

でして生干しにした「シラス干し」や、それをやや硬く干した「チリメンジャコ」に加工される。

## シロギス (*Sillago japonica*)

スズキ目キス科

全長30cm。日本全国、朝鮮半島南部、台湾等の浅い沿岸の砂泥底にすむ。産卵期は6~9月頃で、1~4cm程の幼魚が8~10月頃、浅い沿岸の砂泥底に出現する。

## スズキ (*Lateolabrax japonicus*)

スズキ目スズキ科

全長100cm。日本全国、アジア東部の沿岸域にすむ。河口部にも多く、小型魚はかなり川をさかのぼる事がある。ボラ、ブリとともに成長によって呼び名が変わる「出世魚」であり、一般的にはセイゴ(30cm以下)→フッコ(30~60cm)→スズキ(60cm以上)とよばれることが多い。愛知県ではセイゴ(概ね50cm以下)→マタ(ダ)カ(50cm以上)とよばれる。産卵期は12~2月の冬期で、伊勢湾口から渥美外海沿岸で産卵し、ふ化仔魚は内湾に来遊する。干潟域や河口域などで生活し、1年で20cm前後に成長する。魚類を始め、多毛類、エビ類、カニ類などを広範に捕食し、伊勢湾、三河湾において食物連鎖の頂点に立つ魚種と言える。

愛知県では底びき網、さし網、釣りで漁獲され、秋から冬に多獲される。

## タチウオ (*Trichiurus japonicus*)

スズキ目タチウオ科

全長150cm。日本全国から広く世界の温帯域の、砂泥域にすむ。体は銀白色で細長く、尾部はひも状になっており、まさに「太刀」のようである。また、水中で頭を上にして「立ち」泳ぎをする。体表のグアニン箔(銀色)は模造真珠の原料になっている。

## トラフグ (*Takifugu rubripes*)

フグ目フグ科

全長70cm。北海道南部以南から東シナ海の沿岸域に分布し、愛知県沖の遠州灘海域は、全国有数のトラフグ生息域となっている。産卵期は4~5月で、愛知県周辺海域では伊勢湾口部付近の太平洋岸に2つの産卵場があることが知られている。幼稚魚は伊勢・三河湾の干潟周辺海域で成育し、成長すると湾外へ移動する。フグ類中の最高級魚として知られ、愛知県は全国でも有数の漁獲量を誇る。

平成14年8月には「伊勢・三河湾小型機船底びき網漁業対象種資源回復計画」が国によって策定され、全長25cm以下のトラフグの採捕制限などの取組を実施している。また、愛知県栽培漁業センターで放流用に種苗生産が行われている。

はえ縄や底びき網などで漁獲され、南知多町日間賀島や篠島などで有名。

## ニギス (*Glossanodon semifasciatus*)

サケ目ニギス科

全長20cm。日本全国、朝鮮半島の200m程度のやや深い砂泥域にすむ。シロギスに似ているので「似ギス」、沖で獲れるので「沖ギス」などと表示される場合もある。

## ニジマス (*Oncorhynchus mykiss*)

サケ目サケ科

原産地は、太平洋東岸(アラスカ、カナダ、アメリカ)とカムチャッカ半島。日本へは1877年に北アメリカから移入され、以降、各地の深流や湧水地帯で養殖や放流が盛んに行われ、日本人には馴染み深い淡水魚になっている。サケ・マス類の中では比較的高水温(24℃まで)に強く、何回も産卵するうえに、改良が重ねられ、養殖が最も容易である。成長は比較的良く、3、4年で体長が40cm程度になり、成熟する。

愛知県水産試験場鳳来養魚場(移転後三河一宮指導所と改称)では、1960~1970年代に体表に斑点の無い(無斑)ニジマスを選抜育種し、新しい養殖品種「ホウライマス」を開発した。また、平成4年には、ホウライマスのメスとアマゴ又はイワナのオスを掛け合わせた異質三倍体のニジマス「綿姫サーモ

ン」が開発され、姿がきれいで、美味しいと好評である。

### ネズミゴチ (*Repomucenus richardsonii*)

スズキ目ネズポ科

全長20cm。東北地方より南の日本沿岸から南シナ海の比較的浅い砂泥域にすむ。体表が粘液でぬるぬるし、頭部に鋭いトゲがあるため敬遠されるが、美味。

### ハモ (*Muraenesox cinereus*)

ウナギ目ハモ科

全長200cm。本州中部から南、西太平洋、インド洋の砂泥域にすむ。ウナギによく似た体型で、同じように透明で平たい幼魚（レプトケファルス）から変態して成魚になる。歯は非常に鋭く、生きている時はかまれないよう注意を要する。

