

漁況速報 ～おさかな旬報～

2022年7月15日

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。

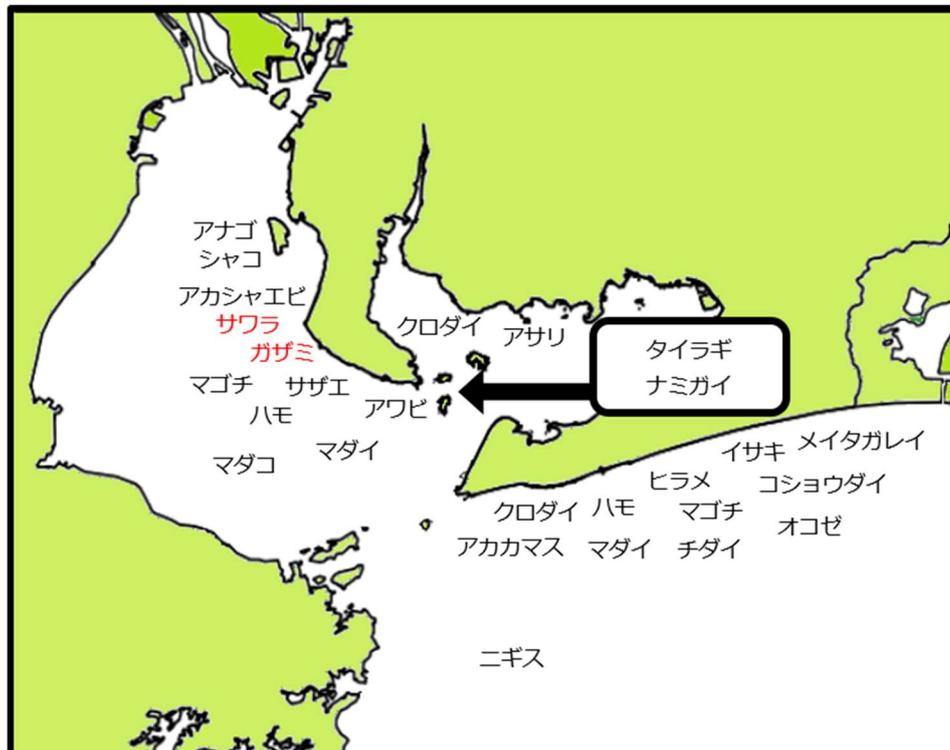
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、アカシャエビ、サワラ、ガザミ、サザエ、シャコ、アナゴ、マダコ、ハモ、マゴチ

三河湾：クロダイ、アサリ、アワビ、タイラギ、ナミガイ

渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、クロダイ、イサキ、コショウダイ、ハモ、ニギス、メイタガレイ、アカカマス、オコゼ、マゴチ



7月中旬の漁模様



伊勢湾で、サワラ *Scomberomorus niphonius* が揚がり始めました。サワラが一匹ずつ並んでいる光景は壮観でした。サワラという名前の由来は、狭い「狭(さ)」腹部「腹(はら)」で、腹部が狭く、細長い体形が語源だといわれています。漢字では魚へんに春「鱈」と書きますが、これは産卵のために春に接岸し、多く漁獲されることが由来といわれています。塩焼き、煮つけ、刺身などで非常に美味しいお魚です。



伊勢湾でガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。ガザミはワタリガニの仲間
で、ズワイガニなどとは異なり、一番後ろの脚が平たくなっています。この脚を船のオール
のように使って、活発に泳ぎます。20 cm程度の大きさで、ズワイガニと比べるとやや小さい
ですが、美味しさは負けていません。また、ガザミのハサミは強大で、挟まれると危ないので市場で並ぶときに切り取ってしまっています。ガザミは夏から秋にかけて漁獲量が増え、
これから旬を迎えます。蒸すと、美味しさを丸ごと味わうことができます。ぜひ、生産量1
位の愛知県のガザミを味わってみてください。



