

はじめに

愛知県では、伊勢湾、三河湾、渥美外海の豊かな海や県内各地の河川、養殖池などで様々な漁業や養殖業が営まれており、全国上位の生産量を誇る水産物や、地域の特色ある美味しい水産物が数多く生産されています。

このことを県民の皆様幅広く知っていただくため、愛知県の代表的な水産物を取りまとめた「あいちの水産物ハンドブック」を作成いたしました。

水産物は、栄養バランスに優れ、健康的な日本型食生活に欠かすことのできない大切な食料ですが、全国の漁業生産量が減少傾向にある一方で、近年の世界的な水産物需要の高まりを背景として、日本が輸入競争に負ける事態が起きていると言われてしています。このようなことから、県民の皆様への水産物の供給に関しましては、本県の水産業や本県産水産物の役割が、今後益々大きくなっていくものと思われまます。

これを機会に、身近な愛知県の海や川で生産された安全・安心な愛知県産の水産物に親しみ、愛知県の水産業に関心を持っていただくとともに、食育にもこのハンドブックをご活用いただければ幸いです。

平成19年7月
愛知県農林水産部長

目次

魚類					
アイゴ	1	カワハギ	17	ヒイラギ	34
アイナメ	2	クロウシノシタ	18	ヒラメ	35
アオメエソ	3	クロダイ	19	ブリ	36
アカアマダイ	4	コノシロ	20	ホウボウ	37
アカエイ	5	サツパ	21	ボラ	38
アカカマス	6	サヨリ	22	マアジ	39
アカムツ	7	サワラ	23	マアナゴ	40
アマゴ	8	シラス	24	マイワシ	41
アユ	9	シロギス	25	マコガレイ	42
アンコウ	10	シログチ	26	マゴチ	43
イカナゴ	11	スズキ	27	マサバ	44
イサキ	12	タチウオ	28	マダイ	45
イシガレイ	13	トラフグ	29	マハゼ	46
イボダイ	14	ニギス	30	メイタガレイ	47
ウナギ	15	ニジマス	31	メバル	48
カタクチイワシ	16	ネズミゴチ	32	ユメカサゴ	49
		ハモ	33		

甲殻類		貝類		その他水産動物	
アカザエビ	50	アカガイ	61	アオリイカ	73
イセエビ	51	アカニシ	62	ケンサキイカ	74
ウチワエビ	52	アサリ	63	コウイカ	75
ガザミ	53	ウチムラサキ	64	スルメイカ	76
クルマエビ	54	クロアワビ	65	マダコ	77
サルエビ	55	サザエ	66	マナマコ	78
シャコ	56	タイラギ	67	ヤリイカ	79
タカアシガニ	57	ツメタガイ	68		
ヒゲナガエビ	58	トリガイ	69	海藻	
ヒラツメガニ	59	ナミガイ	70	クロノリ	80
ヨシエビ	60	バカガイ	71	ヒロハノヒトエグサ	81
		ミルカイ	72	ワカメ	82

主な漁法					
沖合底びき網漁業	83	さし網漁業	84	採貝漁業	85
中型まき網漁業	83	潜水漁業	84	小型定置網漁業	85
小型底びき網漁業	83	釣り漁業	84	のり養殖業	85
船びき網漁業	83	かご漁業	84	うなぎ養殖業	85

地元水産物が購入できる産地直売施設				86
豊浜魚ひろば	一色さかな広場			蒲郡漁協形原マーケット
師崎漁港朝市	一色うなぎ漁協うなぎ直売店			三谷魚市場マーケット
三河一色さかな村	蒲郡漁協西浦マーケット			

生態等					
魚類	87	貝類	96	海藻	99
甲殻類	94	その他水産動物	98		

協力				100
----	--	--	--	-----

◇本書利用上の注意

- ・地方名称は、本県漁業地域における呼び名の代表例を記載した。
- ・旬は、本県漁業地域において一般的に旬と言われている時期を季節で記載した。
- ・漁獲量、主な生産地、漁法は、愛知農林水産統計年報（東海農政局）によった。同年報に記載のない魚種は、漁獲統計なしとし、漁期も含め漁協等からの聞き取りによった。
- ・調理方法は、漁協や漁協女性部の協力により本県漁業地域の調理方法を中心に、水産課及び愛知県漁業士協議会が各事業で開発した調理方法などを記載した。これによらないものは、出展を記載した。
- ・実際に調理する場合は、魚介類の大きさや鮮度、各自の好みなどにより、適宜加減されたい。
- ・産地直売施設は、県内漁協が運営に係わる施設を記載した。