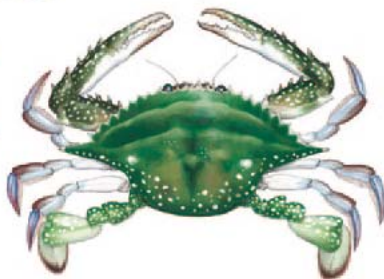
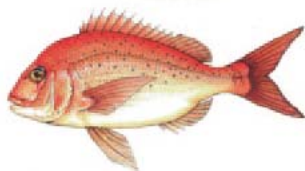
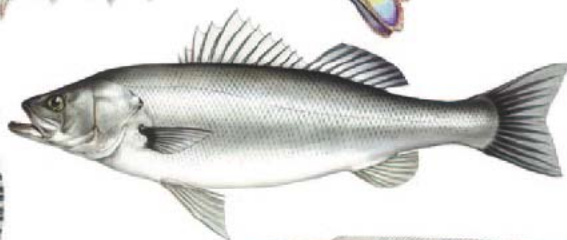
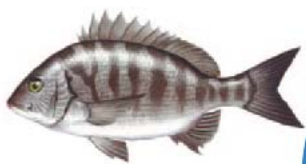


あいちの おさかな Book 2015



愛知県



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、本県の代表的な水産物を取りまとめた「あいちのおさかなBook 2015」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中、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おります。

また、「和食：日本人の伝統的な食文化」が、平成25年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されており、魚介類との関係が非常に深い「和食」が注目されることで、その需要はさらに高まることが予想され、本県の水産業や水産物の役割は、今後益々大きくなっていくものと思われます。

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

主な魚種の全国順位(平成25年)

種 類	生産量(t)	全国順位	種 類	生産量(t)	全国順位
がざみ類	492	1位	しらす	6,229	3位
あざり類	16,063	1位	すずき類	563	3位
あゆ養殖	1,063	1位	にぎす類	418	4位
かたくちいわし	28,829	2位	いかなご	4,827	4位
くろだい・へだい	319	2位	このしろ	385	5位
くるまえば	62	2位	のり養殖(千枚)	394,118	6位
うなぎ養殖	3,140	2位	あなご	313	7位
きんぎょ養殖(千尾)	10,815	2位			

(資料:水産業の動き2015)

目次

■魚類

アイゴ	1
アイナメ	2
アオメエソ	3
アカアマダイ	4
アカエイ	5
アカカマス	6
アカムツ	7
アマゴ	8
アユ	9
アンコウ	10
イカナゴ	11
イサキ	12
イシガレイ	13
イボダイ	14
ウナギ	15
カタクチイワシ	16
カワハギ	17
キンギョ	18
キンメダイ	19
クロウシノシタ	20
クロダイ	21
コノシロ	22
サッパ	23
サヨリ	24
サワラ	25
シラス	26
シロギス	27
シログチ	28
スズキ	29
tachuo	30
チダイ	31
トラフグ	32
ニギス	33
ニジマス	34
ネズミゴチ	35
ハモ	36
ヒイラギ	37

ヒラメ	38
ブリ	39
ホウボウ	40
ボラ	41
マアジ	42
マアナゴ	43
マイワシ	44
マコガレイ	45
マゴチ	46
マサバ	47
マダイ	48
マトウダイ	49
マハゼ	50
ムシガレイ	51
メイタガレイ	52
メバル	53
ユメカサゴ	54
ヨリトフグ	55

■甲殻類

アカザエビ	56
イセエビ	57
ウチワエビ	58
ガザミ	59
クマエビ	60
クルマエビ	61
サルエビ	62
シバエビ	63
シャコ	64
タカアシガニ	65
ヒゲナガエビ	66
ヒラツメガニ	67
ボタンエビ	68
ヨシエビ	69

■貝類

アカガイ	70
アカニシ	71
アサリ	72
イワガキ	73
ウチムラサキ	74
クロアワビ	75
サザエ	76
タイラギ	77
ダンベイキサゴ	78
ツメタガイ	79
トリガイ	80
ナミガイ	81
バカガイ	82
マガキ	83
ミルクイ	84
ヤマトシジミ	85

■その他水産動物

アオリイカ	86
イイダコ	87
ケンサキイカ	88
コウイカ	89
ジンドウイカ	90
スルメイカ	91
マダコ	92
マナマコ	93
ヤリイカ	94

■海藻

アナアオサ	95
スサビノリ	
(クロノリ)	96
ヒロハノヒトエグサ	
(アオノリ)	97
ヒジキ	98
マクサ	99
ワカメ	100

■水産資源の持続可能な利用の取組

水産エコラベル	101
水産資源の管理	102
新たな資源管理制度	103
栽培漁業	103
漁業者による森づくり活動	104
干潟や藻場の保全活動	105

■水産物のPR

県の魚、あいちの四季の魚	106
あいちのおさかなコンシェルジュ	106

■水産物ブランド化

一色産うなぎ、豊橋うなぎ	108
愛知のり、あいちあさり	109
豊浜産水産物、日間賀島の タコ・トラフグ・ナミガイ	110
篠島のしらす、蒲郡メヒカリ	111
蒲郡のアカザエビ、絹姫サーモン	112

■地元水産物が購入できる産地直売施設

豊浜魚ひろば、師崎漁港朝市、 大井とれとれ漁師市、 碧海養鰻漁協直売店	113
三河一色さかな村、一色さかな広場、 一色うなぎ漁協うなぎ直売店、 蒲郡漁協西浦鮮魚マーケット	114

■愛知県の主な漁業

沖合底びき網漁業、中型まき網漁業、 船びき網漁業	115
小型底びき網漁業、さし網漁業、 潜水漁業	116
釣り漁業、かご漁業、 採貝漁業、小型定置網漁業	117
のり養殖業、うなぎ養殖業、 きんぎょ養殖業	118

■はじめてのさかな料理

魚の下処理	119
魚のおろし方	120
焼き魚・煮魚の基本	121
キッチンの汚れ・臭い対策	122

■協 力

本書の作成にあたっては、県内各漁業協同組合及び、以下の関係機関にご協力をいただきました。

- ・愛知県魚市場協会
- ・愛知県漁協女性部連絡協議会
- ・愛知県漁業士協議会
- ・愛知県食生活アドバイザー研究会

◇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。
- ・漁獲量は、農林水産統計年報及び愛知県水産課調べのデータを記載し、漁獲量が把握できない魚種は漁獲統計なしとした。主な産地、漁法は同年報を参考とし、記載のない魚種は、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、愛知県水産課や愛知県漁業士協議会が事業の中で開発した調理方法などを記載した。
- ・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。
- ・水産物ブランド化、産地直売施設は、県内水産関係団体が実施又は運営に係わるものを記載した。