

地元水産物が購入できる産地直売施設

豊浜魚ひろば



南知多町

住 所／南知多町大字豊浜字相筆

営業時間／8時～16時(土日祝は17時)

定 休 日／火曜日(祝日営業)



師崎漁港朝市



南知多町

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(祝日営業)



大井とれとれ漁師市



南知多町

住 所／南知多町大字大井字北側

営業時間／9時～12時

定 休 日／月2回程度開催



碧海養鰻漁協直売店



高浜市芳川町

住 所／高浜市芳川町

営業時間／11時～16時(7・8月は17時)

定 休 日／金・土・日曜日

(7・8月は、火・水・金・土・日)



三河一色さかな村



住 所／西尾市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／西尾市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／西尾市一色町大字前野字東浦
営業時間／8時30分～17時
定 休 日／土・日・祝（季節により土・祝営業）



蒲郡漁協西浦鮮魚マーケット



住 所／蒲郡市西浦町前浜
営業時間／4時～7時（1店舗、11～16時（日は除く））
定 休 日／水曜日



愛知県の主な漁業

沖合底びき網漁業

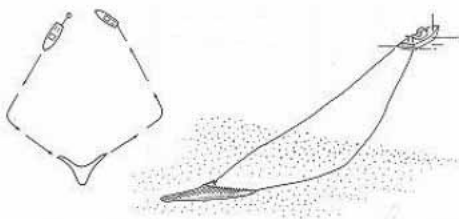
和歌山県沖から静岡県沖と東京都大島周辺の水深約100～500mの深い海で操業する底びき網漁業。19t～44tの漁船が蒲郡市に4隻あり、地元では、「深海」と呼ばれている。

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時間曳縄する。2本の曳縄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



沖合底びき網漁業



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、伊勢湾や濠美外海で操業する。南知多町と碧南市が基地。(5t未満を小型まき網、40t以上を大中型まき網という)

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。

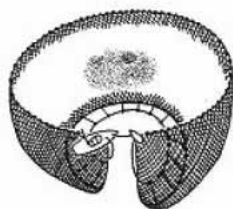
主な漁獲物 マイワシ、カタクチイワシ、アジ、サバ等



中型まき網漁船



マイワシを漁獲したところ



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船びき網漁業などがある。

海面漁業生産量の約5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、濠美外海で操業する。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



しらす機船船びき網漁船



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板びき網業やけた網漁具を用いるけた網漁業などがある。

本県の代表的漁業で、常滑市、南知多町、西尾市、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、シャコ、クルマエビ、ガザミ、アサリ、バカガイ、トリガイ等



板びき網漁船



けた網漁船



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さし流し網漁業、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。

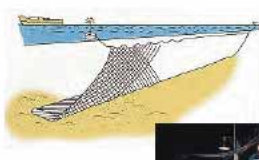
主な漁獲物 カレイ、スズキ、サワラ、キス、クロダイ、クルマエビ等



さわら流し網



さし網漁船



源式網



源式網の揚網作業

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、西尾市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有数である。

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

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、釣り竿は用いないで、釣糸を直接手に持って釣る。主に南知多町。

【ふぐはえ縄漁業】

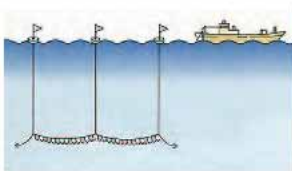
一本のロープにたくさんの釣針を付けてトラフグやサバフグを漁獲する。伊勢湾や渥美外海で操業する。主に南知多町。

【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。



一本釣り



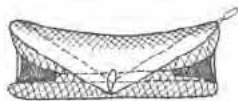
ふぐはえ縄漁業



空釣ごき漁業

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、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。



かご漁具



アナゴかご漁船

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、小型底びき網漁業や船び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

小型定置網漁業

岸から沖へ向けて、魚の移動経路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。

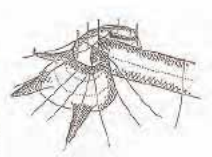
網を竹で支える構造のものを角建網、パイとロープで支える構造のものをつば網と呼んでいる。

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)



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りに加工する。

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



アオノリ養殖(田原市)

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。夏の土用丑を中心に、出荷サイズに成長したものを順に活魚で、また、一部は、蒲焼きや白焼きに加工し出荷される。

西尾市一色町を中心に、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2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

きんぎょ養殖業

愛知県のきんぎょ養殖は、江戸時代末期に始まり、弥富市や飛島村を中心に海部地方で行われている。ワキンやリュウキンを始め20種以上のキンギョが養殖され品種の多いことが特徴で、全国有数の生産地となっている他、全国のキンギョが集まる流通の拠点でもある。

露地池やコンクリート池で養殖され、春に生まれた稚魚は、尾や体の型、色等を基準に数回選別を行い、1~3年間かけて育て、市場でセリ市にかけられた後、全国へ出荷される。



セリ市の様子



セリを待つキンギョ



キンギョ池

はじめてのさかな料理

魚は健康に良いし、美味しいけれども調理ができない、臭いが気になる…。そんな声に答えて、下処理・調理法、キッチンの汚れ・臭い対策などをわかりやすく紹介します！

チャレンジしよう! さかな料理!

