

ヒロハノエトエグサ (アオリ) 【アオサ目ヒトエグサ科】

旬 冬・春

葉長 約50cm

地方名称 アオサ・アオリ(渥美)



生産の状況

【漁獲量】H25年:アオリ16,539千枚

【主な生産地】田原市渥美

【漁法】養殖

【漁期】春 秋 冬



(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(4人分)

板アオリ10枚、
 干し椎茸3個、酒100cc、
 砂糖大さじ3、
 しょうゆ大さじ6、
 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板アオリは細かくちぎり、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。



【生のアオリが入手できる場合の材料】

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

生のアオリは、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。
 板アオリを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。

ヒジキ

【鹿尾菜／ヒバマタ目ホンダワラ科】

旬 春

全長 約100cm



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】南知多町豊浜・篠島・日間賀島、
田原市渥美

【漁法】採藻

【漁期】春



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

ヒジキは鉄分が豊富!貧血の方の強い味方です

◎ヒジキと油揚げの煮もの

材料(4人分)

ヒジキ(乾燥)40g、
油揚げ3枚、だし汁2カップ、
ごま油大さじ1、砂糖大さじ4、
しょうゆ1/2カップ、
みりん大さじ3

- ①ヒジキは、たっぷりの水でもどし、ゴミと砂を洗い落として、水を切る。
- ②油揚げはさつとゆでて油抜きし、せん切りにする。
- ③鍋にごま油を熱し、①を2～3分炒め、だし汁を加えて煮立て、中火で柔らかくなるまで煮る。
- ④③に②を加え、調味料を各半量加えて5分位煮て、残りの調味料を味加減を見ながら加え、弱火で時々混ぜながら煮つめる。

◎ヒジキの炒め煮

材料(4人分)

ヒジキ(乾燥)25g、
鶏もも肉200g、ニンジン1/4本、
グリーンピース40g、
油揚げ2枚、サラダ油大さじ2、
調味料A(だし汁2/3カップ、
砂糖大さじ3、酒大さじ2、
しょうゆ大さじ4)

- ①ヒジキは水に漬けてもどし、洗って水を切る。
- ②油揚げは湯通しして、せん切りにする。ニンジンもせん切りにする。
- ③鶏肉は一口大に切る。
- ④鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を炒め、皿に取り出す。
- ⑤④の鍋にヒジキを入れて炒め、ニンジン、油揚げを加え、④を戻し入れ、調味料Aを加えて煮る。汁気が少なくなってきたら、グリーンピースを入れて一煮立ちして火を止める。

もヒジキの方の

ヒジキは、たっぷりの水に30分間浸してもどします。
(たっぷりの水でもどすのがポイント)充分にもどったら、良くかき混ぜ、砂やゴミを沈ませます。
ヒジキをつまみ上げるようにしてザルに移し替え、ザルのまま流し洗いし、水気を切ります。

ヒジキは、食物繊維の他、鉄やマグネシウムなどミネラル分が豊富です。
特に鉄分が不足しがちな妊婦さんにおすすめです。

マクサ

【真草／テングサ目テングサ科】

旬 **春**

全長 約30cm

地方名称 テングサ



生産の状況

【漁獲量】 漁獲統計なし

【主な生産地】 南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島

【漁法】 採藻

【漁期】 **春** **夏**



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

海藻からカンテンを作る

◎カンテン

材料(4人分)

マクサ

- ① マクサを米のとぎ汁に一晩漬けておく。
- ② ①を翌朝水洗いし、直射日光のあたるコンクリートの上で乾燥させる。
- ③ ②をマクサが白くなるまで5回位繰り返す。(乾燥したまま保存できます。)
- ④ 乾燥した③15g、水3カップ、酢小さじ1の割合で煮立て、弱火にして30分ほど煮出し、トロツとしたら火を止める。
- ⑤ ④をサラシ布でこし、バットに入れ冷まして固める。(とても熱いので、要注意!)
- ⑥ ⑤を適当な太さに切り、トコロテン突きで細く突き、酢じょうゆをかけてトコロテン。サイコロに切ってフルーツ缶詰と合わせて。

ワカメ

【和布、若布／コンブ目チガイソ科】

旬 冬・春

全長 約100cm



生産の状況

【漁獲量】H25年:養殖生産量350t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町豊浜・師崎・篠島・片名・大井
西尾市一色、田原市渥美

【漁法】かぎ、養殖

【漁期】春 冬



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ワサビじょうゆでいただく。



◎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、経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|:酒|:砂糖|で煮て佃煮風に。

