

スルメイカ

旬 冬



生産の状況

○愛知県の漁獲量 (H17年)

103 t

○主な生産地

南知多町豊浜、一色町一色、幡豆町幡豆、
蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、沖合底びき網

○漁期 周年



【主な漁場】

料理して食べよう！

やっぱりイカそうめん

◆イカそうめん

材料 (4人分) : スルメイカ1杯、ワサビ

- ①スルメイカは、足と内臓、軟骨を取り出し、耳を外して皮をむく。内臓に付いている墨袋を壊さないように。皮は布巾を使うとむきやすい。
- ②①を細く切り、器に盛り、ワサビを添える。

イカを丸ごと

◆スルメイカのごろ焼き

材料 (4人分) : スルメイカ1杯、しょうゆ大さじ2、酒大さじ1、みりん大さじ1、あさつき

- ①スルメイカは、内臓と軟骨を取り出し、肝、胴、足を食べやすい大きさに切る。
- ②①としょうゆ、酒、みりんを混ぜ、アルミホイルで包む。
- ③②を焼き網の上でゆっくり焼く。
- ④③にあさつきの小口切りを散らす。

◆スルメイカとキュウリの酢の物

材料 (4人分) : スルメイカ1杯、キュウリ2本、塩少々、A (酢大さじ2、砂糖大さじ1、マヨネーズ大さじ2、塩少々)

- ①スルメイカは内臓と軟骨を取り、熱湯でサッと茹で、胴は5mm幅位に、ゲソは5~6cmに切る。
- ②キュウリは薄い輪切りにし、塩少々で揉み、水気を絞る。
- ③Aを混ぜ合わせ、①と②を加えて和える。

* 天ぷら、イカリング、ゲソのから揚げ、里芋の煮物、塩辛、一夜干しなど。

マダコ

地方名称 タコ（県下）

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H17年）

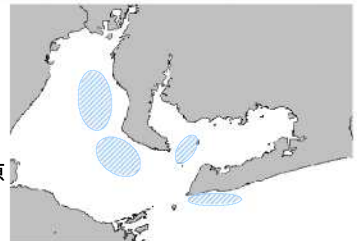
タコ類 546 t

○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島、
一色町一色・佐久島、幡豆町幡豆、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、たこつぼ、さし網

○漁期 周年



【主な漁場】

料理して食べよう！

日間賀島名物です

◆タコめし

材料（4人分）：生タコの足2本（約200g）、塩大さじ2、米2カップ、だし汁2.3カップ、A（しょうゆ大さじ2、酒大さじ2、みりん大さじ1.3）ショウガ20g、あさつき適量

- ①ビニール袋にタコと塩を入れ、しごくようにしてぬめりを充分取り、水でよく洗い流す。
- ②まな板の上に①を乗せ、すりこぎや包丁の背などでたたいて柔らかくし、食べやすい大きさにぶつ切りにする。
- ③米は炊く30分前から1時間程度前に洗い、ザルに上げておく。
- ④炊飯器に③とA、だし汁を適量入れ、②、ショウガのせん切りを入れ、普通に炊く。
- ⑤④を茶碗に盛り、あさつきを散らす。

◆タコとアサリのトマト煮込み

材料（4人分）：タコの足3本、アサリ（貝付き）2カップ、エビ8尾、オリーブオイル大さじ3、ニンニク1片、たまねぎ1個、トマト水煮缶小1缶、トマト2個、赤唐辛子1本、固形スープの素1個、白ワイン大さじ3、塩、砂糖適宜

- ①フライパンに油を熱してアサリを炒め、4～5cmに切ったタコを加えて炒め、背わたを取り除いたエビと白ワインを加えて、サッと炒める。
- ②別のフライパンにオリーブオイルを入れてニンニクのみじん切りを焦がさないように炒め、たまねぎみじん切りを加えて透き通るまでゆっくり炒める。
- ③②にトマト缶を入れて一煮立ちさせ、皮と種を除いたトマト、赤唐辛子を加え、固形スープの素、塩、砂糖で味を調え、①を加えて一煮立ちさせる。

*タコのゆで方

タコは、塩でよく揉んでぬめりを取り水で洗う。塩少々を入れた熱湯に、頭を持って足をちょんちょんとつけて、足を外側に丸めてから、全体をゆでると形良く仕上がる。沸騰してから約10分ゆでる。マダコは、冷凍してからゆでると柔らかい。唐揚げや酢の物、煮物に。

*炭酸ジュース、酒、しょうゆでタコを1時間程煮る「マダコのやわらか煮」が日間賀島で流行。

マナマコ

旬 冬



生産の状況

○愛知県の漁獲量 (H17年)

