

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：**シャコ、ガザミ、アカシャエビ、マゴチ、クロダイ、マダコ、ジンドウイカ、サザエ、アオリイカ、タイラギ、ナミガイ、ハモ、マダイ

**三河湾：**クロダイ、アサリ、トリガイ、メイタガレイ

**渥美外海：**トラフグ、マダイ、シラス、アオリイカ、メイタガレイ、ヒラメ、ホウボウ、シロサバフグ、クルマエビ、イサキ、ハモ、ケンサキイカ、ニギス、ムツ



6月中旬の漁模様

## おさかな紹介コーナー

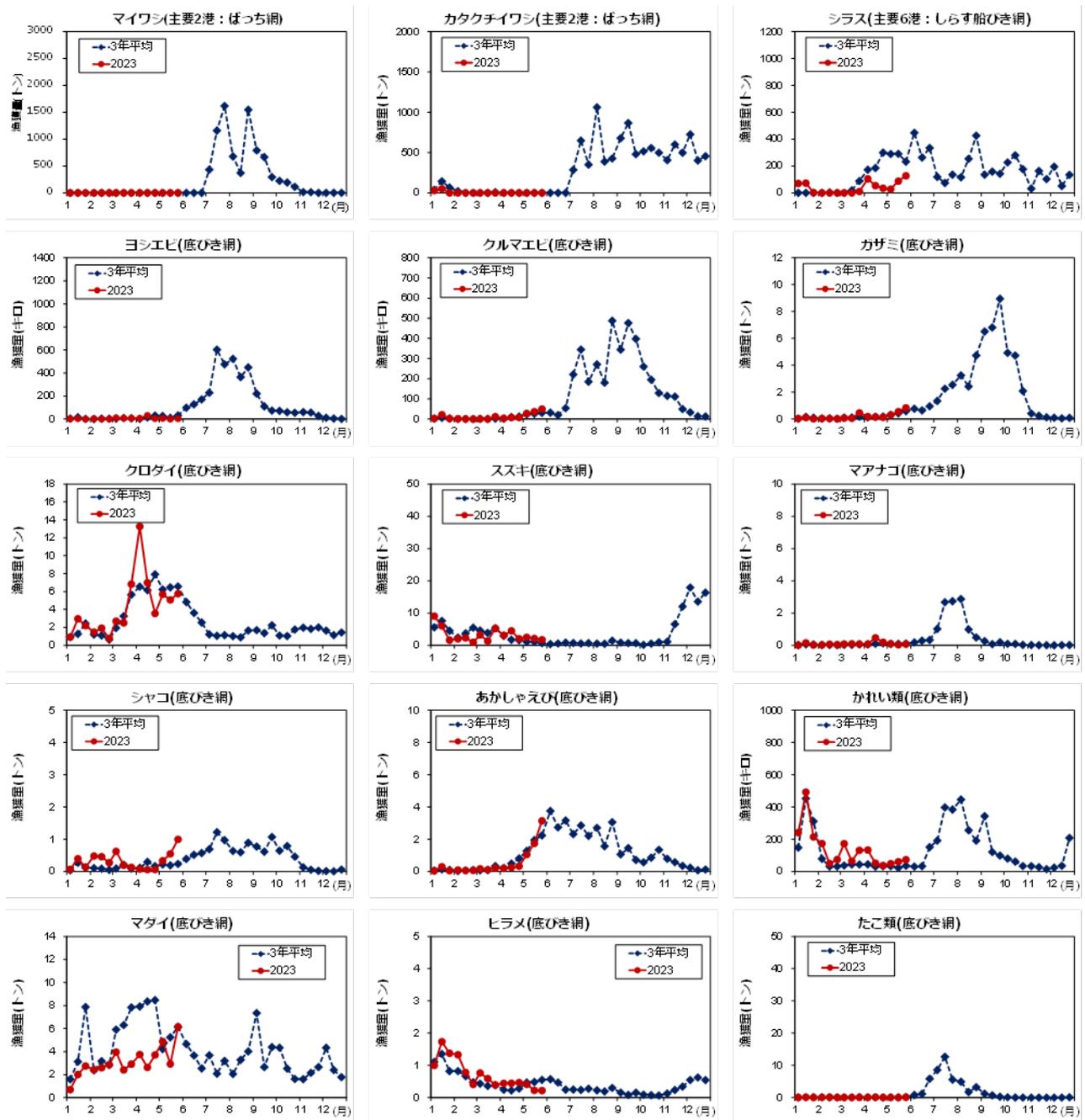


伊勢湾と渥美外海からハモ *Muraneosox cinereus* が良く獲れています。そのによろよとした姿から、ウナギやアナゴを彷彿とさせますが、その顔つきはウナギなどのそれとは大きく違います。ハモの特徴は口が大きく、鋭い歯を持つことです。また、生命力の高さも特徴のひとつで、市場では主に生きたまま並び、なにかによく噛みついていきます。ハモが京都で有名であるのは、昔からこの生命力を活かして京都の町に輸送できたことが所以のひとつとされています。

ハモは高級魚のひとつとして数えられ、そのさばき方である「ハモの骨切り」で有名です。ハモには皮の近くまで骨があるため、骨切りでは皮の一手前まで細かく包丁を入れ、骨を切る必要があります。そこで、今回はその骨切りに挑戦してみました。ところどころ皮も切ってしまい、不格好になってしまいましたが、味は絶品でした。

近年、愛知県ではハモの漁獲量が増加しています。県内ではまだ見かける機会は少ないと思われませんが、今後はもっと身近な魚になると思います。見かけたら、ぜひ愛知県のハモを味わってみてください。そして、骨切りにも挑戦してみませんか。プロのように上手くいきませんが、それでもハモの美味しさは楽しめますよ。

# 主要魚種の漁獲状況



2023年5月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移