水産資源の持続可能な利用の取組

水産エコラベル

◆水産エコラベルとは

水産エコラベルとは、資源や生態系に配慮し持続可能で適切に管理された漁業やその漁業で生産された水産物を認証し、認証水産物やその製品にラベルを付けて、消費者に持続的な漁業をアピールする制度です。消費者は、認証水産物を利用することにより、その漁業を支える事ができます。

FAO(世界食料農業機関)が採択した水産エコラベルのガイドラインに沿った制度として、ロンドンに本部を置く海洋管理協議会の「MSC認証」やアイスランド水産協会の「責任ある漁業ラベル」を始め数種の制度が運用されていると言われており、国内にもMSC認証水産物が流通しています。

◆日本の水産エコラベル制度「マリン・エコラベル・ジャパン」

日本でも、平成20年4月から、(社)大日本水産会に設置されたマリン・エコラベル・ジャパン(MELジャパン)が「MEL認証」をスタートさせました。他の水産エコラベルと同様に、国際基準であるFAOのガイドラインに沿って運用されており、平成27年11月末時点で23漁業が生産段階認証を、52団体が流通加工段階認証を受けています。

生産段階認証	水産資源や生態系に配慮し適切な管理体制の下で行われている持続可能な漁業であること
流通加工段階認証	認証水産物が他の水産物と混じることなく流通・加工されトレーサビリティが確保されていること



◆愛知県は、イカナゴとシラスで取得

愛知県内では、「愛知県しらす・いかなご船びき網連合会」がイカナゴとシラスの2種類を対象種として、MELジャパン生産段階認証を取得しています。また、イカナゴやシラスを流通加工する会社も流通加工段階認証を取得し、認証マークが付いた製品が出荷されています。

【イカナゴ】

生産段階認証	認証団体	愛知県しらす・いかなご船びき網連合会 127ヶ統
	認証漁業	イカナゴ船びき網漁業
	認証年月日	平成22年3月16日
流通加工段階認証	認証団体数	17社

【シラス】

生産段階認証	認証団体	愛知県しらす・いかなご船びき網連合会 124ヶ統
	認証漁業	いわし・いかなご船びき網漁業、しらす機船船びき網漁業
	認証年月日	平成24年10月1日
流通加工段階認証	認証団体数	16社

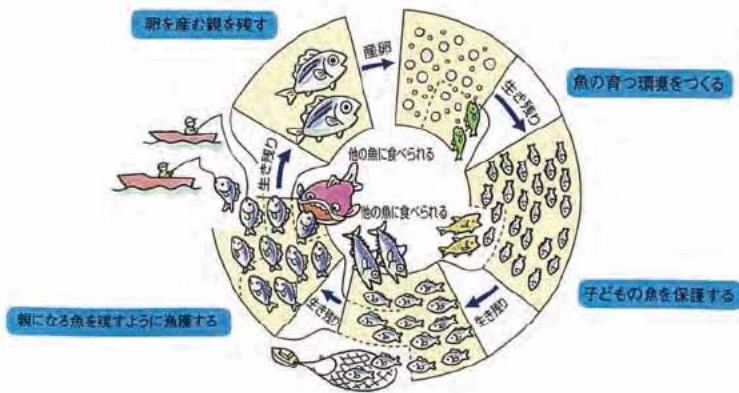


水産資源の管理

◆資源管理とは

石油や鉱物などの地下資源は、使えばなくなってしまう限りあるものです。一方、魚や貝などの水産資源は、子を産み再生産するため、適切に漁獲すれば持続的に利用することが可能です。

水産資源を持続的に利用するためには、ルールに基づき、再生産と漁獲のバランスをとりながら資源を適切に管理すること(「資源管理」と言います。)が必要です。



◆愛知県における資源管理の取組

愛知県では、様々な方法で資源管理の取組が行われています。管理の方法は、漁獲方法を制限する入口管理と、漁獲物を制限する出口管理に区別することができます。

区分	管理方法	管理の概要	漁業種類	対象魚種
入口管理	TAE(漁獲努力可能量)制限	出漁してもよい延隻数を定め、県全体でこれを超えないように管理	底びき網	トラフグ
	漁具の制限	網目の大きさや漁具の数を制限	延縄、かご	トラフグ、マアナゴ等
	場所の制限	禁漁区など操業海域を制限	船びき網、底びき網等	シラス、ヤリイカ等
	漁期の制限	禁漁期、休漁など操業期間を制限	船びき網、延縄等	イカナゴ、トラフグ等
	時間の制限	網入開始時間など操業時間を制限	船びき網、延縄漁業	イカナゴ、トラフグ等
出口管理	漁獲量制限	1日1隻あたりの漁獲量を制限		
	TAC(漁獲可能量)制限	漁獲してもよい量を定め、県全体でこれを超えないように管理。	まき網、船びき網、底びき網	アジ、マイワシ、サバ類
	大きさ制限	漁獲してもよい大きさを制限	延縄、かご	
その他の管理	魚介類の稚魚を放流	底びき網、採貝漁業等	クルマエビ、アサリ等	