ナマコ類 274 t

○主な生産地

常滑市常滑、南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島、
一色町佐久島、吉良町吉良、幡豆町東幡豆、
田原市宇津江

○漁法 なまこかぎ、小型底びき網、潜水

○漁期 冬



【主な漁場】

料理して食べよう！

コリコリです

◆ナマコのみぞれ和え

材料 (4人分) : ナマコ2個、ほうじ茶1カップ、塩小さじ2、大根1/4本、赤唐辛子1/2本、
A (酢大さじ1/3、塩小さじ1/3、砂糖小さじ1)、ゆずの皮少々

- ①ナマコは、口を切り取って内臓を除き、2~3mmの厚さに切る。
- ②鍋にほうじ茶を煮出して塩を加えて火を止め、①を1~2分浸してから水洗いする。
- ③大根おろしに小口切りの赤唐辛子、Aを合わせ、②を加えて和える。
- ④器に③を盛り、ゆずの皮のせん切りをのせる。

◆酢ナマコ

材料 (4人分) : ナマコ1個、A (酢大さじ1、砂糖大さじ1、しょうゆ小さじ1)

- ①ナマコは、胴体の中央あたりに包丁で切れ込みを入れ、内臓(コノワタ)を取り出す。
- ②取り出したコノワタは、泥をきれいに取り除き、塩水で洗う。(このまま食べると磯の香りが口いっぱい広がります。)
- ③胴体を縦に二つ切りにし、泥を洗い、口を切り取る。
- ④③を5mm幅くらいに切り、湯通しする。

〔湯通しの方法〕

沸騰した湯の火を止め、④を入れ、再び点火する。10秒程でナマコの切り口が膨らんできたら、ザルにあげ、水洗いする。

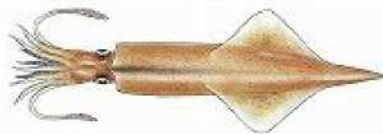
- ⑤Aを合わせ、④に味付けする。

*③を薄く切るとさしみになります。わさびじょうゆで。

ヤリイカ

地方名称 ケンサキイカ(豊浜・一色・幡豆)

旬 秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量

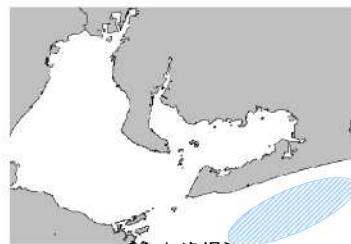
漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜・日間賀島・篠島、一色町一色、
幡豆町幡豆、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、沖合底びき網

○漁期 夏～秋



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

甘み旨味とほどよい歯触り

◆ヤリイカのソテー

材料（4人分）：ヤリイカ2杯、ニンニク1片、タマネギ1個、パセリ適量、レモン1/4個、
酒大さじ1、バター10g、塩・コショウ少々、オリーブオイル大さじ1

- ①フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクのみじん切りを香りが出るまで弱火で炒める。
- ②ヤリイカ、タマネギを食べやすい大きさに切り、①に入れて炒め、塩・コショウをする。
- ③②に酒を加え、強火にしてアルコール分を飛ばし、火を止める。
- ④バターを絡めパセリのみじん切りを振りかける。
- ⑤④を皿に盛り、レモンのくし切りを添える。

◆ヤリイカと春菊のごま和え

材料（4人分）：ヤリイカ1杯、春菊1把、A（だし汁20cc、薄口しょうゆ小さじ2.5、
酒小さじ1/2、みりん小さじ1、砂糖小さじ1、練りごま大さじ2）

- ①ヤリイカは内臓を抜いて皮をむき、足はそのまま塩少々を入れた湯でサッとゆで、短冊に切る。
- ②春菊はサッとゆでて冷水に取り、ざく切りにして水気を切る。
- ③ボールにAを合わせ、①と②を加えて和える。

◆ヤリイカとゴボウのかき揚げ

材料（4人分）：ヤリイカ1杯、ゴボウ1本、小麦粉適量、食用油、塩・コショウ少々、天ぷら粉

- ①ヤリイカは内臓を除いて皮をむき3cmに切る。足も3cmに切る。
- ②ゴボウはささがきにし、水にさらす。
- ③①と水を切った②をボールに入れて塩・コショウを振り、小麦粉をまぶす。
- ④③に天ぷら粉と水を少しずつ入れながらかき混ぜながら、かき揚げにする。