小骨が多く「骨切り」が必要だが、見かけに似ずさっぱりした味で、蒲焼き、湯通しをして梅肉で、関西を中心に夏の味覚として人気。

### ヒイラギ (*Leiognathus nuchalis*)

スズキ目ヒイラギ科

全長15cm。本州中部から南の浅い沿岸部の砂泥域にすむ。膜状に前方に伸びる口で、底のゴカイ等の餌を吸い込むようにして食べる。岸からも良く釣れる魚で、釣り上げるとグーグー鳴き、大量の粘液でぬるぬるする。また、食道部に発光バクテリアが共生しており、光る。

### ヒラメ (*Paralichthys olivaceus*)

カレイ目ヒラメ科

全長80cm。千島から日本全国、東シナ海の沿岸の砂泥域にすみ、春～夏の産卵期には浅場に移動する。刺身、寿司ネタとして高級魚であり、古くから栽培漁業種として人工種苗生産が行われ、全国的に放流が行われている。養殖も国内だけでなく、韓国等でも盛んに行われ、輸入されている。俗に「左ヒラメ、右カレイ」といわれるように、両眼とも左体側に付いている。また、カレイに比べて歯が鋭く尖っている。産卵期は春～夏にかけてで、ふ化仔魚は通常の魚と同様に体の両側に目があるが、1cm位で右側の目の移動が始まり、2.5cm位で親と同じ形態になる。

### ブリ (*Seriola quinqueradiata*)

スズキ目アジ科

全長100cm。日本全国、東シナ海の外洋域にすむ回遊魚である。大きくなるに従い呼び名が変わる出世魚で、関東ではワカシ（15cm）→イナダ（40cm）→ワラサ（60cm）→ブリ（100cm）、関西でツバス→ハマチ→メジロ→ブリとなる。養殖は天然稚魚（モジャコ）を種苗にして、西日本を中心に盛んに行われている。

全国的には、日本海の定置網（大敷網）で獲れる寒ブリが有名で、脂がのって美味しい。

愛知県では回遊途中のものをまき網、釣りで漁獲するが、ほとんどワラサ以下である。

### ホウボウ (*Chelidonichthys spinosus*)

カサゴ目ホウボウ科

全長40cm。日本全国、東シナ海、南シナ海のやや深い砂泥域にすむ。胸鰭の一部は足のようになっており、海底を歩いて餌を探す。大きな胸鰭には暗緑色にコパルトブルーの縁取りと斑紋があり、広げて泳ぐ（歩く）姿は美しい。また、うきぶくろを使って音を出す（ホウボウと聞こえるとの説もある）。

### ボラ (*Mugil cephalus*)

スズキ目ボラ科

ほぼ全世界の熱帯・温帯に広く分布する。体長は最大80cm程度。大型成魚になる前には河口や内湾の汽水域にも生息し、幼魚時はしばしば大群を成して淡水域にそ上する。10～1月の産卵期には、外洋へ出て南方へ回遊するといわれる。雑食性で、底泥の有機物や付着藻類を主な餌とする。メスの卵巣を塩

漬けし乾燥させたカラスミは、珍味として有名。

成長するに従って呼び名が変わる「出世魚」として知られ、県内でも小型のものを「イナ」、大きいものを「トド」と呼ぶなど、種々の別名をもつ。

### マアジ (*Trachurus japonicus*)

スズキ目アジ科

日本では各地に広く分布し、近海の中下層を遊泳する。沖合を回遊する群れの他に、地付き、瀬付きと呼ばれる沿岸域に留まる群れも存在し、一般に地付きのものの方が美味とされる。側線上のゼンゴと呼ばれる硬い鱗が発達している。1歳で20cm、2歳で25cm、3歳で30cmに成長し、最大40cm程度。産卵は3～9月。愛知県近海では、卵は熊野灘にみられ、稚仔になると伊勢湾にも分布する。成魚は小魚を中心に小動物を捕食する。国が定めるTAC（漁獲可能量）制度の対象魚種となっている。

