

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。

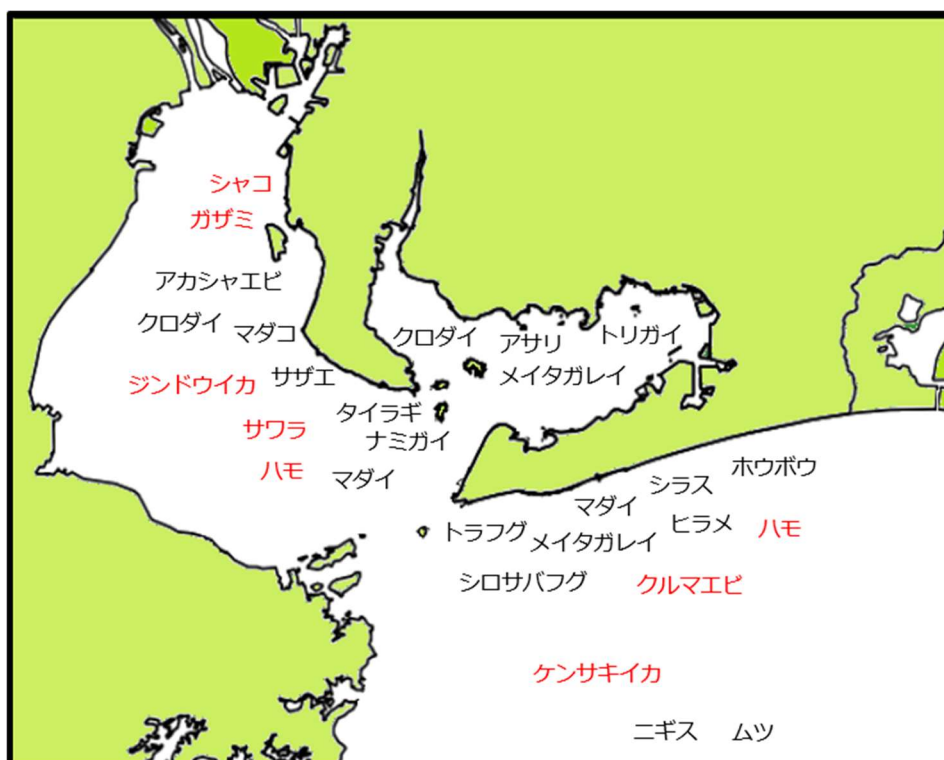
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

## 各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：シャコ、ガザミ、アカシャエビ、クロダイ、マダコ、ジンドウイカ、サザエ、サワラ、タイラギ、ナミガイ、ハモ、マダイ

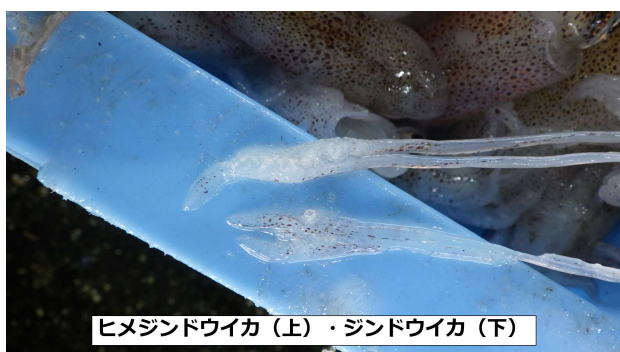
三河湾：クロダイ、アサリ、トリガイ、メイタガレイ

渥美外海：トラフグ、マダイ、シラス、ホウボウ、メイタガレイ、ヒラメ、クルマエビ、シロサバフグ、ハモ、ケンサキイカ、ニギス、ムツ



7月中旬の漁模様

## おさかな紹介コーナー



伊勢湾と渥美外海から小イカが揚がっています。愛知県で漁獲される小イカは、主にジンドウイカ類やケンサキイカ *Uroteuthis edulis*、ヤリイカ *Heterololigo bleekeri* などであり、現在はジンドウイカ類とケンサキイカが多く水揚げされています。ジンドウイカ類は主に内湾の底びき網漁業で漁獲しており、ジンドウイカ *Loliolus(Nipponololigo) Japonica* とヒメジンドウイカ *Loliolus (Nipponololigo) smatrensis* で構成されています。見分け方は、触腕（2本の長い腕）の吸盤が大きく、不揃いなものがヒメジンドウイカで、小さいものがジンドウイカとなります。

ケンサキイカとヤリイカは、主に外海の底びき網漁業で漁獲されています。ヤリイカは冷水を好む種であり、現在は温かい黒潮が愛知県海域に接近しているためケンサキイカが主体となっています。小さいヤリイカとケンサキイカの見分けは難しく、胴部の先端とひれの形や触腕の吸盤の大きさ、頭部から前方と胴部とのプロポーションで見分けられます。わかりやすい特徴は、小さいヤリイカの触腕の吸盤は目立ちませんが、ケンサキイカは小さくとも触腕の吸盤が比較的はっきりしています。

これらの小イカは、一匹いっぴきは小さいですが、イカの美味しさを丸ごと味わえます。さらに、そのまま料理に使えるため、調理が非常に楽であることもうれしい水産物となります。洋風・和風の煮物や炒め物などどのような料理にも合うのも小イカの特徴です。スーパーなどの店頭でお目にかかったら、ぜ