*小イカは、内臓と軟骨を抜いて、サッとゆで、ショウガじょうゆで食べても簡単・美味しい。
もちろんさしみでも。

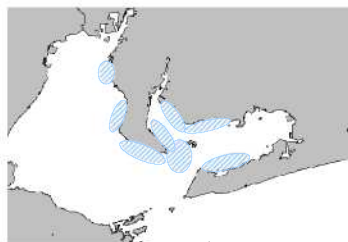
クロノリ

旬 冬



生産の状況

- 愛知県の生産量（H17年）
636,438千枚（全国第7位 シェア-6.4%）
- 主な生産地
常滑市、美浜町、南知多町、西尾市、一色町、
田原市
- 漁法 養殖
- 漁期 秋～春



【主な漁場】

料理して食べよう！

いつもと違う食べ方はいかが？

◆食パンのノリ・チーズトースト

材料（4人分）：食パン4枚、とろけるチーズ4枚、ノリの佃煮適量（焼きノリ10枚、水150cc、酒大さじ1、砂糖大さじ3、しょうゆ大さじ2）

- ①ノリの佃煮を作る。（焼き海苔を細かくちぎり、水にしばらく浸し、酒、砂糖、しょうゆを加えて混ぜ、電子レンジ500Wで3分ほど加熱する。）
- ②食パンに①を塗り、とろけるチーズをのせて、オーブントースターで焼く。

◆生ノリの酢の物

材料：生ノリ適量、酢大さじ1、砂糖大さじ1、しょうゆ大さじ1、酒小さじ1

- ①生ノリは、水洗いし、水気を良くしぼり、食べやすい大きさに切る。
- ②酢、砂糖、しょうゆ、酒を合わせ、①と和える。

◆ノリの佃煮

材料：焼きのり適量、水1カップ、さしみたまり1カップ、酒1カップ、砂糖1カップ、みりん1/2カップ

- ①焼きのりを小さくちぎる。
- ②水、さしみたまり、酒、砂糖を混ぜ合わせ、①を入れて、焦げないように弱火でノリが柔らかくなるまで煮る。仕上げにみりんを加える。
- ③干しシイタケを水に戻し、こま切れにしたものを加えて煮てもよい。

ヒロハノヒトエグサ

地方名称 アオサ・アノリ（渥美）

旬 冬～春



生産の状況

- 愛知県の生産量（H17年）
11,657千枚（愛知県水産課調べ）
- 主な生産地
田原市渥美地区
- 漁法 養殖
- 漁期 秋～春



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

自家製佃煮に挑戦しよう

◆ヒトエグサの佃煮

材料：板アノリ10枚、干し椎茸3個、酒100cc、砂糖大さじ3、しょうゆ大さじ6、みりん大さじ2、粉末だしの素5g、水（干し椎茸の戻し汁と合わせて）800cc

- ①板アノリは細かくちぎり、鍋に水を入れ、10分程浸す。
- ②水で戻した干し椎茸は荒くみじん切りにし、①に加えて火にかけ、5分程強火で煮る。
- ③②に酒、砂糖、しょうゆを加え、焦げ付かないようにかき混ぜながら加熱する。
- ④③の汁が少なくなってきたら弱火にし、みりんを加え、汁気がなくなるまで煮る。

〔生のアノリが入手できる場合の材料〕

生のアノリを使用する場合は、上記の材料で、生アノリ500g、水400ccにします。

*生のアノリは、みそ汁に入れたり、三杯酢でも美味しく食べることができます。
板アノリを8等分し、衣を付けて天ぷらにすると、とても良い香りがします。

ワカメ

旬 冬～春



生産の状況

○愛知県の漁獲量・養殖生産量（H17年）

漁獲量 32 t

養殖生産量 390 t

○主な生産地

南知多町豊浜・師崎・片名、一色町一色

○漁法 かぎ、養殖

○漁期 冬～春



【主な漁場】

料理して食べよう！

食物繊維やミネラルが豊富です

◆ワカメの刺身

材料（4人分）：生ワカメ適量、ワサビ

- ①生ワカメは、水でさっと洗い、沸騰した湯で、湯通しする。（きれいな緑色になる。）
- ②①を食べやすい大きさに切る。
- ③ワサビしょうゆでいただく。

◆ワカメ入り混ぜご飯

材料（4人分）：米4合、ニンジン中1本、乾燥ワカメ20g、シラス干し80g、しょうゆ大さじ2、砂糖小さじ1、食用油大さじ2

- ①乾燥ワカメは水にもどしてみじん切り、ニンジンもみじん切りにする。
- ②①をフライパンで炒め、全体に油が回ったら、塩抜きしたシラス干しを加え、しょうゆと砂糖で味を整える。
- ③炊いたご飯に②を混ぜる。

