

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、参考にしていただけられるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、シロギス、コウイカ、サルエビ、サザエ、アワビ

三河湾：クロダイ、スズキ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、イサキ、イシダイ、コウイカ



6月上旬の漁模様



渥美外海では、マダイやチダイ、クロダイが良く獲れていますが、梅雨が始まり、イサキ *Parapristipoma trilineatum* の顔も見erようになってきました。イサキは「梅雨イサキ」とも呼ばれ、梅雨から初夏にかけて脂がのって美味しい時期を迎えます。イサキは皮目が美味しいので、是非炙って食べてみて下さい。刻んだ大葉をかけるると初夏にぴったりのご馳走になります。シンプルに塩焼きもオススメです。

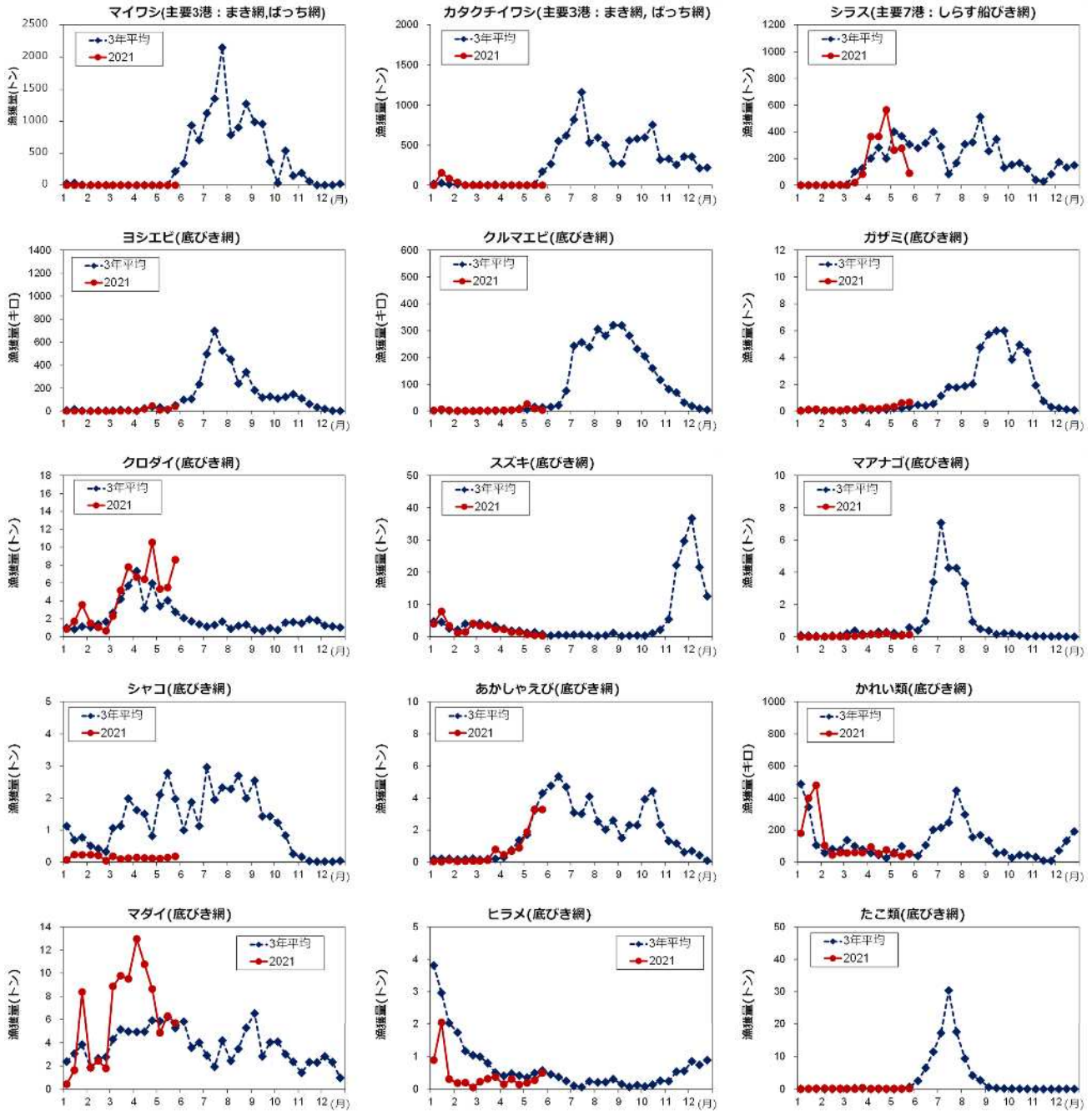




イシダイ *Oplegnathus fasciatus* が渥美外海で獲れています。大きさは 30 cm~40 cmほどが主体です。イシダイは若い個体はシマシマ模様がハッキリとしていますが、成長するにつれて模様は薄れ、口元が黒くなって風格が出てきます。イシダイは高級魚で、大きい個体にはなかなか手が出せませんが、体高があるので少し小ぶりでも結構身がとれます。お刺身にするとは絶品ですが、皮も捨てずに湯引きしてポン酢で食べてみてください。コリコリした触感でとても美味しいです。



主要魚種の漁獲状況



5月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移