

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。

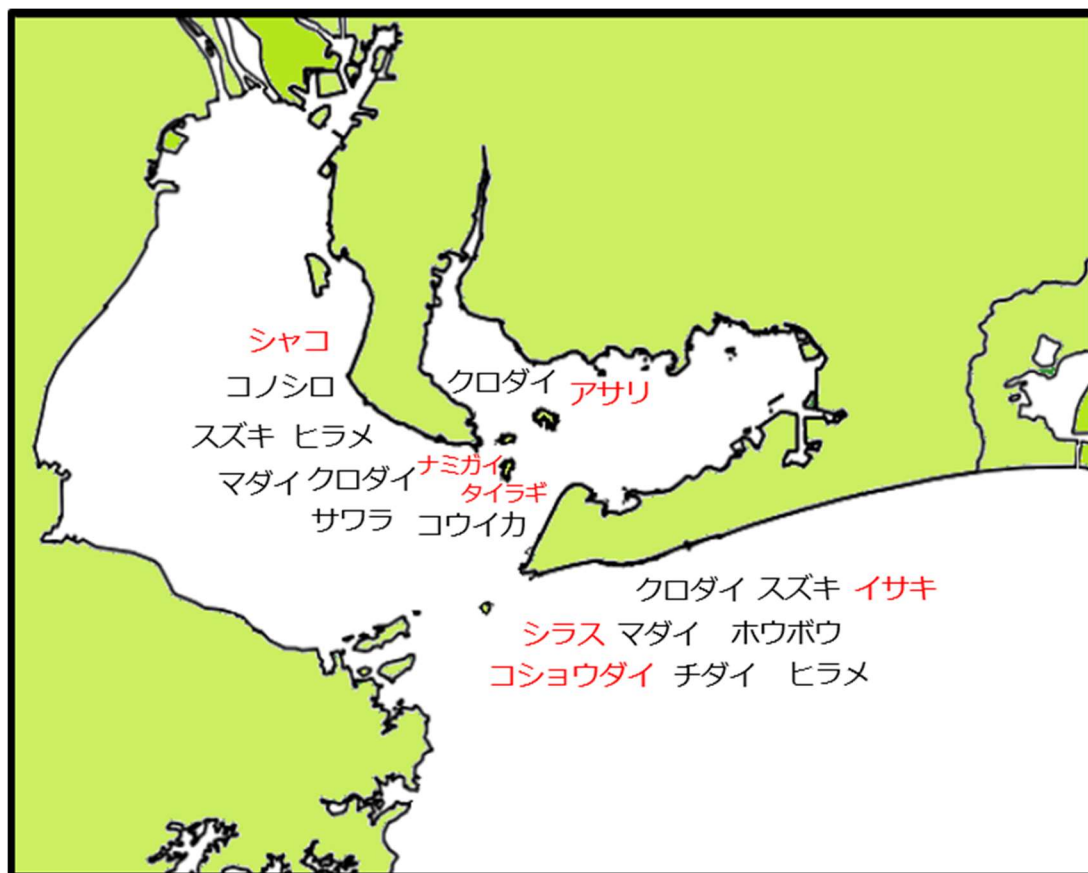
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、サワラ、ヒラメ、コノシロ、シャコ、クロダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、タイラギ、ナミガイ、コウイカ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ



