

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るかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、ハモ、マダイ、サワラ、マイワシ、ガザミ、クルマエビ、サルエビ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サワラ

渥美外海：マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、クルマエビ、マダコ



8月下旬の漁模様



伊勢湾や渥美外海でハモ *Muraenesox cinereus* が好調です。ハモは夏に旬を迎え、高級食材としても有名ですね。アナゴやウナギと似ていますが、歯が鋭く顔が尖っているのが特徴です。小骨が複雑で食べるには骨切りをする必要があります、熟練の技術が必要です。私が骨切りをすると、所々皮まで切れてしまい七夕の飾りのようになってしまいますが、骨さえ切れていれば美味しく食べることができます。湯引きと天ぷらで食べてみましたが絶品でした。



伊勢湾でガザミ *Portunus trituberculatus* が獲れています。ガザミは夏から秋にかけて漁獲が増え、これから旬を迎えます。夏場はオスの身が、秋になるとメスの内子(卵巣)が美味しくなってきました。日本海のズワイガニに比べると小さいカニですが、美味しさでは負けていません。定番の塩茹で、味噌汁やパスタがおススメです。



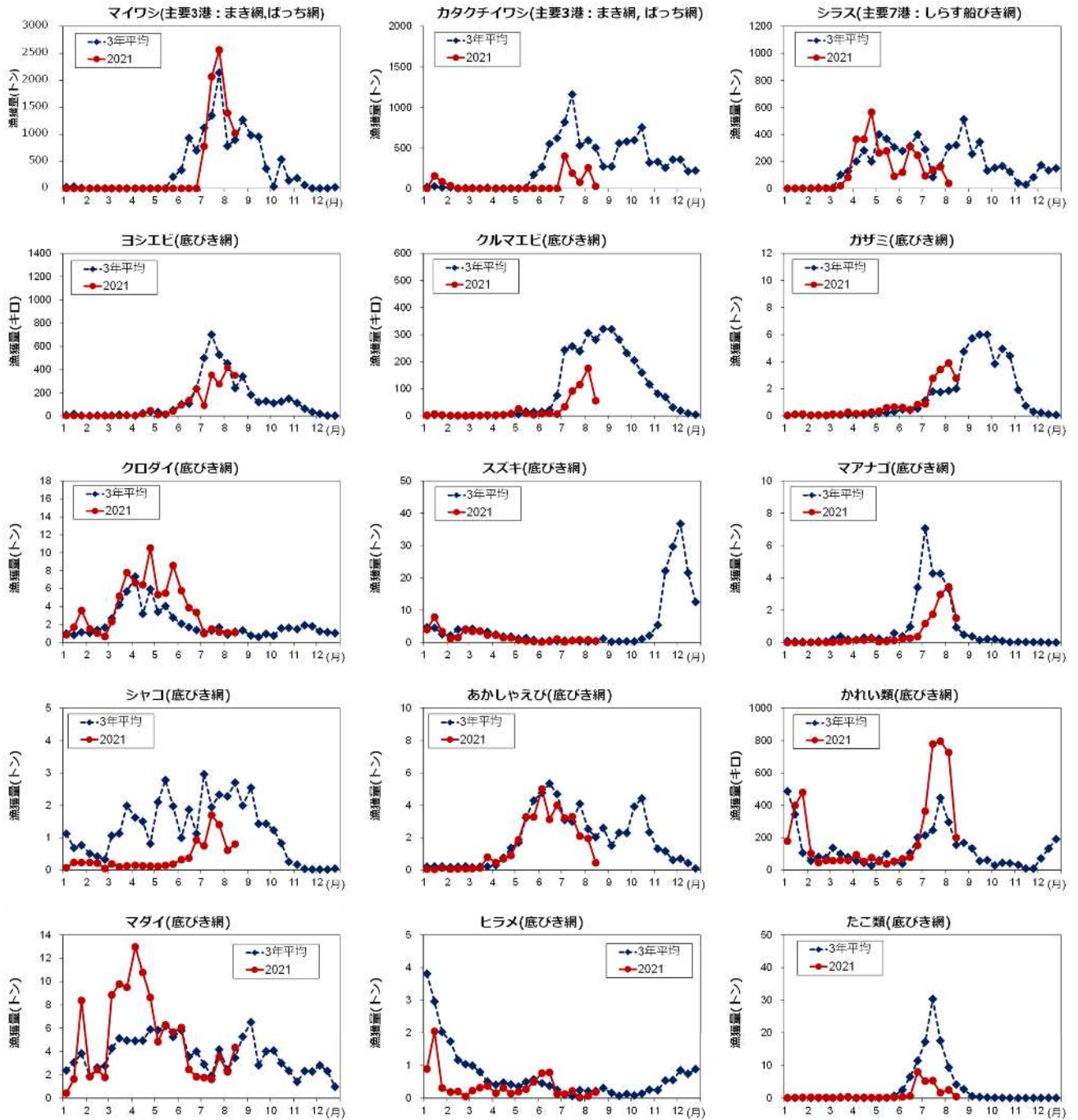
夏を代表する川魚、アユ *Plecoglossus altivelis* を紹介します。アユは両側回遊魚と呼ばれ、一生のうち海と川を行き来します。稚魚期である冬場は海で育ち、春になると川を遡上し始めます。そして夏場は川で石に生えた苔を食べて成長し、秋になると川を下り、中流から下流で産卵して一生を終えます。

愛知県の河川では鮎釣りが盛んで、盛期には多くの釣り人で賑わいます。鮎は、友釣りという、鮎の縄張りを持つ習性を利用した独特な方法で釣ります。私も最近始めましたが、鮎の美しさや美味しさに魅了されています。今回は、定番の塩焼きと酢締めにして鮎寿司にしてみました。家庭のグリルでも弱火でじっくりと焼くことで上手く焼けますよ。

また、愛知県はアユの養殖で全国1位の生産量を誇っています。養殖のアユは、スーパーでも手軽に買えますので、是非食べてみて下さい。



主要魚種の漁獲状況



8月中旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移