ひ味わってみてください。



多種多様な水産物が水揚げされる愛知県の漁業において、イカ類も様々な種類が漁獲されます。みなさんお馴染みのスルメイカ *Todarodes pacificus* をはじめ、ジンドウイカ類やコウイカ類、アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana*、ケンサキイカ、ヤリイカが漁獲されます。さらに、ジンドウイカ類はジンドウイカとヒメジンドウイカ、コウイカ類はコウイカ *Sepia esculenta* とカミナリイカ *Sepia lycidas* で構成されており、ひとくちにイカと言っても、様々なイカが食卓を彩っていることが分かります。小イカでは漁期が重なる種も多く、最後の写真では同じ場所で獲れたコウイカ、ジンドウイカ、ケンサキイカ、

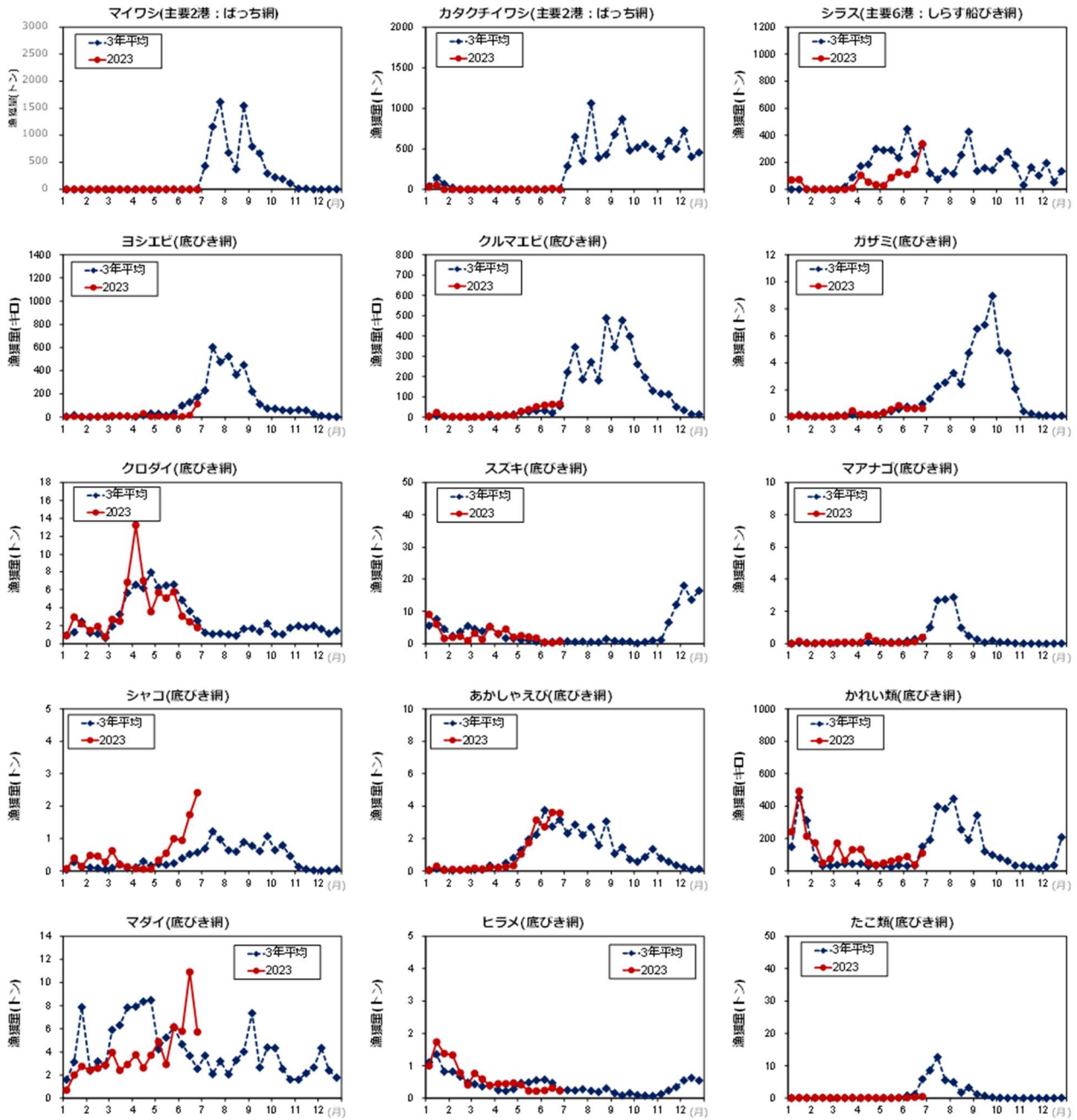
ヤリイカ、スルメイカを並べてみました。(順不同。複数個体の種あり。)

さらに、これらのイカ類はそれぞれ旬が異なります。アオリイカ、コウイカ、およびケンサキイカが春、ジンドウイカ類が夏から秋、ヤリイカが秋、スルメイカが冬に旬を迎えます。水揚げされる期間を含めると、一年を通じて多様なイカを楽しむことができることも愛知県の漁業の魅力のひとつとなっています。



そのような多様なイカ類が漁獲される愛知県の海は、イカ類をはぐくむ海域でもあります。今年の初夏に、地先の海でコウイカ類 *Sepia spp.* とミミイカ類 *Euprymna spp.* の卵を発見しました。コウイカ類の卵は砂泥底の表層に産み付けられており、泥団子のように砂粒を表面にくっつけることでカモフラージュされていました。ミミイカ類の卵は海藻に絡まるように産み付けられていました。親と同じ姿かたちで孵化した赤ちゃんは、孵化後すぐに泳ぎだし、コウイカは底を這うように、ミミイカはひれを活発に動かして表層付近を遊泳していました。ミミイカ類は漁獲対象種ではありませんが、コウイカ類は成長後、冬から初夏にかけて漁獲されるようになります。

# 主要魚種の漁獲状況



2023年6月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移