

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026 年 9 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るかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊 勢 湾：サワラ、ガザミ、クルマエビ、マアジ、メイトガレイ、ヤマトカマス、シラス、イボダイ、マダイ、ハモ

三 河 湾：スズキ、マイワシ、あかしゃえび

渥美外海：シラス、ハモ、マダイ、ガンゾウビラメ、ホウボウ、クルマエビ、イボダイ、マアジ、スルメイカ、ヤリイカ



9 月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ヤリイカ



9月2日に渥美外海でのヤリイカ漁が解禁されました。愛知県ではヤリイカ資源保護・有効利用のため、漁業者の方々によって、禁漁期や禁漁区の設定が行われています。

ヤリイカ *Heterololigo bleekeri* は寿命が1年のイカで、愛知県では”けんさきいか”という地方名でも親しまれています。標準和名（カタカナ表記）と地方名（ひらがな表記）の2つの名前を持つ魚介類は数多くいますが、愛知県でのイカ類の名前は少しややこしいことになっています。例えば、スーパーなどでは7,8月に”やりいか”という名前のイカが売られているのを見ますが、これはケンサキイカ *Uroteuthis edulis* の地方名として販売されているものと思われます。ケンサキイカには他に”あかいカ”という地方名もあり、実は、アカイカ *Ommastrephes bartramii* というイカもあります。ややこしくはありますが、それだけイカが愛されているということなのかもしれません。

今回はシンプルに茹でたヤリイカをポン酢で和えて食べました。解禁当初のヤリイカは冬場のヤリイカと比べて小さめですが、身が柔らかいのが特徴です。食欲の秋に差し掛かる今、解禁されたヤリイカを食べてみてください！

〇マイワシ

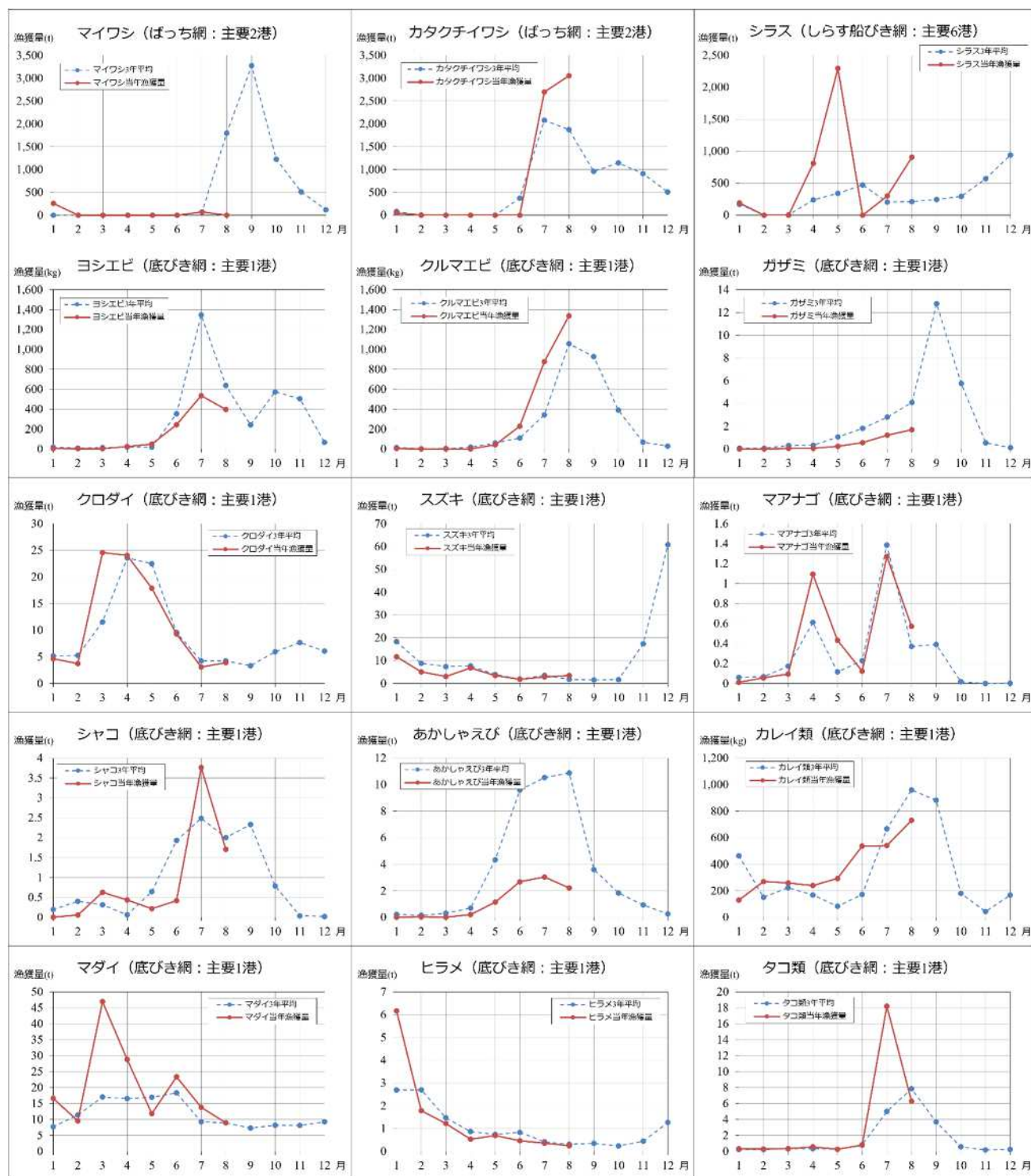


9月16日に三河湾でのばっち網（船びき網）によるマイワシ漁が解禁されました。愛知県では資源を有効活用するために、春から夏または秋頃まで資源量や成長に応じて禁漁期の設定を行っています。そうすることで、マイワシが小さい内に漁獲することを防ぎ、大きくなってから漁獲することができます。また、獲り過ぎを防ぐために1日の操業時間（漁をする時間）の制限も行っており、どちらも漁業者の方々の自主的な取り組みによって実施されています。

魚の調理と言えば、鱗取りが面倒に感じる行程ですが、マイワシの場合、お店に並ぶまでに鱗が剥がれていることも多く、残っていたとしても包丁などで簡単に取ることができるので、調理のハードルは低い魚です。さらに、刺身、焼き魚、煮魚、汁物、干物などなど数多の食べ方がある魚なので、好きな食べ方を見つける楽しみもあります。今回は塩焼きでいただきました。脂のりが良く大変美味しかったです。

スーパーなどで「愛知県産」「三河湾産」のマイワシを見かけた際には、ぜひ食べてみてください！とても美味しいマイワシなので大満足間違いなしです！

主要魚種の漁獲状況



2026 年 8 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。