

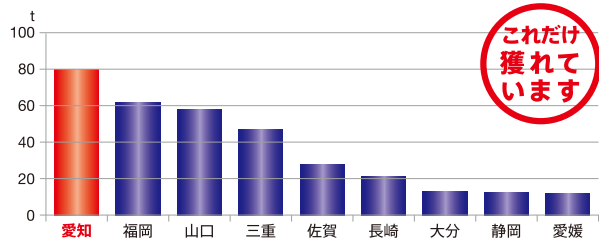
冬の魚 12~2月 厳しい冬の海で獲れる至福の味 **トラフグ**と**ノリ**

トラフグ

冬の味覚の王様。
種苗を放流し、資源を増大。

こうして
獲って
います

主要産地: 南知多町、西尾市、蒲郡市
漁獲時期: 冬(10月~2月ごろ)
漁獲方法: はえ縄、小型底びき網、小型定置網等



これだけ
獲れて
います

平成22年度・(独)水産総合研究センター調べ
※調査が行われている県の数値

豆知識

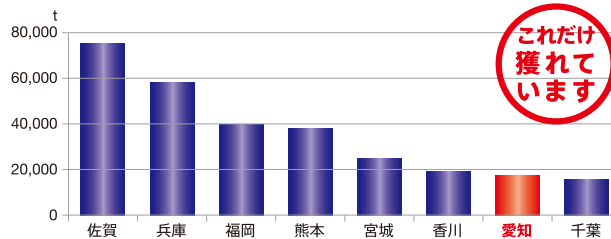
流通しているトラフグは養殖物が大半ですが、愛知県には養殖はなく、天然物なら全国1,2の産地です。
特に篠島、日間賀島を中心とする知多半島では、ふぐ料理を観光の目玉として力を入れています。
平成17年度から栽培漁業センターで種苗生産が行われ、資源を増やすために伊勢湾・三河湾にトラフグ稚魚が放流されています。

ノリ

伊勢湾・三河湾の栄養がたっぷり。
のり養殖は、冬の風物詩。

こうして
獲って
います

主要産地: 西尾市、常滑市、南知多町、美浜町、田原市
漁獲時期: 冬(11月~3月ごろ)
養殖方法: 干潟に立てた支柱や浮きに固定した養殖網で育ったノリを摘み取り、洗浄、刻み、抄き、乾燥などの工程を経て板ノりにします。



これだけ
獲れて
います

平成22年・農林水産統計

豆知識

ノリ養殖の歴史は古く、江戸時代から行われていたとされています。当時は海にソダを立てて自然に付着させるものでしたが、今では網に人工的に種付けをしています。
愛知県では、ノリ養殖技術の根幹となる冷蔵網技術や浮き流し養殖技術を開発し、生産の増大・安定化に大きく貢献しました。
伊勢、三河湾の豊かな生産力に支えられた「愛知海苔」は、滋味に富む名産の評価を得ています。