

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。

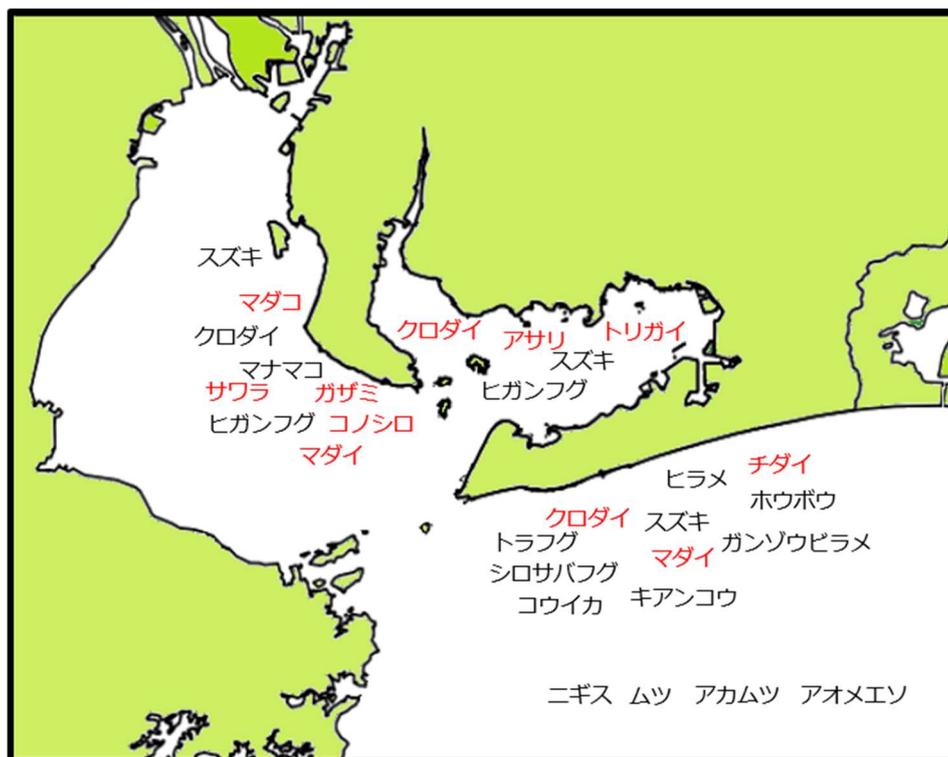
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、マダコ、クロダイ、マナマコ、サワラ、ヒガンフグ、コノシロ、ガザミ、マダイ

三河湾：クロダイ、アサリ、スズキ、ヒガンフグ、トリガイ

渥美外海：クロダイ、ヒラメ、チダイ、シロサバフグ、スズキ、ホウボウ、コウイカ、マダイ、トラフグ、キアンコウ、ガンゾウピラメ、ニギス、ムツ、アカムツ、アオメエソ



4月上旬の漁模様



4月、春を告げる水産物が市場に登場し、箱にいっぱいのコノシロが並び始めました。また、かご網漁でマダコが、小型底びき網漁でガザミがまとまって獲れ始めています。サツキマス姿も見られました。



伊勢湾からヒゲダイ *Hopalogenys sennin* とヒゲソリダイ *H. nigripinnis* が揚がっていました。皆さんはどちらがヒゲダイで、ヒゲソリダイかわかるでしょうか。上の写真 2 枚の立派なヒゲをたくわえたお魚がヒゲダイ、下の写真 2 枚のヒゲのないお魚がヒゲソリダイとなります。下の写真のお魚が年を重ねて上のお魚になったわけではないようで、それぞれ別の種となります。ただし、分類学上は同じ属に分類されており、ヒゲ以外は非常に似た見た目をしてしています。それでも、写真を見比べるとひげがあった方がダンディーに見える気がしませんか。

さて、そんな見た目のヒゲダイとヒゲソリダイですが、味の方は両者ともに絶品です。市場でもあまりお目にかかれない魚なので、味わう機会が少ないですが、ぜひ味わっていただきたい魚です。