### マアナゴ (*Conger myriaster*)

ウナギ目アナゴ科

日本沿岸のほぼ全域、朝鮮半島沿岸、渤海、黄海、東シナ海に分布。仔魚はウナギと同じく葉型で、ノレソレと呼ばれる。1年で約35cmに成長する。産卵場は台湾東方の黒潮源流域と推定されている。産卵期は9～1月頃で、黒潮にのって移動し、伊勢湾へは3～5月頃、ふ化後150～200日で来遊し、アナゴに変態する。

伊勢・三河湾では小型底びき網、アナゴ籠の重要な漁獲対象魚種。平成14年8月には「伊勢・三河湾小型機船底びき網漁業対象種資源回復計画」が国によって策定されて、愛知・三重両県で計画実施に取り組んでおり、小型魚（25cm以下）の水揚げ自粛や、ノレソレの漁獲自粛などを行っている。

### マイワシ (*Sardinops melanostictus*)

ニシン目ニシン科

日本の周辺海域に広く分布し、沿岸から沖合の表層を回遊する。ほぼ1年中産卵するが、盛期は冬～春。動物・植物プランクトンを餌とする。大きさにより、20cm前後のものを大羽、14～18cmを中羽、6～14cmを小羽イワシと一般に呼び、さらに小さいものを愛知県ではヒラゴともいう。数十年周期で漁獲量が大きく変動し、豊漁期と不漁期で数百倍もの違いがある。1980年代を中心に日本で最も漁獲量の多い魚であったが、近年は漁獲量が激減し低迷期となっている。国が定めるTAC（漁獲可能量）制度の対象魚種となっている。

### マコガレイ (*Pleuronectes yokohamae*)

カレイ目カレイ科

全長50cm。日本全国、東シナ海北部の水深100mより浅い砂泥域にすむ。大分県の地域ブランドとして有名な城下ガレイはこれである。マガレイとよく似ているが無眼（裏）側が真っ白（マガレイは鰭の基部に黄色の帯がある）なので、区別できる。イシガレイとともに釣りの対象魚としても親しまれる。

### マゴチ (*Platycephalus indicus*)

カサゴ目コチ科

全長100cm。本州より南、東シナ海、太平洋西部、インド洋の水深200mより浅い砂泥域にすむ。最初は全部雄で性転換して雌になる。従来標準和名「コチ」一種だとされてきたが、最近ではマゴチとヨシノゴチ（体色、目の大きさ等が違う）に分けられるとされている。船釣り等で、釣れたシロギスやネズミゴチに食いついてボロボロにしてしまうことがあり、狙って釣るときはこれら生きた小魚を餌にする。

### マサバ (*Scomber japonicus*)

スズキ目サバ科

樺太、沿海州、日本沿岸、挑戦、中国、アフリカ、ハワイ、カリフォルニア等に広く分布し、沿岸域を活発に回遊する。体長は最大50cm程度。春から初夏にかけて、外海沿岸で産卵する。愛知県近海では、卵は渥美外海や伊勢湾湾口にみられる。成魚は小魚や小動物を捕食する。

県内では、近縁種の「ゴマサバ」も漁獲され、体側や腹面の模様などにより区別できる。国が定める

TAC（漁獲可能量）制度の対象魚種となっている。

### マダイ (*Pagrus major*)

スズキ目タイ科

全長100cm。日本全国、東シナ海、南シナ海の水深200mまでの岩礁域にすむ。産卵期は4~5月で、3年で30cmに成長する。赤い体に青色の小班が散って美しく、日本では慶事に欠かせない。「エビでタイを釣る」の諺どおり、伊勢湾口海域では、古くからウタセエビ（サルエビ）を餌にして釣る。近年では栽培漁業種として人工種苗生産が行われ、全国的に放流が行われている。養殖も盛んである。

南知多町篠島では、年3回、マダイを干した御弊鯛（おんべだい）を伊勢神宮へ奉納する。また、豊浜では、マダイをかたどった神輿をかついで海に入る鯛祭りが有名。

### マハゼ (*Acanthogobius flavimanus*)

スズキ目ハゼ科

全長20cm。日本全国、南シナ海の浅い内湾、河口域の砂泥域にすみ、春、海底にトンネルを掘って産卵する。手軽に釣れる。

### メイタガレイ (*Pleuronichthys cornutus*)

カレイ目カレイ科

全長30cm。日本全国、東シナ海の100mより浅い砂泥域にすむ。体型は菱形に近く、身は厚い。他のカレイに比べ、両眼は突出し、その間に骨質板がある。産卵期は秋で、主に外海域で産卵する。1年で16cm、2年で22cm、3年で27cmに成長する。

