

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。

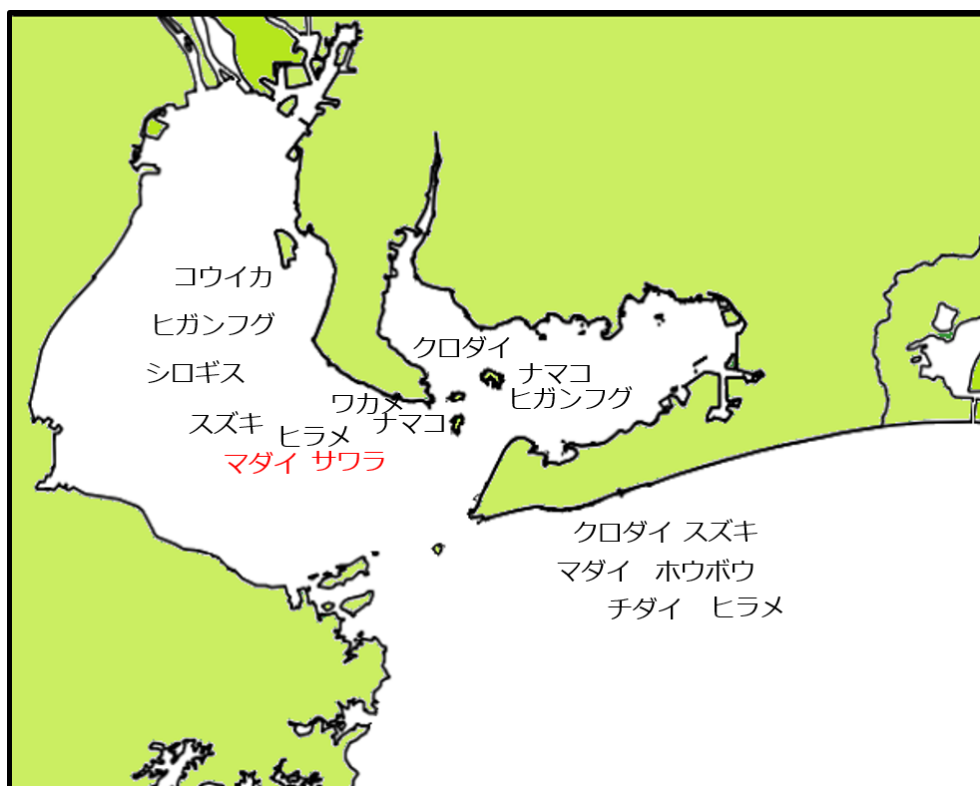
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、サワラ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、ナマコ、ワカメ、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ



3月下旬の漁模様



伊勢湾や渥美外海でスズキ *Lateolabrax japonicus* が獲れています。昨年の旬報（2021年12月10日）で紹介しましたが、愛知県ではスズキの漁獲量が秋から冬にかけてがピークとなります。その後、産卵を終え水温の下がる1、2月は漁獲量も少なく、産卵後の少し痩せた個体が多かったですが、春が近づくにつれて体形も回復し、漁獲量も徐々に増えてきました。今のスズキは産卵後に餌をたくさん食べて、身も美味しくなっているのをおススメです。