【ふぐはえ縄漁具】



針の数を1隻あたり600本に制限し、ふぐを獲り過ぎないようにしています。

【アサリ種苗放流】



アサリ稚貝を漁場に放流し、資源を増やします。

◆新たな資源管理制度(資源管理・経営安定対策)

水産資源の適切な管理と漁業経営の安定を図り、水産物の安定供給を確保するため、平成23年度から新たな資源管理制度がスタートしました。この制度は、魚種ごと、漁業種類ごとの特性に応じた資源管理のあり方について、国と県が「資源管理指針」を定め、漁業者は、この指針に沿った内容の「資源管理計画」等を作成して資源管理に取り組んでいます。

魚種・漁業種類	資源管理計画に基づく取組(例)	
	取組項目	取組内容
まき網漁業	定期的な休漁	休漁期間の設定
いかなご	操業期間制限	解禁日及び終了日の設定
	小型魚の保護	操業区域の設定、操業期間の制限
あなご筥漁業	漁具の制限	筥の数や、網目を拡大
小型機船底びき網漁業	小型魚の保護	小型魚の再放流

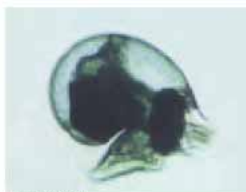
栽培漁業

栽培漁業とは、魚介類が他の魚に食べられたり餌を十分に採れなかったりして死ぬことが多い卵から稚魚の時期に、水槽や生けずで飼育し、自然の海でしっかり生きていける大きさまで育てた後、稚魚を海に放し、大きく成長してから漁獲するというものです。

愛知県では、田原市にある愛知県栽培漁業センターで、クロダイ、トラフグ、アユ、クルマエビ、ガザミ、ヨシエビ、アワビ、ナマコの8魚種の稚魚が育てられ、漁業者の手によって県内の海や川へ放流されています。



クルマエビの幼生



アワビの幼生



トラフグの稚魚



アユの稚魚



愛知県栽培漁業センター

漁業者による森づくり活動

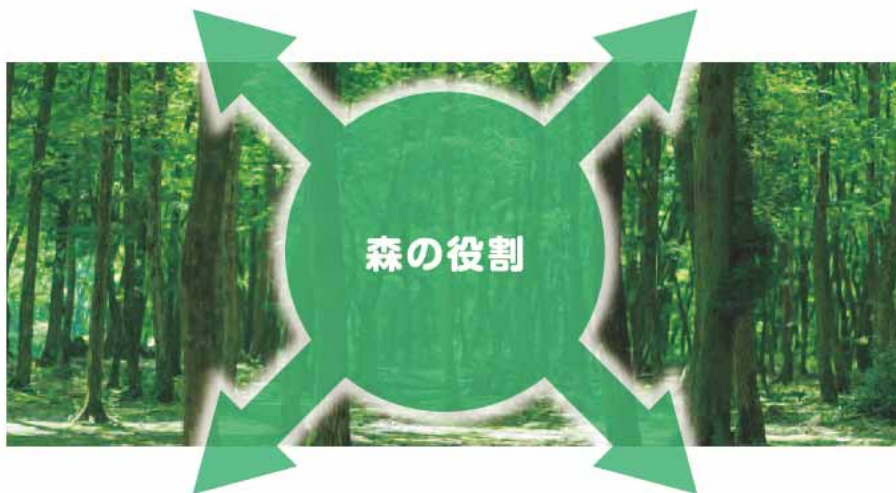
伊勢湾、三河湾の環境と豊かな漁場を守るため、漁業者が川の上流で森づくり活動を行っています。

海へ栄養分を供給する役割

森から川を通じて豊かな栄養分が海へ流れ込み、生き物を育てます。

土砂が流れ込むのを防ぐ役割

森が雨を蓄えて、土砂が川や海に一度に流れ込むのを防ぎます。



豊かな水を海に注ぐ役割

川から流れ込む淡水が湾の水を循環させる原動力となって、海をきれいに保ちます。

森の陰に魚が集まる

漁業者は、海岸近くの森を魚付林(うおつきりん)と呼んで、大切にしてきました。



三河湾に浮かぶ梶島で



木曾川上流の岐阜県の山で



豊川上流の段戸国有林で

干潟や藻場の保全活動

沿岸に広がる干潟や藻場は、多くの生き物を育み、海をきれいにする働きがあります。こうした場所は、漁業者が漁業活動の傍ら行う保全活動によって適切な環境に維持されてきました。このような海は「里海」とも呼ばれており、干潟・藻場の働きや漁業者の活動は、海や漁業が持つ多面的機能の一つと言われています。