- 1 魚の下処理
- 2 魚のおろし方
- 3 焼き魚・煮魚の基本
- 4 キッチンの汚れ・臭い対策

1 魚の下処理

1 ウロコを落とす

専用のウロコ取りがあると便利!ない場合は包丁で。包丁の刃を魚に立てて当てて、尾ビレ側から頭に向かってこするように取る。柔らかい魚は包丁の背を使って当てましょう。おなかの下のウロコも忘れずに。

※アジのゼイゴ(尾ビレ横の固い骨)は尾の方から薄くそぎ取る。



2 エラを取る

エラふたを持ち上げ、包丁の刃先を突っ込み、エラの付け根を切り取る。反対側も切ったら引っかけてエラを取り出す。



3 内蔵を出す

肛門から刃先を入れてまっすぐに腹を切り、内臓を取り出す。



4 水洗い

中骨のすぐ隣にある血合い(赤い部分)に包丁の先で切り込みを入れる。流水でウロコ、血、血合いをきれいに取り除き、キッチンペーパーなどで水気をふきとる。



2 魚のおろし方 〈三枚におろす〉

どうしてもできない!という人は、魚売り場でお願いすると二枚、三枚におろしてくれるところが多いです。

1 頭を落とす

すぐに調理するなら、下処理の段階で頭を落としてOK!
胸ビレの付け根付近に包丁を当てて頭を落とす。
腹ビレも切り取る。



2 腹側の身を切る

頭があった側を右側にし、肛門に包丁を当てて、尻ビレに沿わせるようにして腹側の身を中骨ギリギリまで切る。



3 背側の身を切る

腹側が切れたら回転させて背ビレに沿わせるように包丁を当てて、中骨の上を滑らせるように中骨ギリギリまで切る。



4 中骨に付いた身を切り取る

尾ビレ近くを包丁で切って身を持ち上げ、尾ビレ側から頭側に向かって中骨についた身を切り取る。(ここまでが二枚おろし!)
切り取れたら裏返して反対側も同様にして切り取る。



5 完成!



🐟 焼き魚・煮魚の基本

— 焼魚の基本とコツ(グリルの場合) —

1 塩をふる

魚の30cm位上の高さから塩をふる。塩をふってからしばらく置く。

〈塩加減〉魚の重さの約2%位。

〈化粧塩〉焼き魚の場合、焦げやすいヒレの部分を余分な熱から守るために、ヒレにたっぷり塩をつけ、直接火があたらないようにします。

※魚の表面に平均に塩をふると、皮目にきれいな焦げ目がつきます。高い所からふるのは一ヶ所に塩が落ちるのを防ぐため。塩をふり、しばらく置くと塩味が適度にしみて、身の甘みが引き立ちます。

2 魚を焼く

一般的に魚は頭側を左に盛りつけるので、裏から焼く。美味しそうな焦げ目がつけば焼き上がり。



3 盛りつけ

頭が左になるように盛り付ける。

※塩焼は強火の遠火と言われます。照焼や味噌漬焼は焦げやすいので少し火加減を落とすとよいでしょう。また、フライパンで焼いたりする場合があります。

— 煮魚の基本とコツ —

1 煮汁を煮立てる

鍋に魚がひたひたにかぶるぐらいの煮汁を入れ、煮立てる。

煮汁の基本比率は、醤油:1、みりん:1、酒:4、水:4です。

2 魚を煮る

煮立った煮汁に魚が重ならないように入れて煮る。

煮汁が煮詰まってきたら魚に煮汁を回しかけて落としふたをする。身に火が通れば完成!

※落としふたがない場合は、アルミホイルに穴をあけたものや、キッチンペーパーなどでもOK!

<ショウガ>煮汁にショウガをひとかけ入れると魚の臭みが気になりません。

<酒>臭みを取り除くだけでなく、身をふっくらとさせる効果があります。

<梅干し>酸味が骨まで柔らかくする効果があります。

冷めると食べにくいので、
できるだけ温かいうちに
食べましょう!

4 キッチンの汚れ・臭い対策

ポイントは、キッチンは汚れる前に汚さない！ 汚れなければ臭わない！
そんな工夫をご紹介します。

1 ウロコは飛ばさない！

- 魚のウロコを落とすとき、気になるのは「ウロコの飛び散り」。
そこで
- ◎ビニール袋の中で頭を押さえて取る。(ちょっと窮屈)
 - ◎タライやボールの中に水を張り、その中で取る。
(3%位の塩水がベター)
 - ◎便利な「ウロコ落とし」を使う。(飛び散りにくいものもあるそう)



2 まな板やシンクを汚さない！

古新聞紙、チラシの上で作業すれば、布巾も不要。血や内臓なども丸めてポイッ！



3 魚は新鮮なものを使おう！

鮮度の良い魚はあまり臭いしません。鮮度が悪くなると臭うので、新鮮なものを手に入れよう。

4 可燃ごみの前の日に調理する！

可燃ごみの前の日であれば翌日には処分できます。「可燃ごみの前日はおさかなの日」と、習慣づけてみてはいかが？

5 ごみを冷凍！

臭いはほぼ防げます。

6 キッチン用品に熱湯をかける

熱湯をかけると臭いが軽減します。キッチン用のスプレー洗剤も有効！





【平成28年2月発行】

愛知県農林水産部水産課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号 電話 052-961-2111