い魚であり、ちょうど旬を迎えるマゴチを食べて見てはいかかでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2026 年 5 月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024 年 3 月から旬別グラフが月別に変更されました。