### メバル (*Sebastes inermis*)

カサゴ目フサカサゴ科

全長30cm。日本全国、朝鮮半島沿岸の岩礁域にすむ。体色が赤、黒、茶の3色あり、最近この3タイプは分類学的に別種であると言われている。名前の通り目が丸く大きい。卵胎生で、11~1月頃交尾し、卵は胎内でふ化し春に仔魚を産む。「春告魚」ともよばれ、冬を過ぎてから最初に釣れ出す、季節感のある魚である。

### ユメカサゴ (*Helicolenus hilgendorfi*)

カサゴ目フサカサゴ科

全長30cm。本州より南、朝鮮半島、東シナ海の水深150~500mの砂泥域にすむ。メバルと同じく卵胎生である。

## 甲殻類

### アカザエビ (*Nephrops japonicus*)

十脚目アカザエビ科

伊勢エビを少し小さくしたような格好をした体長20cmほどの大型のエビ。房総半島から日向灘方面まで分布し、水深200~400mの泥底に穴を掘って生息する。主産地の駿河湾では冬、春に漁獲する。味が良く、高値で取引される。体色は伊勢エビよりやや淡く、全体に橙赤色をしている。その色が植物のアカザの若い葉にある斑点に似ていることからこの名がついた。前3対の脚にはさみを持ち、第1脚目のはさみが著しく長い。そのため手長エビと呼ぶ地方も多い。

愛知県では、渥美外海沖合の魚礁や渥美半島沿岸の岩礁地帯などに生息する。

### イセエビ (*Panulirus japonicus*)

十脚目イセエビ科

体長35cm。日本沿岸に分布し、茨城県~九州の太平洋岸、九州では北部・西部沿岸にも多く生息する。

岩礁性の浅海に生息し、産卵時期は6～8月。昼間は岩棚の下や岩礁の割れ目に潜り、長い触覚を外に向けている。夜は外に出て貝類やウニ、その他、主として動物質の餌をとる。縁起の良いエビとされ、結婚その他の祝宴の料理に重宝される。

**ウチワエビ (*Ibacus ciliatus*)** 十脚目ウチワエビ科  
体長20cmに達する大型エビである。暖海性の種で本邦の房州以南の太平洋岸、朝鮮海峡、黄海、東シナ海、フィリピンなどに広く分布する。水深70～250mの砂泥、あるいは泥底質の海域に生息する。

**ガザミ (*Portunus trituberculatus*)** 十脚目ワタリガニ科  
甲幅15cm。北海道西南部以南、朝鮮、中国沿岸に分布する。愛知県は全国でも有数の漁獲量を誇る。最後尾の歩脚は遊泳脚とよばれへら状の形をしており、この遊泳脚により水中を移動することから、ワタリガニとも呼ばれ、英語ではSwimming crabと呼ばれることもある。昼間は海底の砂中に潜み、夜間出て活動する。産卵期は春季から秋季で、1個体が数回産卵する多回産卵を行う。  
愛知県栽培漁業センターで種苗生産が行われ、伊勢湾や三河湾に稚ガニが放流されている。

**クルマエビ (*Marsupenaeus japonicus*)** 十脚目クルマエビ科  
愛知県は全国でも有数の漁獲量を誇り、平成2年に「県の魚」に選定された。  
北海道南部から沖縄の沿岸に広く分布し、特に伊勢・三河湾、瀬戸内海および有明海等の干潟域のある内湾周辺が主な産地である。稚エビは干潟で成育するが、成長と共に深所へ移動し、体長10cmぐらいから漁獲されるようになる。成エビは夜行性で小型動物等を餌とする。  
産卵期は春季から夏季、寿命は約3年で体長25cm程度まで成長する。雌の方が成長が早く、体長20cm以上の大型の個体は雌であることが多い。  
愛知県では1970年代から種苗放流が行われており、愛知県栽培漁業センターで種苗が生産され、干潟で中間育成を行った後に、放流されている。

**サルエビ (*Trachypenaeus curvirostris*)** 十脚目クルマエビ科  
沿岸性で日本各地、西部太平洋、インド洋などに分布する。我が国沿岸では、仙台湾、東京湾、伊勢・三河湾、瀬戸内海および有明海等の内湾の砂泥域を中心に分布するが、北海道から報告された例もある。産卵期は夏季、寿命は約1年で体長10cm程度まで成長する。  
えびせんべいの材料や釣り餌としても知られ、愛知県ではアカシャエビやザルエビなどと呼ばれる。

