

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。

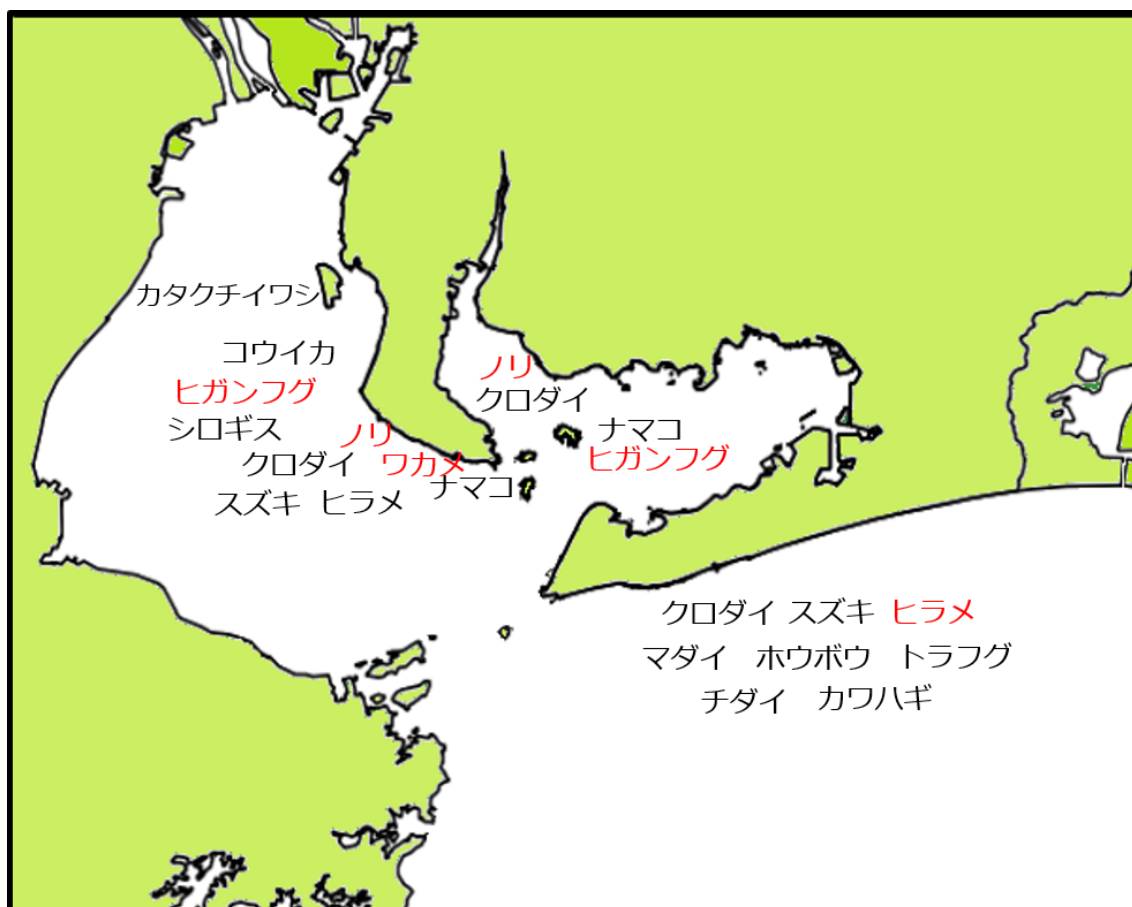
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、クロダイ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、カタクチイワシ、コウイカ、ナマコ、ワカメ、ノリ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ、ノリ

