

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。

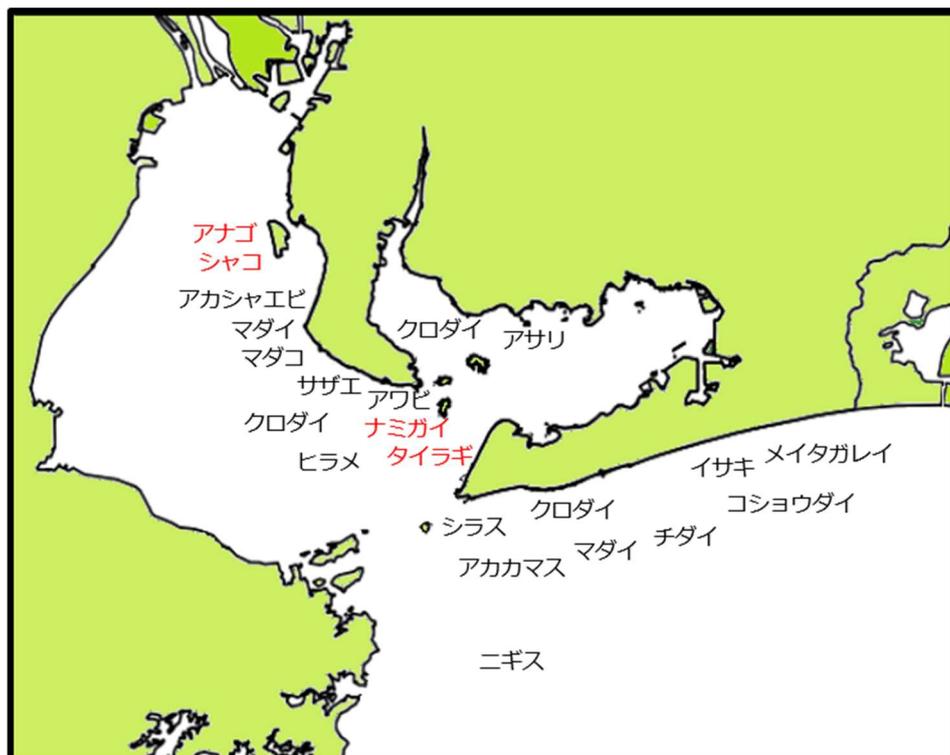
各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：マダイ、ヒラメ、クロダイ、アカシャエビ、サザエ、シャコ、アナゴ、マダコ

三河湾：クロダイ、アサリ、アワビ、タイラギ、ナミガイ

渥美外海：ヒラメ、マダイ、チダイ、クロダイ、シラス、イサキ、コショウダイ

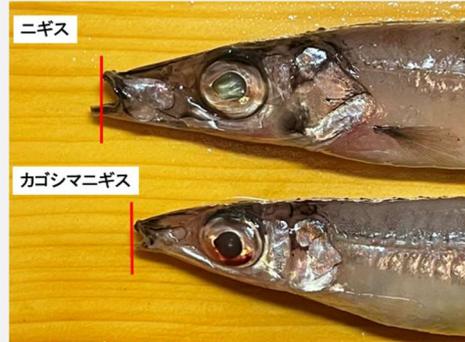
メイタガレイ、ニギス、アカカマス、チダイ



6月下旬の漁模様



タイラギ *Atrina pectinata* が三河湾で揚がっています。殻長が 30 cm を超えるととても大きな二枚貝です。タイラギは砂に潜って生活しており、とがった殻の先を下にして砂泥に潜り、幅広いほうの口を開けています。愛知県では潜水漁業で漁獲されています。主に貝柱を食用として利用し、お刺身で食べると甘みがあって非常に美味しい貝です。あまりスーパーなどではお目にかかれないですが、お店などで見かけることがあったら是非食べてみてください。