**シャコ (*Oratosquilla oratoria*)** 口脚目シャコ科  
体長15cm。日本各地の沿岸、黄海、東シナ海に分布し、内湾域の水深約10～30mの泥底に穴を掘って生息する。愛知県では伊勢・三河湾のほぼ全域に分布し、小型底びき網漁業の重要な漁獲対象魚種である。産卵期は5～9月。  
平成14年8月には「伊勢・三河湾小型機船底びき網漁業対象種資源回復計画」が国によって策定され、愛知・三重両県で計画実施に取り組んでおり、漁獲された小型のシャコをなるべく弱らせず再放流するためにシャワー設備を底びき網漁船に導入したり、一斉休漁を実施している。

**タカアシガニ (*Macrocheira kaempferi von Siebold*)** 十脚目クモガニ科  
日本特産種で、岩手県沖から九州まで分布し、水深30～150mに生息する。甲殻類のみならず節足動物の中で世界最大の大きさの種類であり、十分に成長した雄がはさみ脚を広げると3mを超える。甲面はいぼ状の大きい粒でおおわれ、胃域と心域、鰓域を分ける溝がはっきりしている。

## ヒゲナガエビ (*Haliporoides sibogae*)

十脚目クルマエビ科

深海性の種で九州の南西部、水深300~500mから底びき網で多獲される。アカスエビ、ガスエビと呼ばれることが多く、やや甘みがあって美味しい。甲殻は丈夫で、細毛が密生し、ざらざらした感じを与える。薄い赤褐色であるが、尾扇の後ろ半分は濃い色を呈す。

## ヒラツメガニ (*Carcinoplax longimana*)

十脚目ワタリガニ科

太平洋、大西洋に広く分布する種で、日本の南部から函館までの太平洋及び日本海沿岸の水深10~350mに生息する。甲は側縁がまるくなり軟毛に縁どられる。地色は淡褐色であるが、全体に紫赤色の微小斑点が密集する。甲の中央にH状の淡色の斑紋があり、そのまわり、特に前縁に紫赤色の微小斑点が密集する。

## ヨシエビ (*Metapenaeus ensis*)

十脚目クルマエビ科

日本では東京湾以南の沿岸域に分布する。全身淡褐色または黄褐色であり、歩脚は赤褐色で二本の白色帯が見られる。クルマエビよりも泥分の多い底質を好み、河川水の流入がある場所に生息する。

産卵期は夏季、寿命は約2年で体長15cm程度まで成長する。

愛知県栽培漁業センターで平成17年から種苗生産が行われ、伊勢・三河湾に放流されている。

## 貝類

### アカガイ (*Scapharca broughtonii*)

フネガイ目フネガイ科

北海道から九州にかけての水深5~50mの内湾の砂泥底に生息する二枚貝である。1年で殻長3~5cm、2年で5~7cmに成長し、最大殻長12cmに達する。殻長4cm程度で成熟し、産卵期は初夏である。多くの貝類でみられる銅を含んだ青色の血ではなく、ヘモグロビン系の赤い血を持つため、身は赤みがかり、貧酸素にも比較的強い。貝殻の放射肋(放射状の隆起筋)が42本と多いことで、それより少ないサトウガイ(38本)やサルボウガイ(32本)と区別される。

愛知県では、主に三河湾内の底びき網により漁獲される。アカガイの漁獲量は年変動が大きく、100トン以上の年間漁獲量をあげる年もあるが、近年は10~30トンで推移している。商品サイズに成長するのに2~3年を要し、漁獲量は減少傾向にある。

### アカニシ (*Rapana venosa*)

新腹足目アッキガイ科

北海道から中国沿岸にかけての水深30mくらいまでの砂泥底に生息する大型巻貝である。最大殻長は15cmに達する。食性は肉食であり、アサリやマガキの食害生物でもある。貝紫染めの染料はアカニシの内臓から取り出したもので、一色町佐久島の文化交流施設「弁天サロン」で貝紫染め体験ができる。

### アサリ (*Ruditapes philippinarum*)

マルスダレガイ目マルスダレガイ科

北海道から中国沿岸にかけての潮間帯から水深10mくらいまでの内湾の細砂および砂泥底に生息する、我が国を代表する二枚貝である。1年で殻長3cm程度に成長する。殻長1.5cm程度で成熟し、愛知県海域では春から晩秋にかけて長期間産卵するが、そのピークは春と秋にある。貝殻の様子は個体変異が著しい。旬は春で、特に産卵前の早春のものの方が身がよく詰まって美味しい。潮干狩りでもなじみの深い貝であり、春には伊勢・三河湾沿岸の各地で潮干狩りが行われている。

