

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、参考にさせ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、カタクチイワシ、シラス、ガザミ、コウイカ、クルマエビ

三河湾：カタクチイワシ、クロダイ

渥美外海：マダイ、チダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、ヘダイ、タチウオ、クルマエビ



10月中旬の漁模様



シロサバフグ



クロサバフグ

シロサバフグ *Lagocephalus spadiceus* とクロサバフグ *Lagocephalus gloveri* が渥美外海で獲れています。愛知県で獲れるサバフグは、例年シロサバフグがほとんどですが、今年はクロサバフグも良く混じるようです。どちらも非常に良く似ていますが、簡単な見分け方は下図の通りです。どちらのサバフグも唐揚げや煮付けにすると美味しいですよ。

シロサバフグ



尾鰭は湾入形で上半分が薄い黄色

臀鰭は白色

クロサバフグ



尾鰭が二重湾入形で色が濃い
尾鰭の上下の白い部分がはっきりとしている

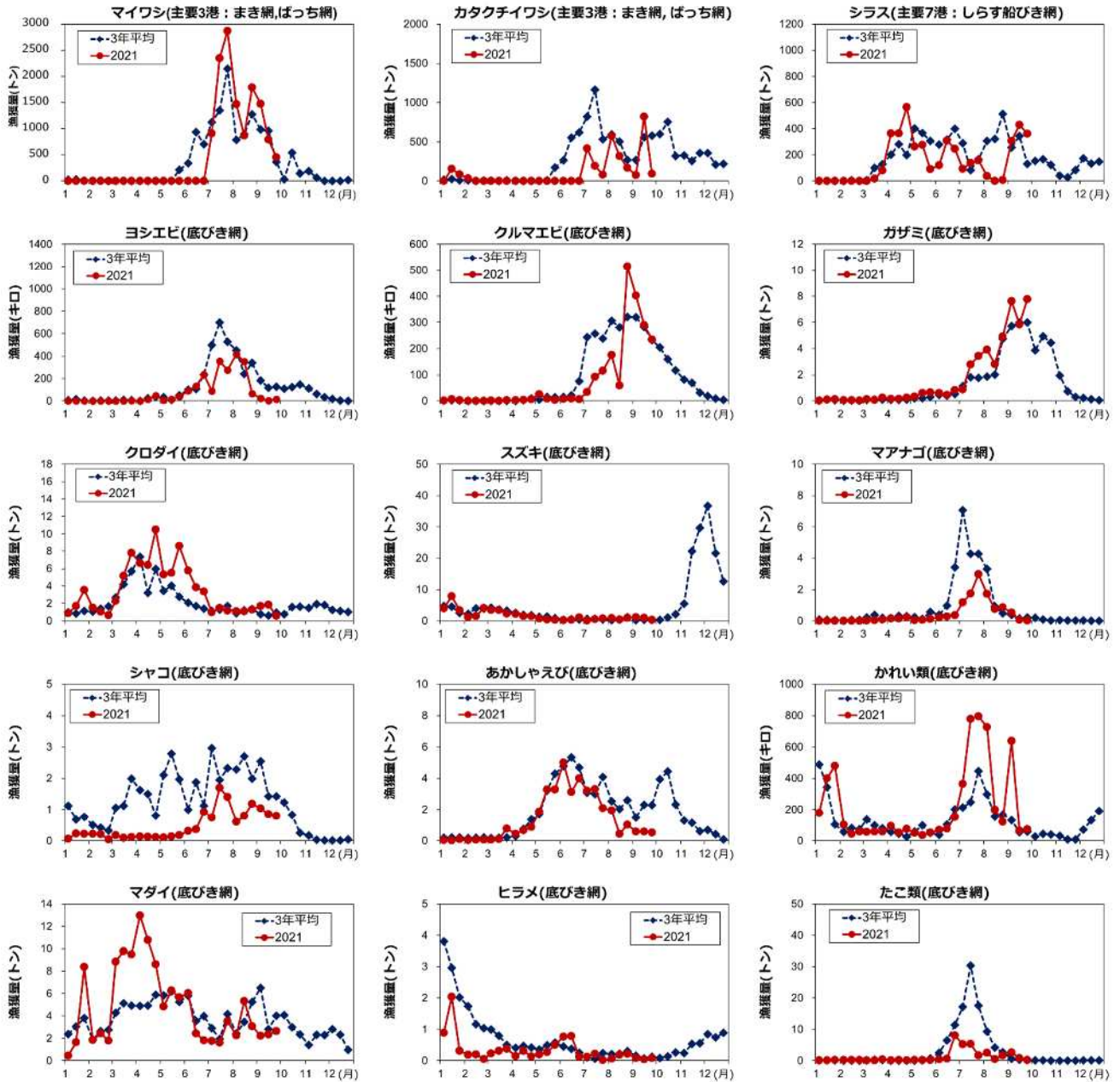
臀鰭は薄い黄色



渥美外海でアカアマダイ *Branchiostegus japonicus* が獲れていました。アカアマダイは関西で「ぐじ」と呼ばれ、産地としては日本海が有名ですが、愛知県でも立派なアカアマダイが獲れます。アカアマダイの特徴としては、その上質な白身と鱗です。アカアマダイの鱗は火を通すと食べることができ、そのまま揚げると松ぼっくりのようになることから「松かさ揚げ」とも呼ばれ、パリパリとした触感でとても美味しいです。ただ身に水分が多い魚なので、少し塩をして脱水すると良いでしょう。そのため一夜干しにするのもオススメです。



主要魚種の漁獲状況



9月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移