伊勢湾・三河湾には、昔に比べれば少ないものの、今なお貴重な干潟や藻場が残り、漁業者を中心とした地域住民により、干潟の耕うんや清掃、二枚貝を捕食する有害動物の駆除、アマモの種まきなど、様々な保全活動が続けられています。



マットにアマモの種を植付



マットを海底に設置



アマモ場に群れる稚魚



干潟の耕うん



干潟の清掃活動



有害生物の駆除

水産物のPR

県の魚、あいちの四季の魚

愛知県では、平成2年9月に「県の魚」としてクルマエビを指定し、平成24年2月に季節を代表する「あいちの四季の魚」を季節毎に2種類を選定して、伊勢湾・三河湾の豊かな海の恵みを受けたさまざまな魚介類のPRを進めています。

◆県の魚



◆あいちの四季の魚



あいちのおさかなコンシェルジュ

近年、「魚離れ」が進んでいると言われていますが、その理由として消費者の方からは「水産物の食べ方がわからない」というご意見が多く聞かれます。そこで、県産水産物をおいしく食べてもらうためのwebサイト『あいちのおさかなコンシェルジュ』を平成26年2月12日に立ち上げました。「あいちのおさかなを食べてキレイになろう」をコンセプトに、料理初心者の方向けの簡単レシピや、美容と健康にいい魚の栄養などの情報を掲載しています。



あいちのおさかなコンシェルジュwebサイト (<http://www.pref.aichi.jp/suisan/osakana/index.html>)

◆webサイトの内容

愛知県で漁獲される水産物40種類について、産地、旬、特徴、栄養などの情報に加え、料理初心者でも簡単に作れる魚料理レシピを100メニュー紹介しています。

また、魚の下処理方法などを紹介する「はじめてのおさかな体験」や、漁業者の水産物への思いを紹介する「漁師さんの声」、「浜のお母さんのイチオシ」などのコーナーも設けました。

1	アオメエソ	11	シラス	21	マイワシ	31	ウチムラサキ
2	アユ	12	シロギス	22	マサバ	32	トリガイ
3	イカナゴ	13	スズキ	23	マダイ	33	ナミガイ
4	カレイ類	14	タチウオ	24	メバル	34	バカガイ
5	ウナギ	15	ニギス	25	ガザミ	35	マダコ
6	カタクチイワシ	16	ニジマス	26	クルマエビ	36	マナマコ
7	カワハギ	17	ヒラメ	27	サルエビ	37	ヤリイカ
8	クロダイ	18	ホウボウ	28	シャコ	38	ノリ
9	コノシロ	19	マアジ	29	ヨシエビ	39	ワカメ
10	サヨリ	20	マアナゴ	30	アサリ	40	アオノリ

◆SNSの活用

情報伝達手段として普及著しいSNS（ソーシャルネットワークシステム）のひとつであるFacebook（フェイスブック）を活用し、『あいちのおさかなコンシェルジュ』のFacebookページを平成25年11月26日に立ち上げました。

県内各所の水産関係機関からの現場情報など、旬の水産物の情報を消費者にお伝えしています。



Facebook ページ < <https://www.facebook.com/aichiosakana> >

水産物ブランド化

県内各地で行われている水産関係団体による水産物ブランド化の取組を紹介します。

一色産うなぎ(平成19年地域団体商標登録)

市町村単位では全国一のウナギ生産量を誇る「一色産うなぎ」のブランド力強化のため、一色うなぎ漁協と流通業者が平成19年にブランド普及協議会を設立し、認証シールやPRイベントによりブランド化を推進中。



一色産うなぎ加工品



鉄道の駅でPRイベントを開催



西尾市一色町

連絡先

一色うなぎ漁業協同組合

TEL:0563-72-8847

<http://www.katch.ne.jp/~unagi/>



認証シール

豊橋うなぎ(平成24年地域団体商標登録)

確かなトレーサビリティに基づく安全で美味しいウナギの生産を、PRイベントや料理教室でアピールし、有名な浜松と一色の中間に位置する「豊橋うなぎ」の知名度向上と競争力強化を図っている。