愛知県では約1万トンの年間漁獲量があり、全国一である。三河湾の一色干潟を始め、伊勢・三河湾

沿岸各地で漁獲される。

また、アサリは干潟の水質浄化機能の中で重要な役割を果たしていることが、近年の研究から明らかにされている。

### ウチムラサキ (*Saxidomus purpurata*) マルスダレガイ目 マルスダレガイ科

北海道から中国沿岸にかけての潮間帯から水深20mくらいまでの磯まじりの砂泥底に生息する。最大殻長が10cmになる大型の二枚貝である。その名の通り、貝殻の内側が紫色である。知多半島や伊良湖などの観光地で、「大アサリ」と称して売られているのは本種である。

### クロアワビ (*Haliotis discus discus*) 古腹足目 ミミガイ科

茨城県以南の太平洋側および日本海西部から九州にかけて、潮間帯から水深20mくらいまでの波当たりの良い岩礁に生息する。岩礁帯に生える褐藻類を食べて、4年で殻長9cm程度に成長する。最大殻長は20cmになる。アワビ類には他にメガイやマダカアワビがあるが、本種は他種に比べ浅場に住み、殻や足の裏が黒っぽい色をしている。愛知県沿岸では産卵期は秋である。

愛知県栽培漁業センターで種苗生産され、放流が行われている。

### サザエ (*Turbo cornutus*) 古腹足目 サザエ科

北海道南部から九州にかけての潮間帯から水深20mくらいまでの岩礁に生息する巻貝である。1年で殻長4cm、3年で10cmとなり、最大殻長は12cmに達する。一般的に、波当たりの強い外海に面した磯にいる個体では、貝殻に突起が発達するが、静穏な磯場の個体では突起は小さいか消失する。産卵期は春から夏である。

### タイラギ (*Atrina pectinata*) ウグイスガイ目 ハボウキガイ科

北海道南部から熱帯域にかけての水深30mくらいまでの泥底に生息する。寿命は6~7年で、最大殻長が30cmに達する大型二枚貝である。尖った殻頂を下にして海底に潜っている。タイラギの貝殻表面は滑らかであるが、最近別種として区別されたリシケタイラギには棘を有した放射肋(隆起縞)があり、貝殻表面がざらざらする。産卵期は夏であり、翌年の漁期には15cm程度に成長し漁獲サイズとなる。「平貝」と称されることもしばしばある。

### ツメタガイ (*Glossaulax didyma*) 盤足目 タマガイ科

北海道南部から熱帯域にかけての潮間帯から水深50mくらいまでの細砂底に生息する。殻長は8cm程度の大型巻貝である。食性は肉食で、アサリの被害生物である。夜行性であるため、昼間は海底に潜っているが、夜間には海底上を動き回りアサリなどの二枚貝を食べる。海岸で貝殻に小さな孔の開いたアサリの殻を見つけないことがあるが、これは本種に食べられた痕である。初夏から秋にかけて産卵する。卵は砂とともに粘液で板状に固められ、茶碗を伏せた形に似ることから「砂茶碗」と呼ばれる。

### トリガイ (*Fulvia mutica*) マルスダレガイ目 ザルガイ科

陸奥湾から中国沿岸にかけて、水深10~30mの砂泥底に生息する二枚貝である。成長は早く、半年余りで漁獲サイズである5cm程度になり、最大殻長は9cmになる。春から秋にかけて産卵する。殻は薄く柔らかい。旬は春で、産卵前のものが身が軟らかく甘くて美味しい。産卵後は身が痩せて「水貝」と呼ばれ味が落ちる。足を開いて内蔵を出し湯通したものが一般的である。身の形が鳥のくちばしのようなことからその名が付いたと言われている。

愛知県のトリガイの年間漁獲量は数千トンから数百トンと年変動が大きい、数年おきに大豊漁がある。伊勢・三河湾は国内の主要産地である。

### ナミガイ (*Panopea japonica*)

オオノガイ目キヌマトイガイ科

オホーツク海から九州にかけての水深30mくらいまでの砂泥底に生息する。殻長は13cm程度の大型二枚貝である。殻は閉じず、太くて長い水管が出る。この水管は、殻内に収納できない。産卵期は冬から初春にかけてである。高級貝であるミルクイの代用品として流通することが多く、「白ミル」や「ミル貝」と称されることがある。南知多町日間賀島漁協の潜水組合では、ナミガイを「波美貝」の名称で商標登録し、また、島の観光協会と協力し、独自の調理レシピを考案して観光客に提供するなど、ナミガイのブランド化に努めている。