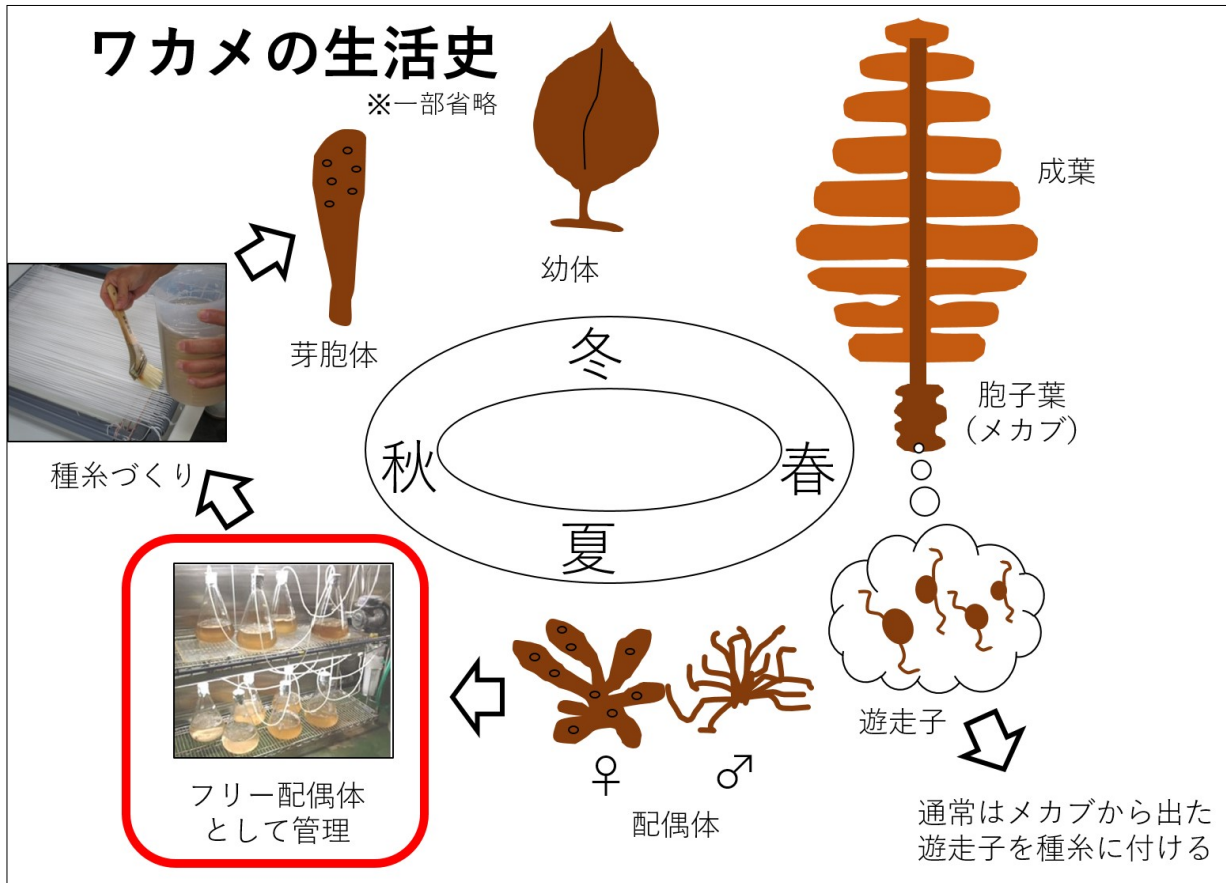
渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、スズキ、ヒラメ、トラフグ、ホウボウ、カワハギ



1月中旬の漁模様



今年も伊勢湾でワカメ *Undaria pinnatifida* の収穫が始まりました。国内で流通しているほとんどのワカメは養殖もので、愛知県でもワカメ養殖が行われています。晩秋にワカメの種糸を付けたロープを海に張り、成長したものを冬から春にかけて収穫します。1月のワカメはとても柔らかく、さっと茹でてポン酢で食べるととても美味しいです。茎の部分も歯ごたえがあって美味しいですが、固いので少し長めに茹でて下さい。



現在、養殖に使われる種糸づくりは、春にメカブから出た遊走子を糸に付ける作業から始まり、その後半年ほど、種糸の管理に時間と労力がかかります。愛知県水産試験場では、配偶体を培養器で管理する「フリー配偶体」を種糸づくりに利用する種糸生産技術の実用化に向けた研究を行っています（上図）。このフリー配偶体を利用することで種糸生産効率を向上させることができます。