* 酢の物、みそ汁などに。

* めかぶは、ゆでて（色が緑色に変わればOK）せん切りにし、鰹節としょうゆをかけて。

ゆでためかぶは、冷凍で保存可能。夏にオクラの小口切りと混ぜて、ネバネバを。

* ワカメの軸は、ゆでて斜め切りにし、さしみたまり1：酒1：砂糖1で煮て佃煮風に。

愛知県の主な漁法

沖合底びき網漁業

和歌山県沖から静岡県沖と東京都大島周辺の水深約100～500mの深い海で操業する底びき網漁業。19t～44tの漁船が蒲郡市に4隻あり、地元では、「深海」と呼ばれている。

1隻の漁船で、操業しようとする漁場を広く取り囲むように、曳縄→網→曳縄の順に投入した後、約1時間曳網する。2本の曳網の間隔が狭まり平行になったら網を揚げる。



[主な漁獲物]

ニギス、アオメエソ、ヒゲナガエビ、ムツ、イカ、タカアシガニ、ヒラメ、カレイ等



沖合底びき網漁船

中型まき網漁業

5t以上40t未満の漁船を使用して行うまき網漁業。愛知県では、19tクラスの網船1隻と漁獲物運搬船兼燈船2～3隻で船団を構成し、伊勢湾や渥美外海で操業する。南知多町と碧南市が基地。(5t未満を小型まき網漁業、40t以上を大中型まき網漁業という。)

一枚の帯状の網で魚群を取り囲んで漁獲する。主に夜間操業する。



[主な漁獲物]

マイワシ、カタクチイワシ、アジ、サバ等



中型まき網漁船



マイワシを漁獲した

小型底びき網漁業

漁具を海底におろして船で曳き、主に海底に生息する魚介類を漁獲する。網口開口板を用いるまめ板網漁業やけたを用いるけた網漁業などがある。



まめ板網漁業



けた網漁業

本県の代表的漁業で、常滑市、南知多町、一色町、幡豆町、蒲郡市などを漁業基地とし、600隻余りの漁船が操業する。

[主な漁獲物]

カレイ、アナゴ、スズキ、アサリ、バカガイ、トリガイ、シャコ、クルマエビ、ガザミ等

まめ板網漁船

けた網漁船



船びき網漁業

一つの網漁具を2隻の漁船で曳き、イワシやシラス等を漁獲する漁業。主にイワシやイカナゴを漁獲対象とするいわし・いかなご船びき網漁業（通称バッチ網）、サヨリを対象とするさより船びき網漁業、シラスを対象とするしらす機船びき網漁業などがある。

海面漁業

生産額の3割を占める本県の代表的

漁業のひとつで、南知多町、碧南市、田原市等を漁業基地とし、伊勢湾、三河湾、渥美外海で操業する。船びき網漁業の漁獲量は全国1位である。

[主な漁獲物]

マイワシ、カタクチイワシ、イカナゴ、サヨリ、シラス等



しらす機船びき網漁船

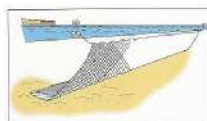
さし網漁業

帯状の長い網を用いて、魚介類を網にからませたり、刺させたりして漁獲する漁業。

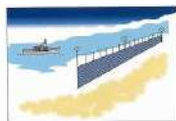
漁具を潮流に流して行うきず流し網漁業、さわら流し網漁業、えび類を対象とする源式網漁業や、漁具を固定して行う三枚網漁業などがある。

[主な漁獲物]

カレイ、スズキ、サワラ、クロダイ、クルマエビ、サルエビ等



源式網



さわら流し網



さし網漁船



源式網の揚網作業

釣り漁業

◇一本釣り

伊勢湾や渥美外海の天然魚礁や人工魚礁に集まったマダイ、スズキ、アジ、サバ等を、釣り竿は用いなくて、釣糸を直接手に持って釣る。主に南知多町。

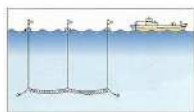


◇空釣ごき漁業

たくさんの空釣針を付けた鉄棒を漁船で曳き、海底のカレイやコチなどを引っ掛けて漁獲する。渥美外海。主に南知多町日間賀島。

◇ふぐはえ縄漁業

一本のロープにたくさんの釣針を付けてトラフグやサバフグを漁獲する。伊勢湾や渥美外海で操業する。主に南知多町。



ふぐ延縄漁業



空釣ごき漁業

潜水漁業

潜水し、海底の砂泥中や岩礁に生息する貝類を漁獲する漁業。常滑市、美浜町、南知多町、田原市、一色町佐久島の沿岸で行われており、簡易潜水器（アクアラング）を使用するものと素潜りがある。

