

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と幸いです。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダイ、ヒラメ、クロダイ、アカシャエビ、イシガレイ、マコガレイ
アオリイカ、サザエ、アワビ

三河湾：クロダイ、アサリ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ、オオニベ、メイタガレイ、カサゴ



赤字の種は水揚げされ始めた旬の主な魚介類

6月上旬の漁模様



伊勢湾でアカシャエビが獲れ始めました。アカシャエビは地方名で、サルエビ *Trachysalambria curvirostris* やアカエビ *Metapenaeopsis barbata*、トラエビ *Metapenaeopsis acclivis* などの伊勢・三河湾で漁獲される小エビの総称です。スーパー等の店頭で見かけますが、このエビは愛知県の有名な「えびせんべい」の材料としても利用されており、伊勢・三河湾の底びき網漁業や地場産業を支える重要な水産物です。大きなエビと比べ、殻が硬くないため唐揚げにして丸ごと味わうと非常においしいですよ。

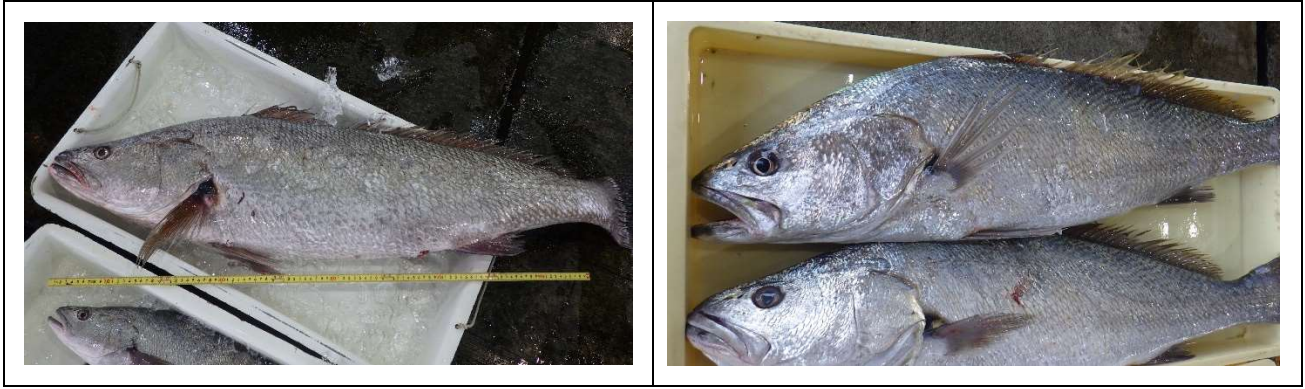


伊勢湾で大きなアオリイカ *Sepioteuthis lessoniana* が揚がっていました。虹色に光る大きなイカが1匹ずつ並べられている光景は、市場の中でも非常に目立っていました。生きているアオリイカはオスとメスの見分けが非常に簡単で、体の模様が水玉なのはメスで、横縞になっているのはオスになります。フライやお刺身で美味しくいただきたいですね。