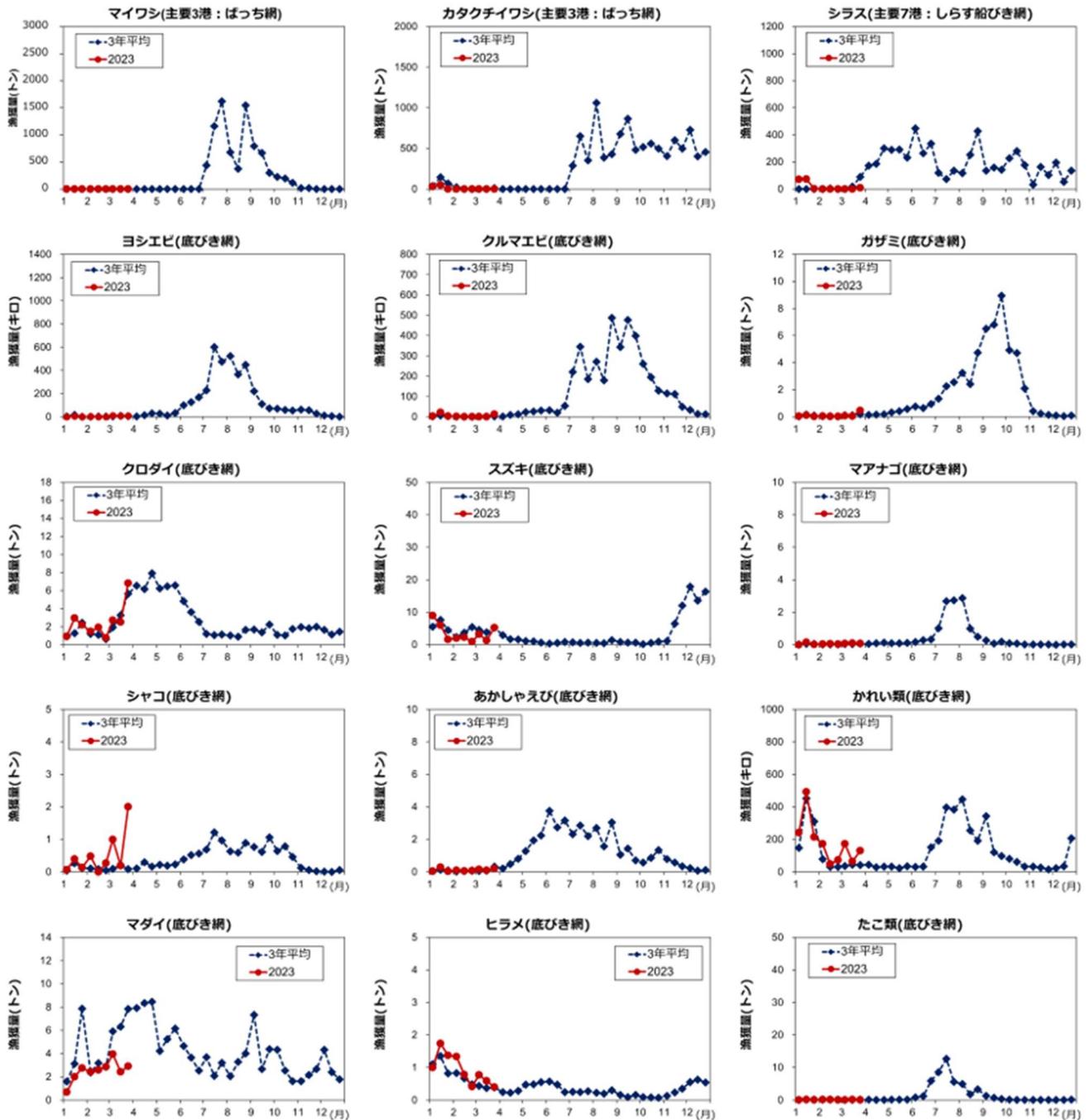
そんなヒゲダイとヒゲソリダイ以外にも、市場には似た者同士のお魚と一緒に揚がる場合があります。姿かたちが似ていると、仲良く一緒にいることが多いのでしょうか。こちらの写真はカワビシヤ *Histioporus typus* とテングダイ *Evistias acutirostris* となります。



三河湾でトリガイ *Fulvia mutica* が獲れはじめています。愛知県におけるトリガイは、主に貝けた網漁業と呼ばれる貝を狙った底びき網漁業で獲られています。今シーズンの貝けた網漁業は4月3日に解禁されました。トリガイは春に旬を迎えるため、これからの時期に美味しく頂けます。食べ方はシンプルにサッと湯にくぐらせて頂くとたいへん美味しくいただけます。

そんなトリガイですが、私たちが普段トリガイのどこを食べているかご存じでしょうか。普段目にするトリガイは二等辺三角形の姿となっており、生きている姿がまったく想像できません。実は、あの三角形のさきっぽはトリガイの足の部分となります。貝殻から中身を取り出して、身から足までを水平に切り開くことで、普段目にする二等辺三角形となります。実際に身を取り出してみると、トリガイの足の形がトリのくちばしに見える気がしませんか。

主要魚種の漁獲状況



2023年3月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移