ナミガイなど海底に深く潜っているものは、ポンプで海水を海底に吹き付けて、また、タイラギは殻の上端をカギで引っ掛け海底から引き抜いて、アワビは岩からはがすなどして漁獲する。

潜水器漁業の漁獲量は全国1位である。

[主な漁獲物]

ナミガイ（シロミル）、タイラギ、アワビ、サザエ、ミルガイ、ウチムラサキ等



潜水漁船



潜水漁業者

かご漁業

餌を入れた籠を、一本のロープにたくさん付けて海底に沈め、マアナゴやガザミなどを籠に誘い込んで漁獲する。伊勢湾や三河湾の沿岸域で操業する。



アナゴかご漁船



かご漁具

採貝漁業

沿岸の干潟域に生息するアサリやバカガイなどの二枚貝を腰マンガ、長柄マンガや手掘りなどで漁獲する。

採貝漁業は、小型底引き網漁業や船引き網漁業などと並び、本県の主要漁業の一つで、干潟が発達している三河湾沿岸域が主要な漁場である。



マンガ漁具



腰マンガ



長柄マンガ



手掘り

腰マンガでは届かない深い場所で行う。

岩場などマンガが使えない場所では手で掘る。

のり養殖業

秋、ノリの種を付けたのり網を海面に張り出し、伸びたノリを摘み取って、紙すきの要領で板ノリに加工する。

支柱を立てて網を張る支柱柵養殖と、支柱を立てることができない深い海に浮きを付けた枠を設置し、これに網を張る浮流し養殖がある。伊勢湾、三河湾で秋から冬に行われる。

田原市渥美地区では、佃煮の原料にするアオノリ（ヒロハノヒトエグサ）も養殖されている。



支柱柵養殖



浮流し養殖



田原市渥美地区のアオノリ養殖漁場

小型定置網漁業

岸から沖へ向けて、魚の移動を遮るように漁具を設置し、魚を袋状の網へ誘導して漁獲する。

網を竹で支える構造のものを角建網、パイとロープで支える構造のものをつぼ網と呼んでいる。

[主な漁獲物]

スズキ、コノシロ、アイナメ、アジ、メバル、カレイ、クロダイ等



小型定置網（角建網）

うなぎ養殖業

12月から4月頃、海から川にのぼるシラスウナギを採捕し、養殖池で、配合飼料に水を加えた練り餌を与えて飼育する。養殖池はビニールハウス内にあり、ボイラーで約28度に加温し、酸素補給と水流を確保するため水車をまわす。土用丑など夏を中心に、出荷サイズに成長したもから順に活魚で出荷される。一部は、蒲焼きや白焼きに加工される。

一色町を中心に、豊橋市、高浜市、田原市などで行われ、愛知県は、国内生産量の約3割を占める全国有数の産地である。



ウナギ養殖池



餌を食べるウナギ



ウナギの池揚げ作業

地元産水産物が購入できる産地直売施設

豊浜魚ひろば



- ◇住 所 南知多町大字豊浜字相筆
- ◇営業時間 8時～17時
- ◇定休日 火曜日（祝日営業）

師崎漁港朝市



- ◇住 所 南知多町大字師崎字朝日町
- ◇営業時間 8時～12時
- ◇定休日 水曜日

三河一色さかな村



- ◇住 所 一色町大字小藪字船江東
- ◇営業時間 5時～8時
土・日・祝日は5時～12時頃
- ◇定休日 月・水曜日

一色さかな広場



- ◇住 所 一色町大字小藪字船江東
- ◇営業時間 9時～17時
朝市は5時～9時
- ◇定休日 水曜日

一色うなぎ漁協うなぎ直売店



- ◇住 所 一色町大字前野字東浦（安城店）安城市横山町
- ◇営業時間 8時30分～17時 10時30分～18時30分
- ◇定休日 日曜日・祝日 月曜日

蒲郡漁協西浦マーケット



- ◇住 所 蒲郡市西浦町前浜
- ◇営業時間 5時30分～7時30分
- ◇定休日 水曜日（月2回）

蒲郡漁協形原マーケット



- ◇住 所 蒲郡市形原町港町
- ◇営業時間 朝市 4時～10時
晩市（6～9月開設）15時～16時
- ◇定休日 日曜日・祝日・水曜日（月2回）

三谷魚市場マーケット



- ◇住 所 蒲郡市三谷町港町通
- ◇営業時間 5時～7時30分
- ◇定休日 日曜日・祝日・水曜日（月2回）

魚類

アイゴ (*Siganus fuscescens*)