本県の年間漁獲量は1千トンから3千トンで推移している。

### バカガイ (*Mactra chinensis*)

マルスダレガイ目バカガイ科

オホーツク海から九州にかけての潮間帯から水深30mまでの砂泥底に生息する。2年で6cm程度に成長し、最大殻長は8cm程度である。殻は薄く柔らかい。産卵期は春から秋である。旬は春から夏で、「アオヤギ」と称されることもしばしばある。

本県の年間漁獲量は百トンから3千トンで推移している。漁場は伊勢・三河湾沿岸各地であり、アサリ漁場に近い。

### ミルクイ (*Tresus keenae*)

マルスダレガイ目バカガイ科

北海道以南において、潮間帯から水深20mまでの泥底に生息する。2年で10cm程度に成長し、最大殻長17cmに達する大型二枚貝である。殻は灰白色で褐色の厚い殻皮をかぶっている。ナミガイ同様、太くて長い水管は、殻内に収納できない。産卵期は秋から冬である。本種は高級貝の一つであり、代用品のナミガイと区別するため、「本ミル」と称されることがある。

伊勢・三河湾は国内の主要産地となっている。

## その他水産動物

### アオリイカ (*Sepioteuthis lessoniana*)

ツツイカ目ヤリイカ科

外套長は50cm。北海道以南に分布する。通常、深場に生息するが、本州では春から初夏に沿岸に来遊し、海藻や岩の隙間などに豆のさやのような寒天質の卵を一か所にかためて産卵する。

胴体部のヒレが大きくコウイカ類に似るが、ヤリイカやケンサキイカなどの仲間で、舟型の甲ではなく、薄く透明な軟甲を持つ。

### ケンサキイカ (*Loligo(Photololigo) edulis edulis*)

ツツイカ目ヤリイカ科

本州以南に分布し水深30～100mに生息する。外套長は大型のもので30～40cmになる。産卵期は春～秋。細長い体型から英名でも、SWORDTIP SQUID(剣先イカ)とよばれる。近縁種のヤリイカと外見がよく似ているが、ヤリイカより腕が長くしっかりしている。

愛知県では、ほぼ1年中渥美外海の底びき網で漁獲され、重要な漁獲対象種となっている。

### コウイカ (*Sepia(Platysepia) esculenta*)

コウイカ目コウイカ科

外套長は18cm。能登半島および房総半島以南、東シナ海に分布する。水深10～100mの砂泥底に生息し、甲殻類や小魚を餌にしている。産卵期は春から夏で沿岸の海底や海藻などに卵を産み付ける。寿命は約



1年。胴体部にはコウイカ類の特徴である舟型の甲がある。

### スルメイカ (*Todarodes pacificus*)

### ツツイカ目アカイカ科

外套長は30cm。日本、オホーツク海、中国南部に分布し、通常水深約0~100mの広い水深帯に生息する。寿命は1年で、産卵すると死亡する。日本近海のスルメイカは、産卵期によって夏生まれ、秋生まれ、冬生まれの3系群あり、愛知県では、東シナ海から九州沿岸で12~3月に生まれ黒潮によって太平洋側を回遊する冬生まれ系群を対象として、渥美外海の底びき網で漁獲されている。

スルメの最も一般的な原料として知られる他、塩辛を始め様々な加工品に利用される。

重要な水産資源として、国が定めるTAC（漁獲可能量）制度の対象魚種になっている。

### マダコ (*Octopus vulgaris*)

### 八腕形目マダコ科

全長は、腕も含めて60cm。沿岸の浅い岩礁やその周辺に生息し、夜間活動して甲殻類や二枚貝などを捕食する。日本沿岸だけでなく北米大陸東部とオーストラリア、ニュージーランドを除く世界中の温帯~熱帯に広く分布している。産卵期は春から初夏で、長さ2.5mm程の楕円形の卵数万~数十万個を房状に産む。産卵後、メスは卵を守るが、1ヶ月程で仔ダコがふ化した後、斃死する。寿命は3年。

