

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。

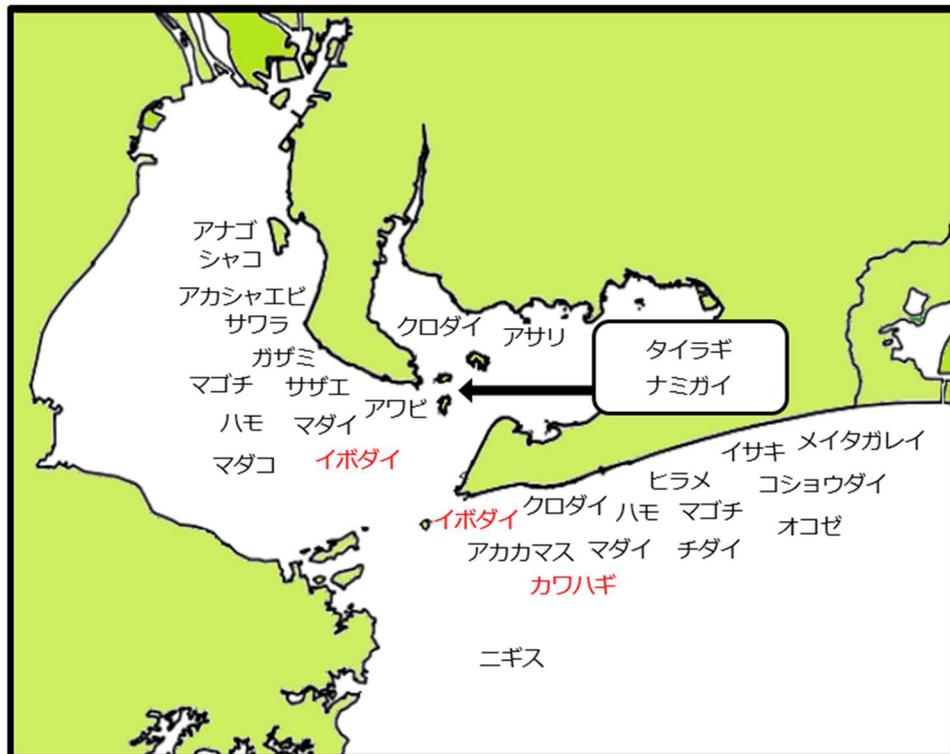
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：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、イボダイ