スズキ目アイゴ科

雑食性でワレカラなどの甲殻類、ゴカイなどの環形動物も食するが、アラメ、サガラメ、アオサ類など海藻類を好んで摂食する。このため、多年生褐藻類の藻場消失に強く関与していると考えられている。暖水性で水温が約15℃以上になると伊勢湾や三河湾の沿岸域に出現し、約15℃以下になると沿岸域から離れる。

主に内湾域で7~8月頃に産卵し、約2年で全長25cmとなり、成長すると全長40cm、1kgに達する。背鰭、腹鰭、尻鰭の棘に強い刺毒があること、独特の磯臭さがあることから敬遠されることが多いが、白身で淡泊な味を持っており、美味。

アイナメ (*Hexagrammos otakii*)

カサゴ目アイナメ科

全長は40cm。体色は通常褐色であるが、個体による変異が大きい。北海道から九州まで全国各地、朝鮮半島、黄海に広く分布しており、浅海域の海藻や岩礁の間にすむ。産卵期は9~12月頃で、青色の粘着卵を産み、雄親魚は岩のくぼみなどに付着した卵を他魚から守る習性がある。1才で15cm、2才で22cm、3才で29cm程度に成長する。釣りの対象魚としても親しまれており、大型魚は「ボン」「ビールボン」などと称する。近縁のクジメとは側線の本数(アイナメ:5本、クジメ:1本)等で区別できる。

アオメエソ (*Chlorophthalmus albatrossis*)

ヒメ目アオメエソ科

全長は15cm。相模湾から東シナ海の水深250~600mの深海の底層にすむ。

全国的には練り製品としての利用が多いが、水揚げ港がある蒲田市では「メヒカリ」と呼び、干物やから揚げに珍重される。

アカアマダイ (*Branchiostegus japonicus*)

スズキ目アマダイ科

全長は60cm。本州中部から南シナ海の水深30~150mの砂泥底にすむ。産卵期は5~6月頃。

アマダイの仲間にはほかにシロアマダイ、キアマダイがありシロ、アカ、キの順に味がよい(高級)とされている。

アカエイ (*Dasyatis akajei*)

エイ目アカエイ科

全長は最大2mに達する。北海道南部から東シナ海の浅海域にすむ。5~8月頃に内湾の砂底域で胎児を10尾くらい産む。鞭状の尾部に通常1本の猛毒を有するトゲがあり、刺されると激しく痛み、まれに死亡することもある。踏みつけたり、振った尾が当たったりすると刺されるので、潮干狩り、海水浴でも注意が必要である。

アカカマス (*Sphyraena pinguis*)

スズキ目カマス科

全長は50cm。本州中部以南、太平洋、東シナ海の表層にすむ。産卵期は4~7月。体色はやや赤みを帯びた黄褐色。近縁のヤマトカマスは青っぽく、アオカマスとも呼ばれる。両種では第1背鰭の位置が異なり、腹鰭より明らかに後方にあるのがアカカマスである。一般的にはホンカマスと称されるアカカマスの方が美味しいと言われる。

アカムツ (*Doederleinia berycoides*)

スズキ目スズキ科

全長は50cm。本州以南、黄海、東シナ海等の水深100~200mの深海砂泥域にすむ。体色は淡紅色で口の中が黒いのでノドグロとよばれたりもする。

アマゴ (*Oncorhynchus masou ishikawae*)

サケ目サケ科

河川で生活するものをアマゴ、秋に海に降り翌年の春に川を遡上するものをサツキマスと呼ぶ。アマゴでは全長が1年で約15cm、2年で約20cmに成長する。サツキマスはアマゴに比べ成長が良く、遡上期には30~40cmになり、時には50cmを超えるものもある。アマゴの体側中央には、楕円形のパーマークが6~9個並んでいる。また、体側には黒色斑点のほかに朱色斑点があり、ヤマメと区別できる。サツキマスはパーマークや黒色斑点を失い銀白色となるが、朱色斑点は完全になくなる場合がある。産卵は10月~11月頃で、淵尻の砂利がある場所で行われる。

愛知県では、放流用又は食用のための養殖が行われており、また、遊漁の対象としても人気がある。

アユ (*Plecoglossus altivelis altivelis*)

キュウリウオ目アユ科

主に10月から河川の中流域~下流域上部で砂や小石の多い浅瀬で産卵する。ふ化稚魚は直ちに海に下り、伊勢湾では、3月以降全長60mm以上に成長したものが木曾三川河口域から東部沿岸に集まり、水温10°C前後から順次河川に遡上する。中上流域に達したアユは、岩場の周囲に定着し、通常縄張を作るようになるが、この性質を利用した漁法が「友釣り」で、日本の風物詩となっている。夏の終わり頃から黒っぽい婚姻色へ変化した親アユは、落ちアユといわれ、産卵のため川を下り産卵場に集まる。