南知多町日間賀島では、島のシンボルとなっている。

### マナマコ (*Stichopus japonicus*)

### マナマコ目マナマコ科

全長20cm。浅海の岩礁部から砂泥部に分布する。マナマコには体色の異なるアカ、アオ、クロの3型が知られ、体型や分布域も若干異なる。体内に顕微鏡サイズの骨片がある。腹側には管足があり、これを動かして移動する。愛知県沿岸では4~5月頃産卵するが、生殖孔が前背部に開口するため「うなじ」から放卵するように見える。従来アカとアオのみが漁獲されてきたが、最近中華料理の食材（乾燥マナコ）としてクロの需要が高まっている。クロが新たに漁獲され始めたため、ここ数年統計上の漁獲量は増加しているが、マナマコ全体の資源は非常に厳しい状態にある。マナマコの内臓を塩漬けにした「コノワタ」は、南知多町や一色町佐久島の名産で、「塩ウニ」やボラの卵巣から作られる「カラスミ」と並び日本三大珍味の一つに数えられている。

愛知県栽培漁業センターでアオマナコの種苗生産が行われ、伊勢湾、三河湾へ放流されている。

### ヤリイカ (*Loligo (Heteololigo) bleekeri*)

### ツツイカ目ヤリイカ科

外套長40cm。北海道南部から九州南部に分布し、大型のものは深場に生息するが、産卵期の冬~春には沿岸に来遊し海底の岩場や海藻に産卵する。

ケンサキイカと外見がよく似ているが、ケンサキイカより腕が短めで貧弱。

愛知県では渥美外海の底びき網で、比較的浅場にいる小型のものだけでなく、産卵期に沿岸に来る大型のものも漁獲される重要な漁業対象種となっている。資源保護の取り組みとして、漁業者が自主的に禁漁期間の設定や水揚げ量の制限を行っている他、産卵床の効果試験も行っている。

## 海藻

### クロノリ (-)

### ウシケノリ目ウシケノリ科

養殖種であるササビノリ (*Porphyra yezoensis*) や、絶滅危惧種（水産庁）となっているアサクサノリ (*P. tenera*) などを指す。貝殻の中で生息する糸状体（春~秋）と、葉状体（秋~春）で世代交代

し、葉状体は潮間帯の岩場などに植生する。

養殖ノリのほとんどはスサビノリであり、秋に糸状体から放出された胞子をノリ網に付けて、これを漁場に張り込んで葉状体に生育させる。摘採した葉状体を紙すきの要領で（現在は加工機械で生産）乾ノリにし、これを焼ノリや味付けノリなどに加工して食されている。愛知県では伊勢・三河湾の沿岸域で養殖されている。

### ヒロハノヒトエグサ (*Monostroma latissimum*)

アオサ目ヒトエグサ科

緑藻の一種。愛知県では渥美半島先端部の福江湾を中心に「アオノリ」として養殖され、佃煮の原料などにされている。胞子体（春～秋）と葉状体（秋～春）で世代交代する。葉状体は薄く柔らかく、成体になると葉長が20～50cm程となる。ヒトエグサ (*M. nitidum*) と形は良く似ているが、本種は葉状体の縁辺が縮れ、老成すると多数の穴が開く点で異なる。西日本太平洋側の内湾に分布し、潮間帯の岩場に植生する。また、「アオサ」とも呼ばれるが、海岸に打ち上げられているアオサとは別種である。

### ワカメ (*Undaria pinnatifida*)

コンブ目コンブ科

本州中南部の太平洋、瀬戸内海、日本海の沿岸岩礁域に植生する一年生の褐藻類で、冬季から春季にかけて生育した葉体やロープなどで養殖した葉体が食用にされている。葉体は成長すると1～3mに達するが、晩春に成熟して葉体の「めかぶ」の部分から遊走子を放出する。放出された遊走子は岩盤に付着し、配偶体となって夏季は休眠する。秋季になると配偶子から卵と精子が放出され、受精して芽胞体となって岩盤に付着、3～4ヶ月すると成体となる。知多半島南部を中心として、養殖や岩礁域で採取したワカメを干す風景は冬の風物詩ともなっている。

## 協 力

本書の作成にあたっては、県内各漁業協同組合及び以下の関係機関にご協力をいただきました。

愛知県魚市場協会

愛知県漁協女性部連絡協議会

愛知県漁業士協議会（レシビ協力：栄中日文化センター料理教室）

愛知県食生活アドバイザー研究会