4月下旬の漁模様

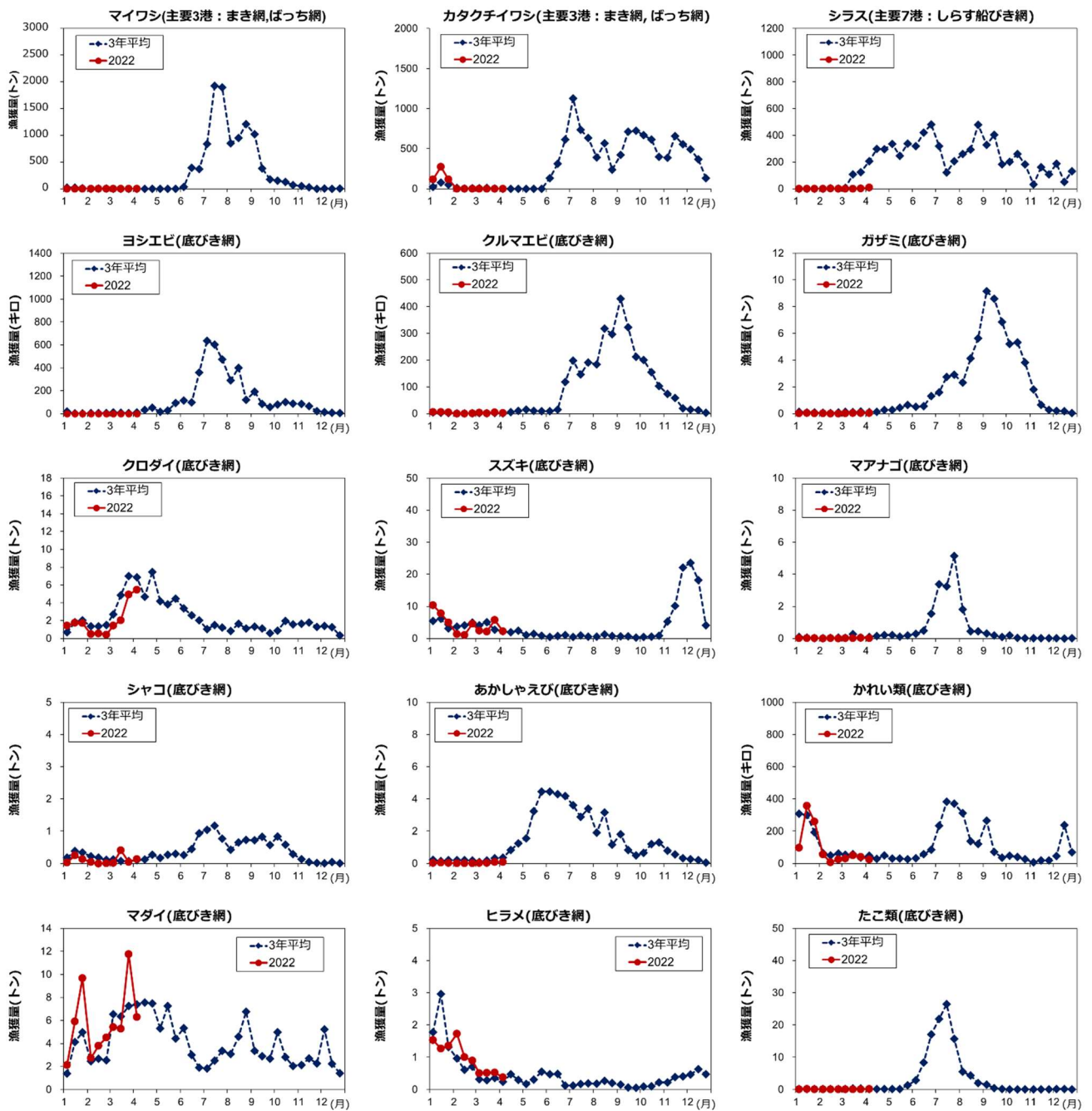


渥美外海でチダイ *Evynnis tumifrons* がよく獲れています。小さいマダイのように見えますが、チダイは 40cm ほどまでしか成長しません。マダイとの大きな違いは、頭部が丸い点と鰓の後ろが筋状に赤くなっている点です。この赤い筋状の特徴が血がにじんでいるように見えるため、「血鯛」の漢字の由来になっています。一方で、学名についている *tumifrons* は「額がふくれる」という意味で、学名と和名は名前を由来する特徴が違います。お刺身などでおいしくいただけますが、小ぶりなため、姿焼きでまるごと一匹味わうことをおすすめします。



渥美外海でイサキ *Parapristipoma trilineatum* が獲れ始めました。イサキは外海に面した岩礁域に生息しており、小魚や甲殻類を食べています。若いイサキにはしま模様の特徴がありますが（写真左）、この模様は大人になると消えてしまいます（写真右）。「梅雨イサキ」と呼ばれるように、これから先の梅雨の時期に旬を迎えます。皮目がおいしいお魚ですので、塩焼きで皮ごと味わうことをおすすめします。

# 主要魚種の漁獲状況



2022年4月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量(主要港)の推移