アユは、川底の石に付着する珪藻類を食べて育ち体からキュウリやスイカに似た香りがするところから「香魚」や、一年で一を生を終えることから「年魚」などの字が充てられることがある。

愛知県は、有数の養殖生産県であり、全国に出荷されている。放流用の種苗が愛知県栽培漁業センターで生産されている。

アンコウ (*Lophiomus setigerus*)

アンコウ目アンコウ科

全長は50cm。日本全国、西太平洋、インド洋のやや深い砂泥海底にすむ。体は平たく円形で、口は著しく大きく上向きで、鋭い歯を有している。口の上でさお(背鰭がのびたもの)の先についた皮のようなものをひらひらさせて、餌と間違えて寄ってきた小魚をひと飲みにするため、英語ではアングラーフィッシュ(釣り人魚)とよばれる。

イカナゴ (*Ammodytes personatus*)

スズキ目イカナゴ科

愛知県では、コーナゴ(少女子)と呼ばれ、3~5cmのシラス期に漁獲され、シラス干しや釜揚げに加工される。これより大きいものは、養殖魚の餌として活用される。1歳で11cm、2歳で13cm程度に成長する。北海道、三陸沖、伊勢・三河湾、瀬戸内海などに分布する。成魚は夏になると伊勢湾口部付近の砂場に潜り込んで夏眠し、冬になると砂から出て産卵する。ふ化仔魚はプランクトンを食べて成長する。イカナゴ漁は、伊勢湾や三河湾に春を告げる漁と言われ、イカナゴ漁が始まると港が活気付く。愛知県では船びき網により漁獲され、全国でも有数の漁獲量を誇る。

伊勢湾では、愛知県と三重県の漁業者や水産試験場が資源状況や成長をモニタリングし、解禁日等の協議を行って資源を持続的に利用できるよう努めており、資源管理のモデルケースとなっている。また、平成18年11月には「伊勢湾・三河湾イカナゴ資源回復計画」が国によって作成され、愛知・三重両県で計画の実施に取り組んでいる。

イサキ (*Parapristipoma trilineatum*)

スズキ目イサキ科

全長は40cm。本州中部から南シナ海の水深5~50mの岩礁地帯にすむ。幼魚には暗褐色の縦縞が3本あり、イノシシの子供のようなので「うりぼう」と呼ばれる。5~9月頃産卵し、幼魚は沿岸に群れて生活し、3年で成熟する。船釣りの対象魚として人気がある。イサキは、海底の岩礁などに群れて付き、その様子が渦を巻いたように見えることから「ウズ」と呼ばれることがある。

イシガレイ (*Kareius bicoloratus*)

カレイ目カレイ科

全長は40cm。千島列島、樺太、日本全国、朝鮮半島、台湾等の30~100mの砂泥域に広く分布している。鱗はないが、有眼側(表)背部、中央部、腹部に石状の骨質板が列になっており、触るとざらざらの連なりを感じるので、他のカレイと区別できる。12~1月には浅いところへ移動し産卵する。稚魚は水深1.5m程の浅海域で生活する。

シログチ (*Argyrosomus argentatus*)

スズキ目ニベ科

全長は40cm。本州より南、東シナ海、インド洋の水深20~150mの砂泥底にすむ。船上にあげると、うきぶくろと発音器を使ってグウグウと鳴くので「グチ」と言う名が付いたらしい。また、頭部に大きな耳石を持っているため、「イシモチ」ともよばれるが、これは標準名ではない。

イボダイ (*Psenopsis anomala*)

スズキ目イボダイ科

全長30cm。本州以南、東シナ海のやや深い海底にすむ。幼魚はクラゲ類の傘の中に入り込み、いっしょに漂うこともある。

愛知県では通称「マメダイ」とよばれ、底びき網で使用する網口開口板を「まめ板」、底びき網漁業を「伊勢まめ」、「三河まめ」と略称するようになった語源ともされる。

ウナギ (*Anguilla japonica*)

ウナギ目ウナギ科

日本でウナギといえば一般に *Anguilla japonica*(ニホンウナギ)を指し、産卵場は、北西太平洋のマリアナ諸島沖で、ここで生まれた仔魚(レプトセファルス)が黒潮に乗ってシラスウナギに変態しながら冬から春先に日本沿岸に近づいて河川に遡上する。愛知県は有数の養殖生産県であり、シラスウナギの一部が採捕されて養殖ウナギの種苗に用いられる。

ウナギは、蒲焼きとして日本の食文化に根付いており、愛知県内の養鰻漁業者は、トレーサビリティを導入して安心・安全なウナギの生産に努めるとともに、認証制度を設けるなどブランド化の努力がなされている。