①開口部から蔓脚を出す



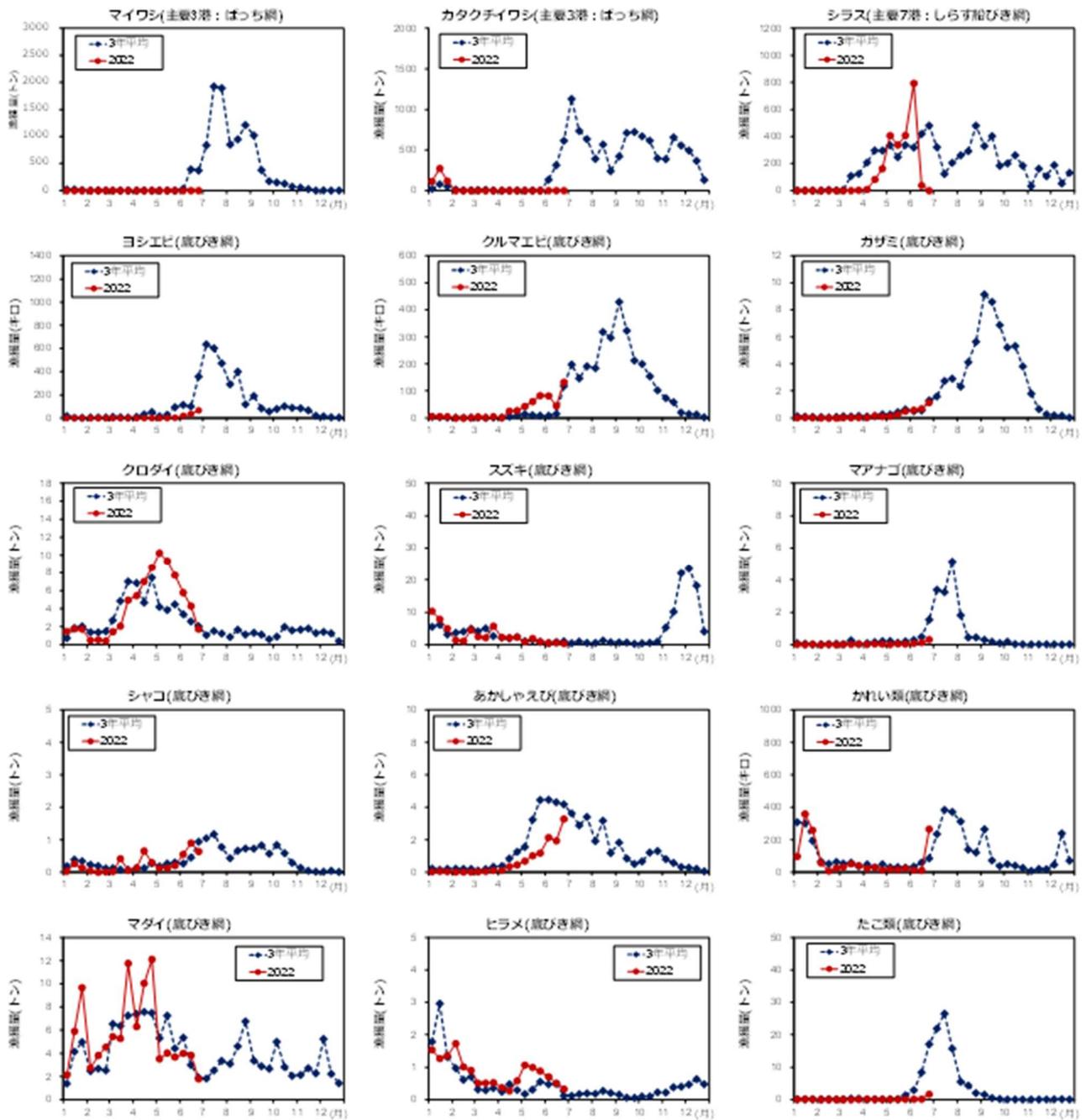
②蔓脚を展開



③水をつかむように動かす

フジツボ類 *Balanus sp.* がガザミの甲羅にくっついていました。フジツボ類は孵化したあと一時期浮遊生活を送り、成長後に着底して私たちがよく見る姿となります。このフジツボは、幸か不幸かわかりませんが、ガザミの上に着底してしまったようです。ガザミのような甲殻類は脱皮をして成長するため、フジツボがこの大きさに育つまでずっと脱皮をしていなかったと考えられます。ガザミは背中中のフジツボのことを思い、窮屈な甲羅で我慢してきたのでしょうか。フジツボ類は貝のような殻をもっているため勘違いしがちですが、カニやエビと同じ甲殻類に分類される生き物です。甲殻類であるフジツボ類は、アサリのような貝類の水管ではなく、蔓脚（まんきやく）と呼ばれる脚を出し、水中のプランクトンなどを捕らえ、食べています。

主要魚種の漁獲状況



2022年6月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移