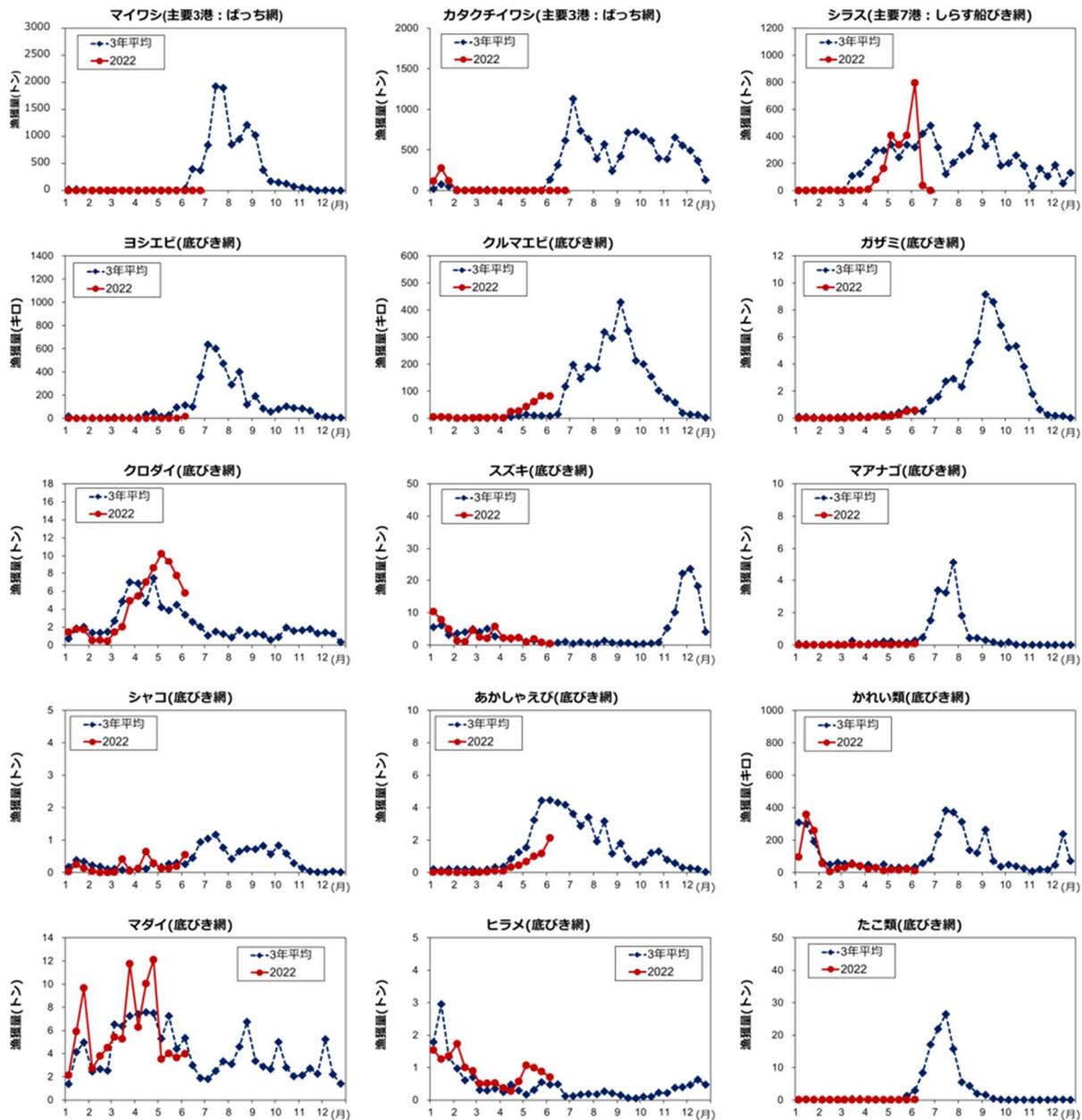


渥美外海でニギス *Argentina semifasciatus* が獲れています。ニギスは水深 100m よりも深い海に生息しており、愛知県では沖合底びき網漁業や渥美外海の底びき網漁業で漁獲され、天ぷら、フライ、干物、練り製品に利用されています。市場では、ニギスに混じり、ときどきカゴシマニギス *Argentina kagoshimae* というお魚も揚がっています。ニギスに非常に似ていますが、カゴシマニギスは下顎よりも上顎のほうが前に出ている点でニギスと見分けられます。また、カゴシマニギスの鰓耙（さいは）は、ニギスと比べて数が少なく、短い特徴があります。鰓耙とは、えらの前方に見える楕状の突起部分で、吸い込んだ水から餌をこし取る役割をしています。肝心の食べ比べですが、カゴシマニギスはニギスよりも若干身がしっかりしており、少しあっさりとした味わいでしたが、見た目とともに味わいも非常に似たものでした。



伊勢湾で小イカが獲れています。伊勢湾で漁獲される小イカには、ジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) Japonica*、ヒメジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) smatrensis*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis* などの数種類のイカが混ざっています。ジンドウイカとヒメジンドウイカは見た目が非常に似ていますが、ヒメジンドウイカは触腕の吸盤が大きく不揃いな特徴があります。鮮度が良いとお刺身がおいしいですが、炒め物やパスタの具に入れてもおいしく、いろんな料理に利用できます。小さいものはそのまま丸ごと使えて調理が非常に楽ですが、少し大きいものは体を支える骨のような軟甲という部分が気になるので内臓と一緒に取り出してから使ってくださいね。

主要魚種の漁獲状況



2022年6月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量(主要港)の推移