カタクチイワシ (*Engraulis japonica*)

ニシン目カタクチイワシ科

北海道から南シナ海までの西太平洋沿岸に分布する。内湾から沖合まで、沿岸域の海面近くに大きな群れを作る。泳ぎながら口を大きく開けて、植物プランクトンや動物プランクトンを海水ごと吸い込んで摂食する。1年で約10cm、2~3年で15cm程度に成長する。産卵期はほぼ1年中だが、春から秋に産卵するものが多い。日本で最も漁獲量の多い魚で、目刺し、煮干しなどの食用以外にも、釣り餌、肥料などに用いられる。

カワハギ (*Stephanolepis cirrhifer*)

フグ目カワハギ科

全長30cm。本州中部から南、東シナ海の水深30m以浅の岩礁地帯にすむ。口は小さいが、頑丈な歯を持ち、ゴカイや甲殻類など、様々な小動物を捕食する。

全身が丈夫なざらざらした皮膚で覆われるが、この皮が簡単に剥がせることが名の由来となっている。

愛知県で「ギマ」は皮をはいで食べる魚に付く呼び名で、カワハギはギマ又はホンギマ、ウマズラハギはウマギマ、ギマはタチギマ、ウスバハギはウチワギマと呼ばれる。

クロウシノシタ (*Paraplagusia japonica*) カレイ目ウシノシタ科

全長30cm。日本全国、南シナ海の沿岸の砂泥底にすむ。名前の通り牛の舌のような姿で、尾鰭、背鰭、尻鰭は連続しており、黒い色をしている。西洋料理で言うところのシタピラメである。

クロダイ (*Acanthopagrus schlegelii*) スズキ目タイ科

全長60cm。日本沿岸、朝鮮半島、中国、台湾に分布する。内湾に多く、5~50mの深さの泥底に棲み小動物を貪食する。春に産卵し、卵は直径1mm程の分離浮性卵で、ふ化後、幼魚は河口付近などに集まり、1才で12cm、2才で19cm、3才で23cm程に成長し、満3年で成熟する。3才まではオスで、4~5才になるとメスに性転換する。

愛知県栽培漁業センターで放流用や養殖用の種苗生産が行われている。

コノシロ (*Clupanodon punctatus*) ニシン目コノシロ科

東北地方以南から南シナ海に分布する。沿岸付近の中層を遊泳し、大規模な回遊は行わない。冬期には湾内に入り、春~初夏に産卵する。成長したものは20cmを越える。プランクトン食性で、海水ごとプランクトンを吸いこみ、こしとって食べる。10cm前後のものは「コハダ」として寿司種となる。

愛知県では、船びき網による水揚げが主であるが、定置網やさし網でも漁獲され、全国でも有数の漁獲量を誇る。

サツパ (*Sardinella zunasi*) ニシン目ニシン科

東北地方以南から黄海、東シナ海に分布する。大規模な回遊は行わず、内湾や河口の汽水域に群れを作って生息し、初夏に産卵する。成長したもので20cm程度。プランクトン食性で、海水ごとプランクトンを吸いこみ、こしとって食べる。コノシロと外見が似ているが、背びれの最後の軟条が長く伸びないことで区別できる。酢漬けにしたものは、「ままかり」として中国地方の名産品となっている。愛知県では「キンカワ」ともよばれる。

サヨリ (*Hemirhamphus sayori*) ダツ目サヨリ科

日本各地の沿岸から朝鮮半島、台湾に分布し、表層を群れをなして泳ぎ、動物プランクトンを捕食したり、浮遊する海藻の断片を摂食する。体長は25~30cm。体は細長く下顎が著しく伸びてくちばし状をなす。4月から8月にかけて、群れで藻場に入り、海藻や海草に粘着性の卵を産み付ける。

サワラ (*Scomberomorus niphonius*) スズキ目サバ科

全長100cm。日本全国、東シナ海の沿岸域に分布する。夏は表層で群泳し、冬は深みに移る。4~6月に内湾で産卵する。小型魚はサゴシとよばれる。瀬戸内地方で特に珍重し、瀬戸内海では資源回復計画対象魚種にもなっている。

シラス

主に3cm前後のイワシ類の稚仔魚を指す。漁獲物としての主体はカタクチイワシとマイワシのシラスで、それぞれカタクチシラス、マシラスとよばれ、近年ではマイワシ資源の激減により、カタクチシラスが中心となっている。顔の先端の丸いものがカタクチイワシ、尖っているものがマイワシのシラスである。愛知県では、シロメとも呼ばれ、網目の細かいしらす船びき網により漁獲される。多くは、塩ゆ