

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

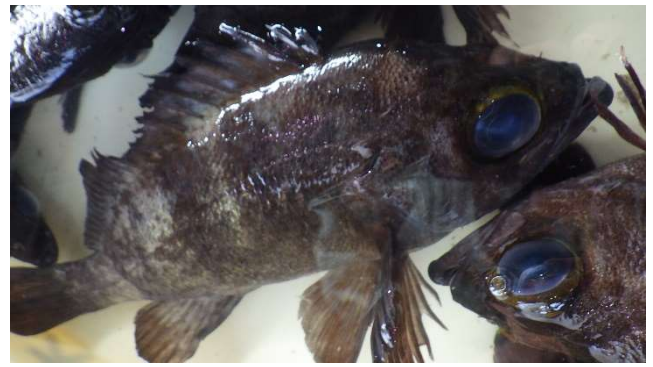
伊勢湾：スズキ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、ナマコ、ワカメ、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ



3月上旬の漁模様



伊勢湾の沿岸でメバルが獲れています。メバルは昔は一種とされていましたが、現在は、クロメバル *Sebastes ventricosus*、シロメバル *Sebastes cheni* とアカメバル *Sebastes inermis* の3種に分類されています。メバルは、春の到来を告げる魚「春告魚」とも呼ばれ、これから春にかけて旬を迎えます。上質な白身でとても美味しい魚で、蒸し料理や煮付けがおススメです。

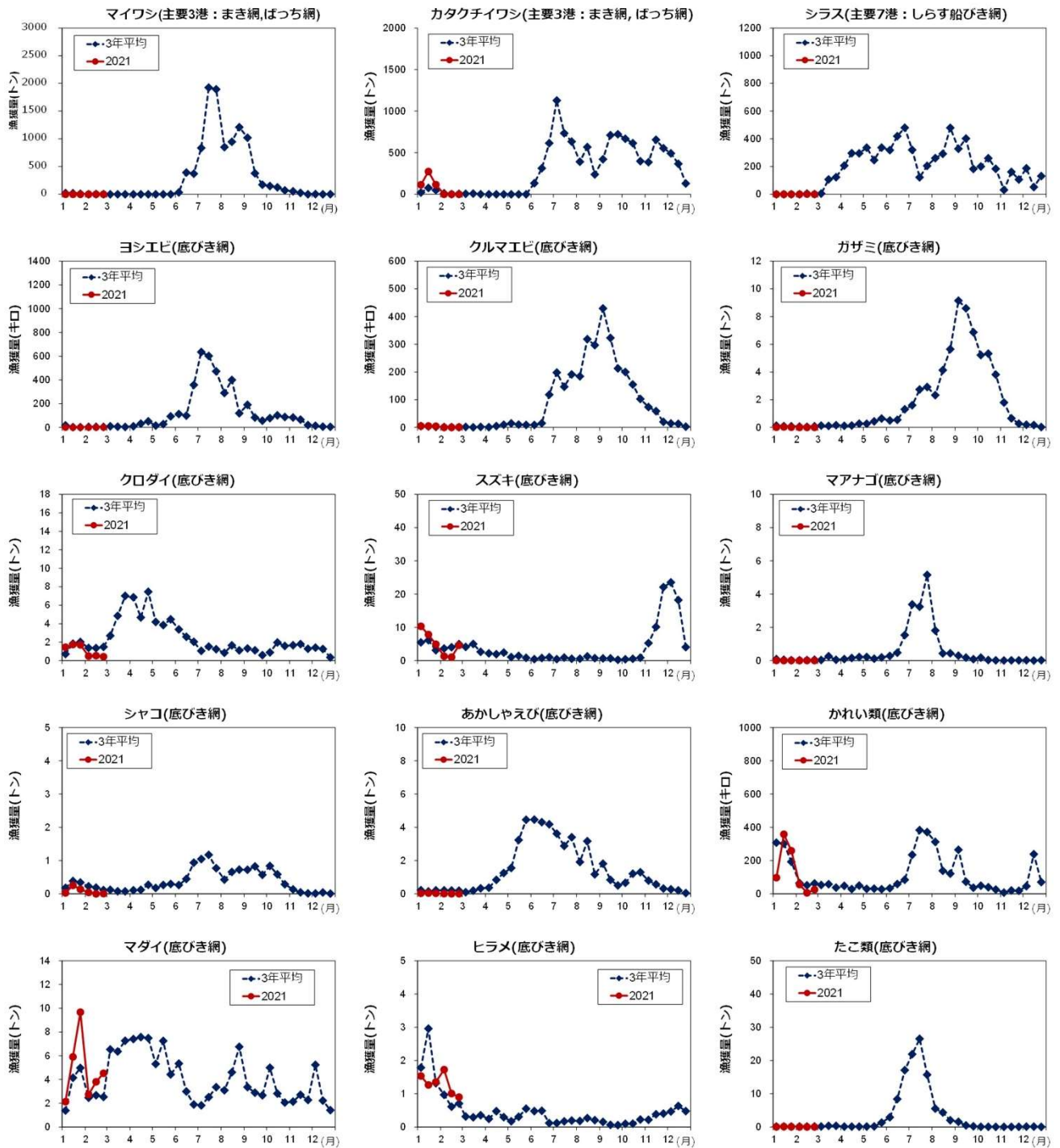


伊勢湾でシロギス *Sillago japonica* が獲られています。シロギスというと夏をイメージしますが、愛知県では秋から冬にかけて漁獲が増えます。これは、海水温が高い時期は浅場にはいますが、寒くなると深場に集まるためです。ただ、美味しい時期は春から夏とされ、これから美味しい時期を迎えます。天ぷらはもちろん酢締めや塩焼きも美味しいです。



市場にメカブが並んでいました。春が近づき、愛知県の花わかめ漁も終盤を迎えています。わかめ *Undaria pinnatifida* は成熟すると、茎の根に近い部分の両側にヒダになった黒褐色の胞子葉をつけ、この胞子葉がメカブと呼ばれています。メカブは、冬から春にかけての短い期間しか食べることができません。一度に食べきれない場合は、茹でた後に包丁で刻んだものを冷凍しておくとう便利です。

# 主要魚種の漁獲状況



2022年2月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移