

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。

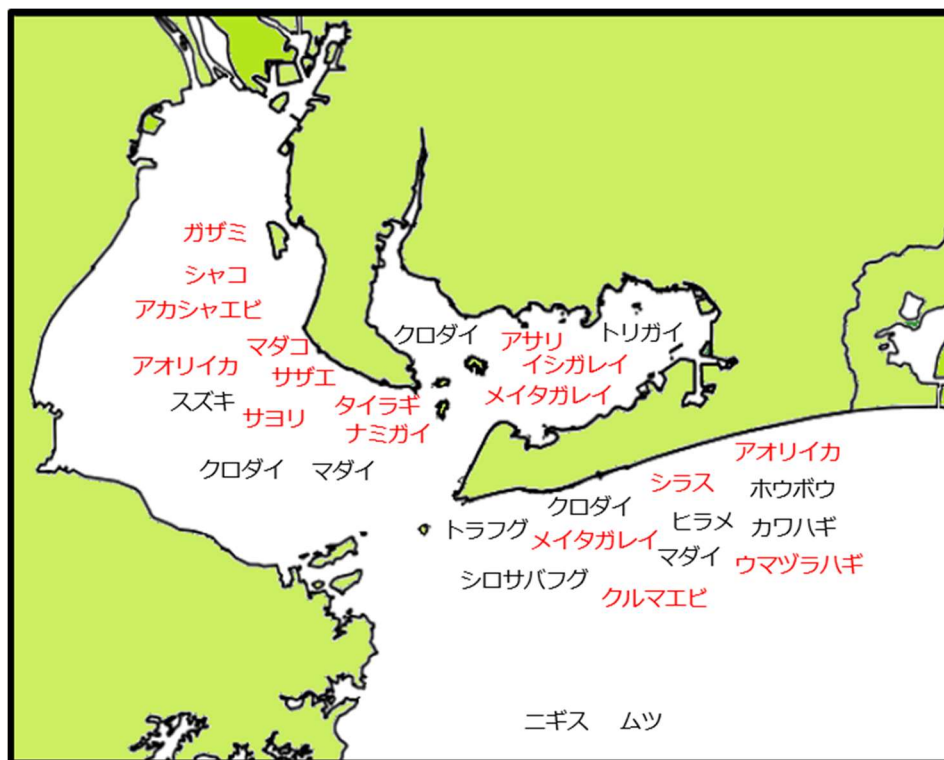
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：ガザミ、シャコ、アカシャエビ、マダコ、スズキ、サザエ、タイラギ、サヨリ、ナミガイ、クロダイ、マダイ、アオリイカ

三河湾：クロダイ、アサリ、トリガイ、イシガレイ、メイタガレイ

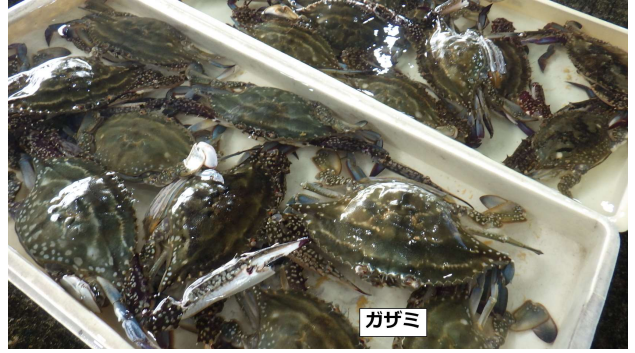
渥美外海：トラフグ、クロダイ、シラス、アオリイカ、メイタガレイ、ヒラメ、ホウボウ、シロサバフグ、マダイ、カワハギ、クルマエビ、ウマツラハギ、ニギス、ムツ



