

IV 愛知県の水産物

①分類 ②体長 ③漁獲方法 ④旬^{しゅん} ⑤主な料理法



イカナゴ (コウナゴ)

- ①スズキ目イカナゴ科
- ②3~5cm
- ③船びき網
- ④春
- ⑤佃煮、釜揚げ、しらす干し



イシガレイ

- ①カレイ目カレイ科
- ②25~40cm
- ③底びき網、さし網
- ④夏
- ⑤刺身、煮物、唐揚げ



マダイ

- ①スズキ目タイ科
- ②30~70cm
- ③底びき網、釣
- ④春、秋
- ⑤刺身、焼き物、汁物



クロダイ

- ①スズキ目タイ科
- ②30~50cm
- ③底びき網、釣、さし網
- ④秋
- ⑤刺身、焼き物



アユ

- ①サケ目アユ科
- ②15~20cm
- ③釣、養殖
- ④夏
- ⑤焼き物、揚げ物、煮物



マイワシ

- ①ニシン目ニシン科
- ②15~20cm
- ③船びき網、まき網
- ④秋
- ⑤焼き物、煮物、丸干し



ウナギ

- ①ウナギ目ウナギ科
- ②40cm
- ③養殖
- ④夏~秋
- ⑤焼き物



スズキ

- ①スズキ目スズキ科
- ②60~80cm
- ③底びき網、釣、さし網
- ④夏~秋
- ⑤刺身、焼き物



マアナゴ

- ①ウナギ目アナゴ科
- ②25~40cm
- ③底びき網、籠
- ④夏
- ⑤煮物、揚げ物



ヒラメ

- ①カレイ目ヒラメ科
- ②30~70cm
- ③底びき網、さし網
- ④冬
- ⑤刺身、煮物、揚げ物



シラス(カタクチイワシ)

- ①ニシン目カタクチイワシ科
- ②2~3cm(成魚 15~20cm)
- ③船びき網
- ④夏~秋
- ⑤釜揚げ、しらす干し



トラフグ

- ①フグ目フグ科
- ②40~60cm
- ③はえ縄、底びき網
- ④冬
- ⑤刺身、ちり鍋



ニジマス

- ①サケ目サケ科
- ②20~40cm
- ③養殖
- ④夏
- ⑤焼き物、揚げ物、甘露煮



シャコ

- ①十脚目シャコ科
- ②10~15cm
- ③底びき網
- ④春~夏
- ⑤塩ゆで



アサリ

- ①カサガイ目カサガイ科
- ②3~4cm
- ③底びき網、採貝
- ④春
- ⑤蒸し物、汁物、佃煮



サルエビ

- ①十脚目クルマエビ科
- ②10cm
- ③底びき網
- ④春、秋
- ⑤塩ゆで、揚げ物、せんべい原料



ナミガイ (シロミル)

- ①カサガイ目キヌマトイガイ科
- ②10cm
- ③潜水
- ④春
- ⑤刺身、焼き物



クルマエビ

- ①十脚目クルマエビ科
- ②15~20cm
- ③底びき網、さし網
- ④夏~秋
- ⑤刺身、焼き物、揚げ物



トリガイ

- ①カサガイ目ザカガイ科
- ②5~7cm
- ③底びき網
- ④春
- ⑤塩ゆで、酢の物



ガザミ

- ①十脚目ワタリガニ科
- ②甲幅10~15cm
- ③底びき網、さし網、籠
- ④秋
- ⑤鍋物、汁物、塩ゆで



クロアワビ

- ①古腹足目ミミガイ科
- ②10~15cm
- ③潜水
- ④春~夏
- ⑤刺身、焼き物



ナマコ

- ①マナマコ目マナマコ科
- ②15~20cm
- ③底びき網、なまこかぎ
- ④冬
- ⑤酢の物



マダコ

- ①八腕形目マダコ科
- ②30~50cm
- ③底びき網、たこ壺
- ④夏
- ⑤塩ゆで、酢の物、煮物



スサビノリ (クロノリ)

- ①ウシケノリ目ウシケノリ科
- ②20~30cm
- ③養殖
- ④冬
- ⑤焼のり、味付のり