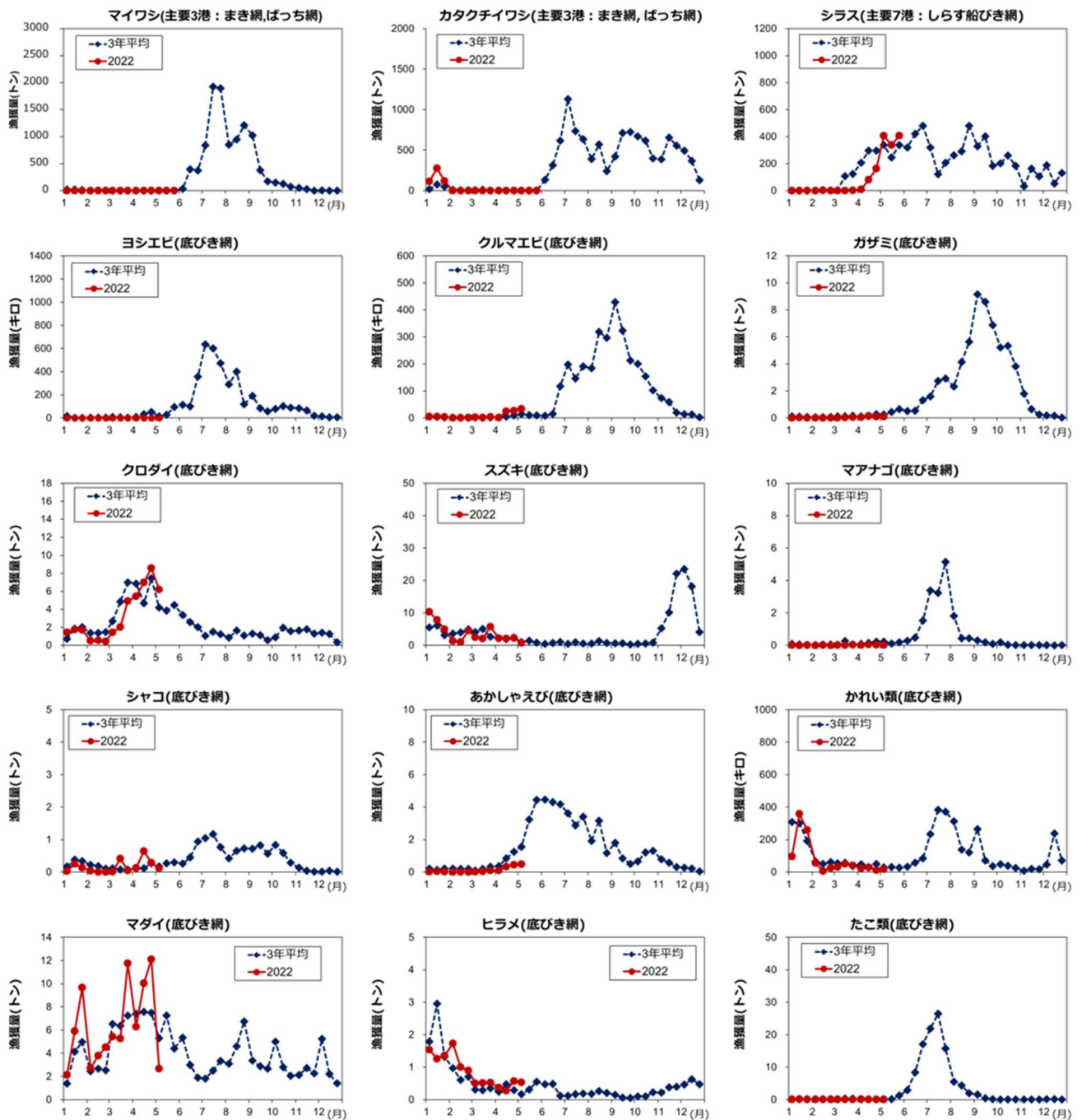
伊勢湾、三河湾、渥美外海でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が春から揚がり続けています。愛知県において、クロダイは一年を通して漁獲されますが、春から夏にかけてが一番多く獲れます。身体は肉厚で、お刺身や煮つけなどいろいろな食べ方でおいしく味わえますが、身体だけでなく「かぶと」にも身が多く、おいしく味わうことができます。クロダイの「かぶと」は塩焼きやスープにすると非常においしいですよ。





渥美外海で非常に大きいオオニベが揚がっていました。1mの尺を優に超える約1m14cmでした。オオニベは1.5mほどまで成長するとされるため、この写真よりも大きなオオニベが愛知県の海に住んでいると想像すると胸が躍ります。オオニベは淡白な白身でクセがなく、刺身やムニエル、フライなどにするとおいしくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



2022年5月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移