5月中旬の漁模様

○市場概況写真集





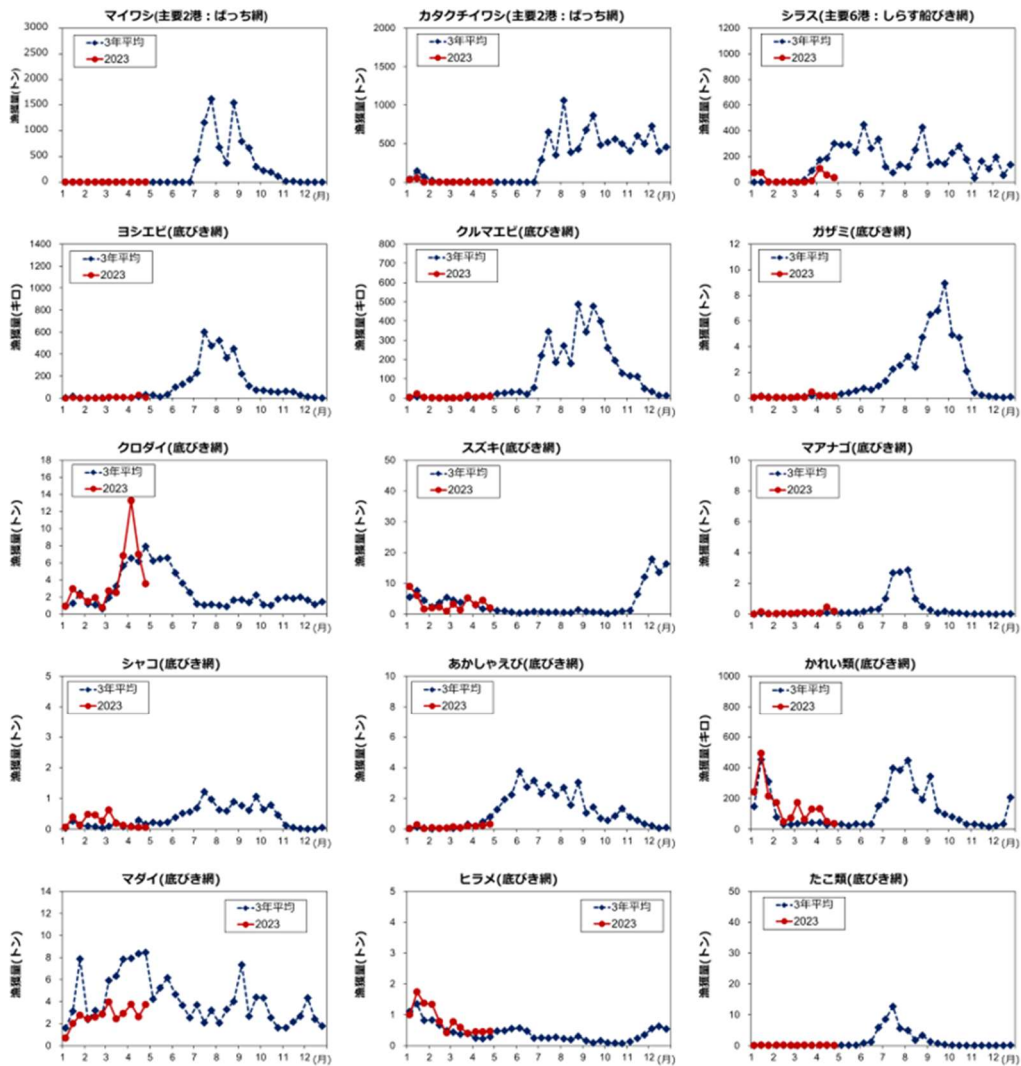


せりが始まる少し前、市場へ行くと海から揚がったばかりの魚たちが次々に並んでいく光景が見られます。係船場には漁から帰ってきた船が並び、漁師さんが獲ってきた水産物を降ろしています。降ろされた魚たちは、たくさんの氷で締められ、氷とともに並びます。また、生きているものは大きな生け簀の中でせりが始まるのを待ち、せりの直前に並べられ、弱らないように散水されます。せりが行われる市場では、このような漁師さんの徹底された管理のもとで魚介類の鮮度が保たれています。



伊勢湾であかしゃえびが獲れ始めました。あかしゃえびは愛知県の海域で獲れる小エビの総称で、生物の種としてはサルエビ、アカエビなどが含まれます。去年はアカエビが多く混じっていましたが、今年の5月時点ではサルエビが中心となっている模様です。これらの種は見た目では判別できるため、食べ比べてみると新たな発見があるかもしれません。あかしゃえびはスーパーなどの店頭でそのままの姿を見かけることもありますが、「えびせんべい」の材料としても利用されており、愛知県の地場産業を支える重要な水産物となります。大型のエビに比べて殻が柔らかく、丸ごと味わうことができるため、唐揚げなどにすると手軽に美味しくいただけます。

主要魚種の漁獲状況



2023年4月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

