

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：マイワシ、シャコ、ガザミ、あかしゃえび、カタクチイワシ、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、ハモ、マダイ、クルマエビ

三河湾：クロダイ、アサリ、マコガレイ、クルマエビ

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



9月中旬の漁模様

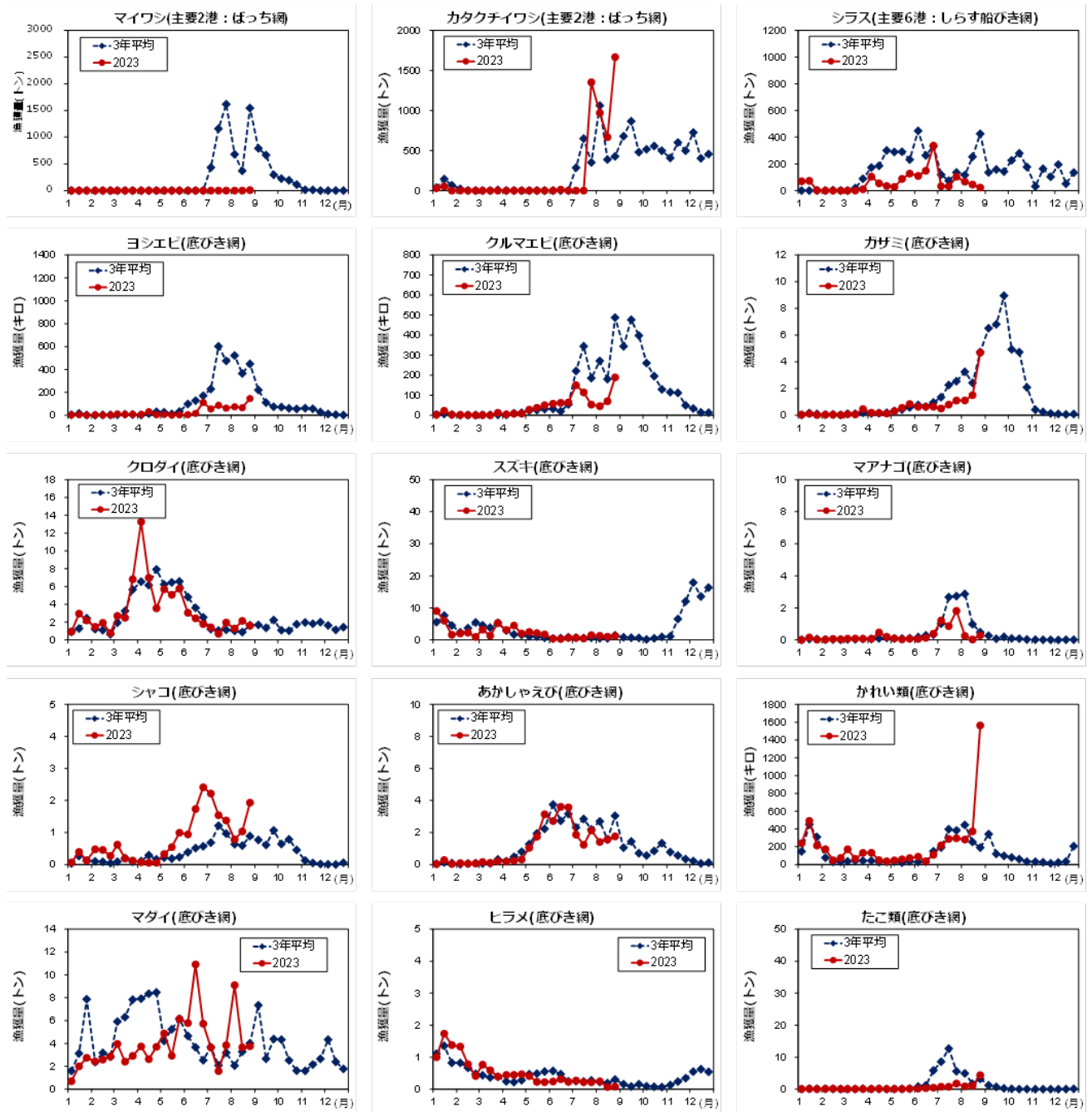
おさかな紹介コーナー



伊勢湾と渥美外海でハモ *Muraneosox cinereus* が獲れています。6月の「おさかな旬報」にて夏に旬を迎える魚として紹介したハモですが、実は秋も美味しい魚です。ハモは夏季に産卵を終え、秋に入ると次なる越冬に向けてたくさん餌を食べて栄養を蓄えるようになります。そのため、秋から初冬にかけてのハモは脂がのっています。秋の脂ののったハモは、特にてんぷらが絶品です。

近年、愛知県ではハモの漁獲量が増加しています。ハモと言えば京都の祇園祭という印象が強いですが、愛知県の秋のハモを味わってみませんか。近年では県内の加工場でもハモの骨切り機械を導入した例がみられるなど、ハモがより愛知県の身近な魚になってきていますよ。

主要魚種の漁獲状況



2023年8月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移