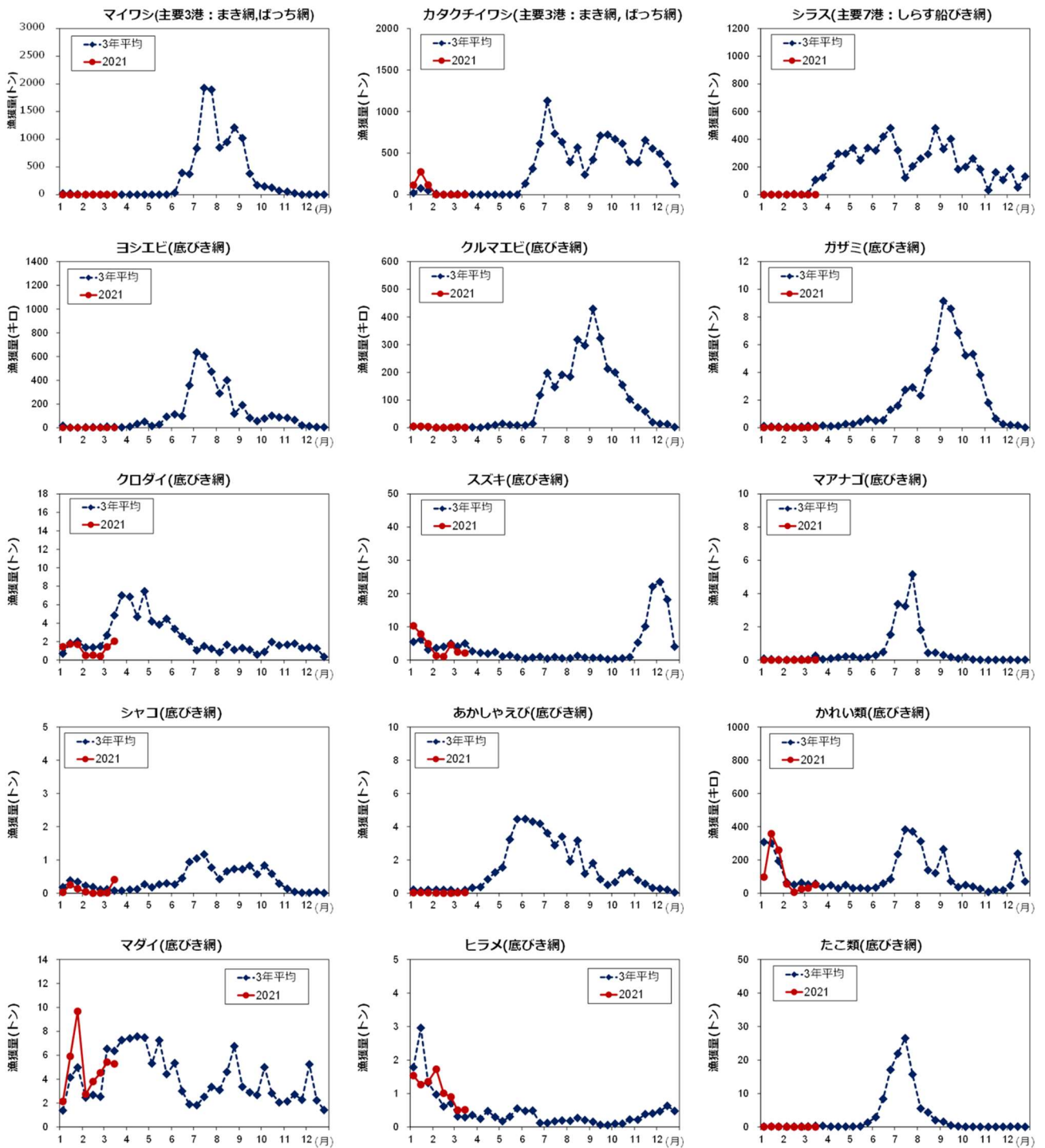
伊勢湾で60 cmほどの大きなヒラメ *Paralichthys olivaceus* が獲られています。ヒラメのような大型魚は、水温の低い冬場は、冷たい内湾から暖かい外海へ出ていきますが、気温の上

昇に伴い内湾の水温も上昇し、また伊勢湾に戻ってきたようです。ヒラメの旬は冬とされていますが、比較的周年美味しい魚です。ヒラメは上から見ると薄っぺらいイメージがありますが、横から見ると分厚く、5枚おろしにすると意外と身が多くて驚かされます。お刺身や塩焼きがおすすめです。



渥美外海で40 cmほどのマダイ *Pagrus major* が、伊勢湾では60 cmほどのマダイが好調です。マダイは春が近づくと産卵のために接岸します。そのため、この時期に伊勢湾で獲れるマダイは大きいものが多いです。湾内の水温が上がってきたため、スズキ、ヒラメやマダイと、伊勢湾でも色々な魚の顔が見れるようになってきました。

主要魚種の漁獲状況



2022年3月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移