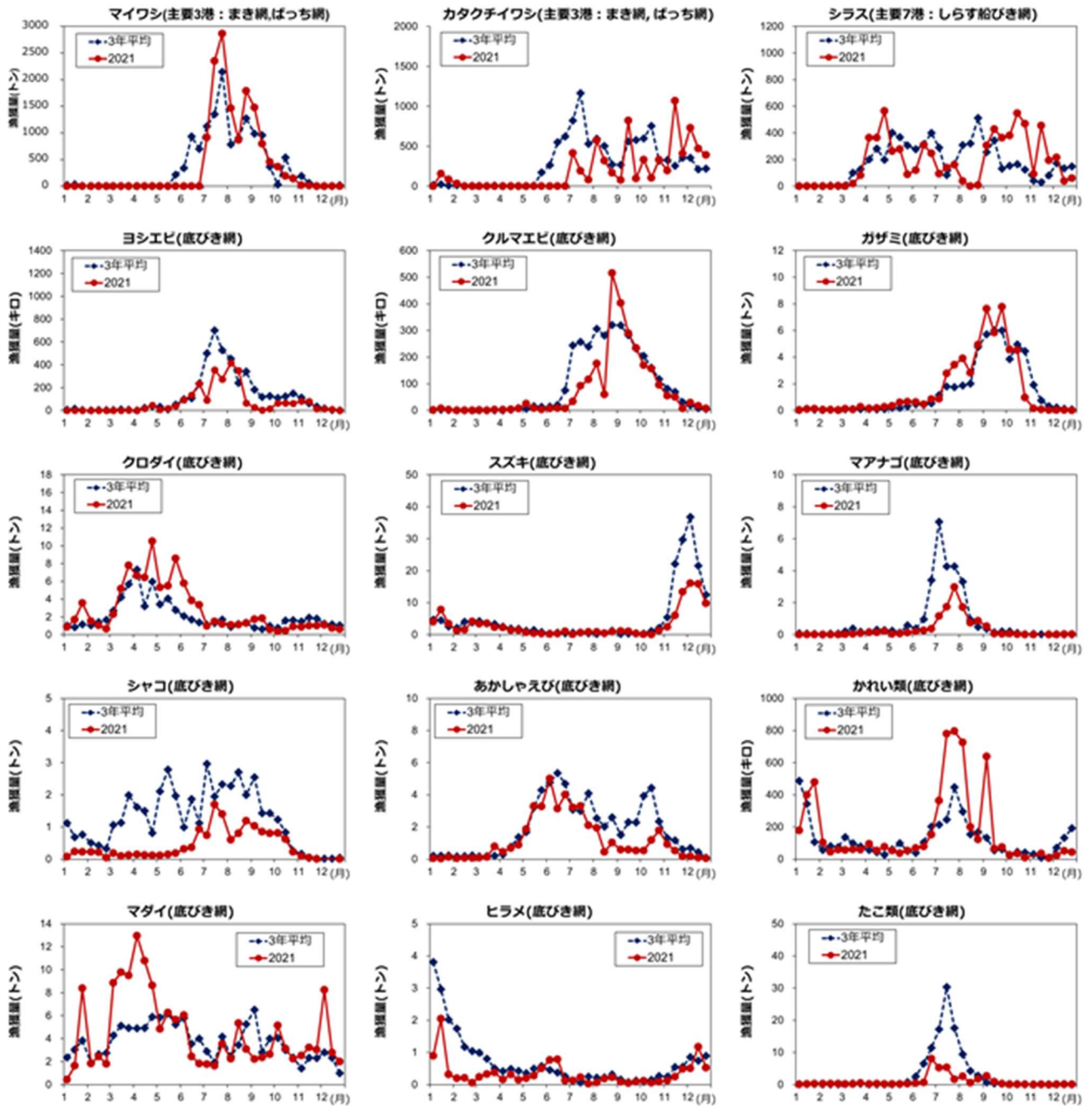
伊勢湾や三河湾でヒガンフグ *Takifugu pardalis* が獲れています。ヒガンフグは茶色がかった小型のフグで、主に内湾で漁獲されます。このヒガンフグも今が旬で、冬から名前の通り彼岸の頃にかけて漁獲が増えてきます。サバフグと比べるとトラフグに近い食感で、とても美味しいフグです。鍋や唐揚げなどがおすすめです。このフグは岸からでも釣れますが、調理は自身では行わず、お店で身欠きになったものをご購入して下さいね。



渥美外海や伊勢湾でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が漁獲されています。愛知県では年中漁獲されますが、春から夏にかけて漁獲が増えます。ただ、最も美味しい時期は、脂ののってくる冬場です。スーパー等で見かけたら是非買って食べてみて下さい。お刺身や煮付けがおすすめです。



# 主要魚種の漁獲状況



2021年12月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移