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、カワハギ、イボダイ



8月下旬の漁模様

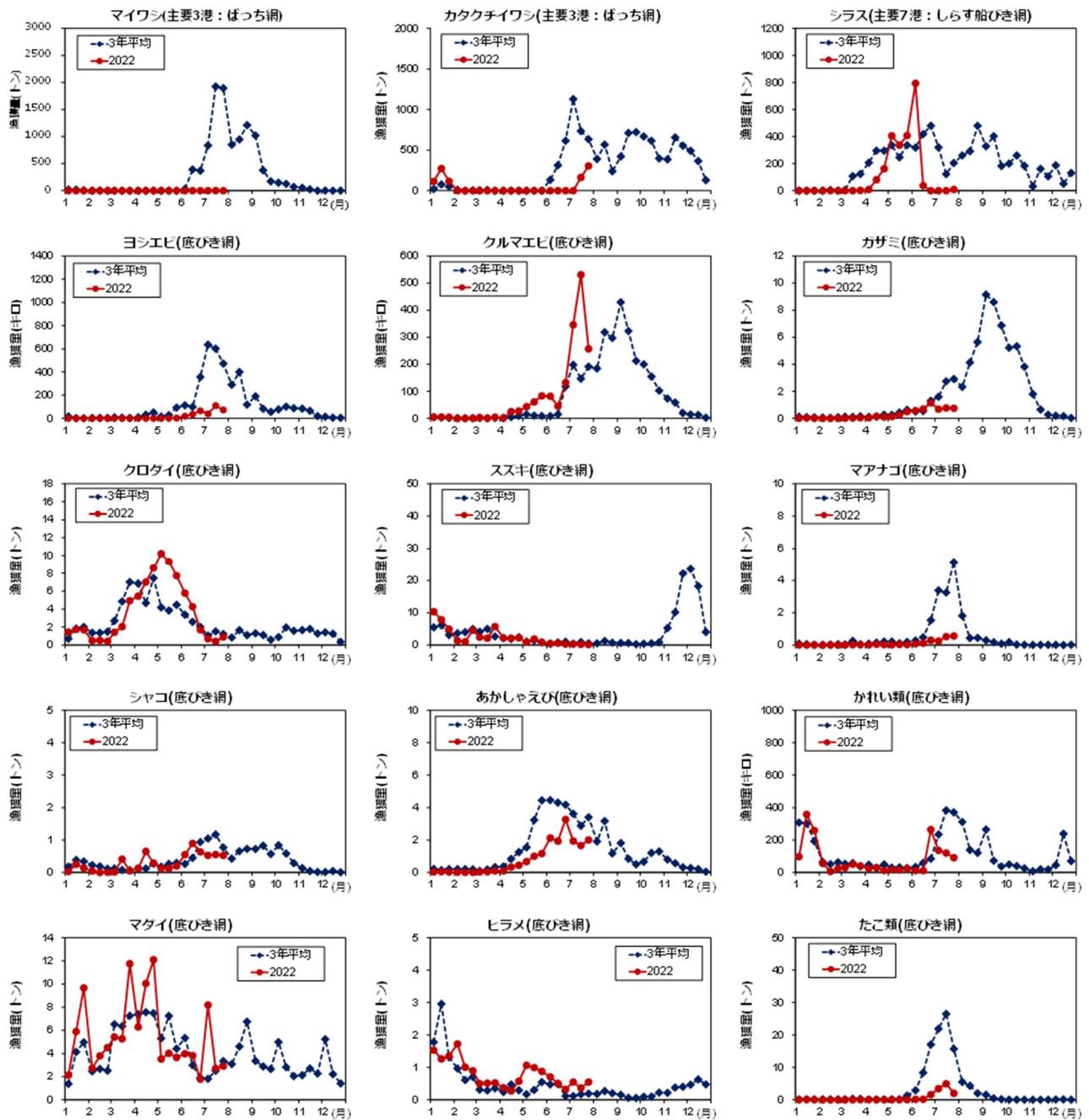


渥美外海から活きの良いカワハギ *Stephanolepis cirrhifer* が揚がっています。カワハギは 100m よりも浅い岩礁域に生息しており、特徴的なおちょぼ口から水を噴出させて、砂底に隠れる餌を食べる行動が確認されています。また、体表がざらざらとしていますが、その名の通り、調理の際に皮をはぐため、スーパーなどで見かけるときには皮のない姿になっているかもしれません。これからの季節に旬を迎えるカワハギは絶品で、薄造りの刺身に、肝を和えた醤油で味わうほか、煮つけや鍋でも美味しいお魚です。見かけたら、ぜひ味わってみてください。



伊勢湾と渥美外海でイボダイ *Psenopsis anomala* が獲れ始めています。イボダイは丸い頭と銀白色の体の特徴のお魚で、愛知県ではマメダイと呼ばれて親しまれています。かつては伊勢湾の小型底びき網漁業でたくさん漁獲されたことから、伊勢湾の底びき網漁業を“まめ板”（“まめ”ダイをたくさん獲る板びき網漁業）と呼ぶようになりました。イボダイは食道と胃の間に、真っ黒な食道嚢（しょくどうのう）という器官を持ち、その内壁には小突起が密生しています。幼いイボダイは海面付近でクラゲにくっついて生活しており、クラゲを餌としても利用するため、クラゲの消化にこの食道嚢が役立っていると考えられています。イボダイは白身が柔らかく、煮つけや塩焼きで美味しいお魚です。さらに、小骨が少なく、身が離れやすいため子供も食べやすいお魚です。これからの秋に旬をむかえるので、ぜひ味わってみてください。

主要魚種の漁獲状況



2022年7月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移