豊橋うなぎの蒲焼き



豊橋祭りの会場でPR



豊橋市

連絡先

豊橋養鰻漁業協同組合

TEL:0532-31-5156



豊橋うなぎの証明書

愛知のり

穏やかな伊勢湾・三河湾で養殖された風味豊かな愛知のりを、生産者団体が焼のりや味付のりに加工し、消費者に直接販売している。写真は県漁連のものだが、各漁協でも独自に加工し、島のり(日間賀島漁協)、島の香(篠島漁協)、磯の香(大井漁協)を始め、鬼崎のり、小鈴谷のり、野間のりなど漁協名を付けるなどして直販を行っている。



県漁連パンフレット



味焼きのり



愛知県



味付けのり

連絡先

愛知県漁業協同組合連合会海苔流通センター

TEL:0569-21-0833

あいちあさり

愛知県漁業協同組合連合会は、県産あさりをPRするための「あいちあさり」のマークを商標登録し、大漁旗、法被及びのぼり等をつくり、県産あさりの知名度向上に取り組んでいる。



大村知事へのPR



愛知県

連絡先

愛知県漁業協同組合連合会

TEL:052-971-3501



あいちあさり

平成27年商標登録

豊浜産水産物

豊浜魚市場へ水揚げされる代表的な水産物48種を印刷したポスターや市場見学の積極的な受入れ、都市住民との交流、出前授業などにより、生産現場と豊浜ブランドを消費者にアピールし、豊浜産水産物の消費拡大を推進中。



豊浜産水産物ポスター

連絡先

豊浜漁業協同組合

TEL:0569-65-0026

<http://www.tac-net.ne.jp/~jf-toyohama/>



市場見学

日間賀島のタコ・トラフグ・ナミガイ

地元の漁協と観光協会が協力し、マダコとトラフグを素材にした観光キャンペーンを鉄道会社などに協力を求めて展開し、「多幸と福の島」をアピール。

また、漁協潜水組合ではナミガイの消費拡大を図るため、料理レシピの開発とロゴマークを作成しPRに努めている。



連絡先

日間賀島漁業協同組合 TEL:0569-68-2201

日間賀島観光協会 TEL:0569-68-2388



波美貝(ナミガイ)ロゴマーク
平成18年商標登録

篠島のしらす

全国有数の生産量を誇る篠島産しらすの競争力強化のため、ロゴマークやポスターを作成しPRを推進している。ロゴがきっかけとなってコンビニおにぎりの具材に採用され、商品にロゴが表示された。

島内の食堂で生しらす料理を食べることができる。



平成21年商標登録



しらす加工品



南知多町 篠島



生しらすの刺身



連絡先

篠島水産物加工業協同組合 TEL:0569-67-2160

蒲郡メヒカリ

遠州灘沖で漁獲され、県内ではほぼ蒲郡市のみで水揚げされる蒲郡の代表的な魚。脂ののった白身は、癖がなく美味しい。

刺身や唐揚げなど鮮魚利用の拡大と認知度向上に向け、地元漁協と市が協力して「蒲郡メヒカリ」の地域団体商標登録を目指しブランド化を展開中。ロゴとキャラクターは公募した。



メヒカリロゴマークとキャラクター「びか丸くん」
(平成22年商標登録)



蒲郡市

連絡先

蒲郡漁業協同組合

TEL:0533-57-6155

<http://gamagori-gyokyo.com/>



メヒカリ(アオメエソ)

蒲郡のアカザエビ

水深200メートル～400メートルの深海に生息するエビ。濃厚な甘みが特徴で、県内では、蒲郡市にのみ水揚げされる。地元漁協と蒲郡市観光協会等が協力して、市内の宿でアカザエビを使った様々な料理を「プリンセス御膳」として提供し、地産地消やブランド化に取り組んでいる。



アカザエビ

連絡先

蒲郡漁業協同組合 TEL:0533-57-6155

蒲郡市観光協会 TEL:0533-68-2526

絹姫サーモン(平成7年商標登録)

愛知県水産試験場が三河山間地域の新たな養殖品種としてバイオテクノロジーにより開発したブランドサーモン。美しい姿と淡水魚特有の臭みのないなめらかな美味しさが好評で、刺身や寿司など和食の他、中華や洋食のソースにもよく合い、名古屋を始めた東海地方や首都圏のレストランなどに出荷されている。「絹姫サーモン」は鈴木知事(当時)が命名した。



連絡先

愛知県淡水養殖漁業協同組合

TEL:0536-64-5311

<http://www.tansui.net/>



絹姫サーモン