

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：クロダイ、マダイ、スズキ、イナダ、サワラ、シラス、ガザミ、コウイカ、ナマコ

三河湾：クロダイ、カタクチイワシ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、トラフグ、サバフグ、ホウボウ、カワハギ、イナダ



12月上旬の漁模様



伊勢湾でスズキ *Lateolabrax japonicus* が好調です。例年、伊勢湾では晩秋から冬にかけて、底びき網でスズキがまとまって漁獲されます。このずらっと並ぶスズキを見ると冬の訪れを感じますね。スズキは白身の代表的な魚で、色々な料理で美味しく食べることができます。夏場は価格が高いですが、この時期のスズキは値段も下がってきます。塩焼きや鍋にいかがでしょうか。



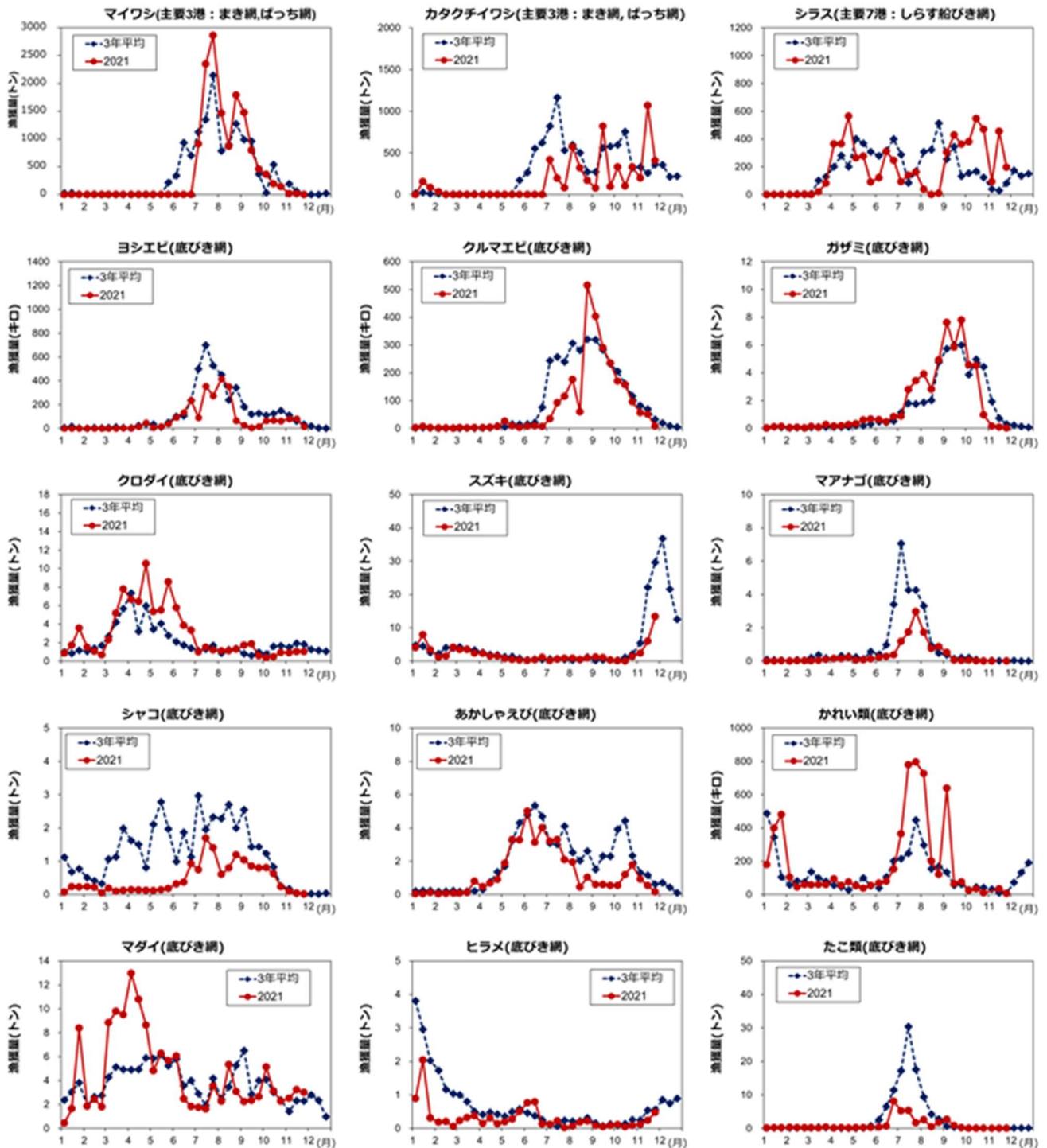
先月頃から伊勢湾で40~60 cmほどのマダイ *Pagrus major* が獲れています。春に獲れるマダイは「桜鯛」と呼びますが、この時期に獲れるマダイは「紅葉鯛」とも呼ばれ、脂ののりも良く美味しい時期です。3枚おろしにした後の中骨は塩焼きにしました。障子のように見えることから「障子焼き」とも呼ばれます。伊勢湾の美味しいマダイ、余すところなくいただきたいですね。



渥美外海でシロサバフグ *Lagocephalus spadiceus* とクロサバフグ *Lagocephalus gloveri* が獲れています。2021年10月14日の旬報でも紹介しましたが、今年はクロサバフグが特に多く、サバフグ類の漁獲量が増えています。フグというとトラフグのように高級なイメージがありますが、サバフグはお手頃な値段で購入することができ、今年は魚屋さんやスーパーでもよく見かけます。揚げ物や鍋の具材に最適です。



# 主要魚種の漁獲状況



11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移