

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。

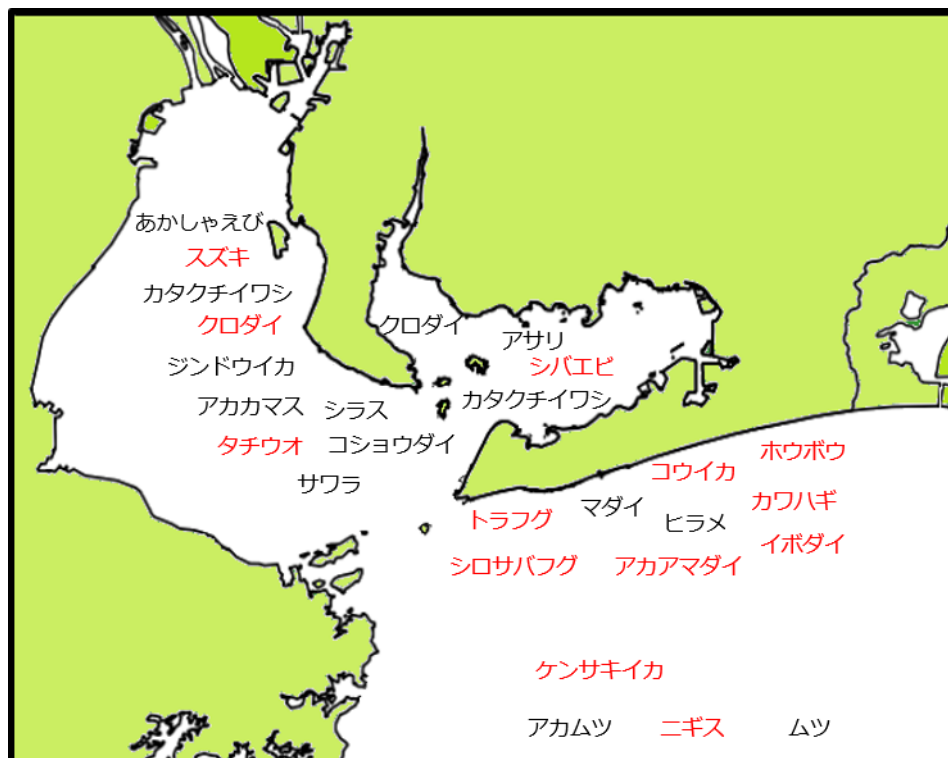
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にいただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：あかしゃえび、スズキ、カタクチイワシ、クロダイ、ジンドウイカ、アカカマス、シラス、タチウオ、コショウダイ、サワラ

三河湾：クロダイ、アサリ、シバエビ、カタクチイワシ

渥美外海：トラフグ、マダイ、コウイカ、ホウボウ、シロサバフグ、ヒラメ、カワハギ、シロサバフグ、アカアマダイ、イボダイ、ケンサキイカ、アカムツ、ニギス、ムツ



11月中旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

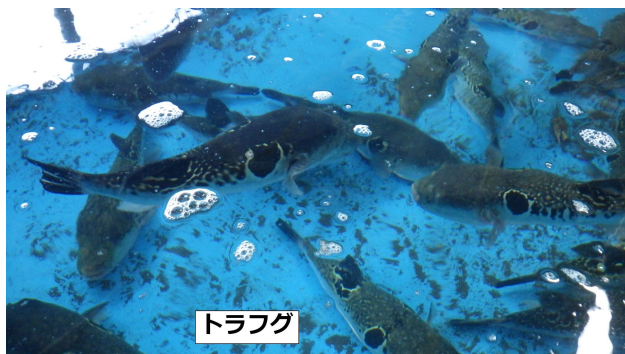
〇しらす



伊勢湾と渥美外海でしらすは漁獲されています。しらすはイワシ類の稚魚の総称であり、今の時期はカタクチイワシ *Engraulis japonicas* が主体となっています。カタクチイワシは親魚も漁獲されていますが、愛知県の漁業者は禁漁区の設定や休漁に取り組むことで、親を残して子（しらす）を増やすとともに、子（しらす）を残して親を増やす持続的な利用を行っています。また、私たちは卵稚仔調査などを行い、漁業者に情報提供することで持続的な利用をサポートしています。

11月中旬以降、伊勢湾にてしらすの豊漁が続いています。これを機に全国有数の愛知県のしらすを食べてみませんか。

○トラフグ

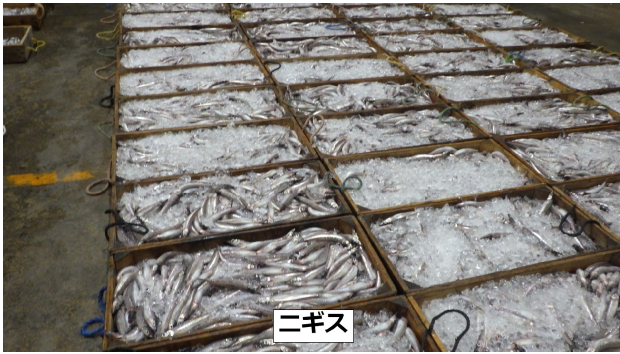


トラフグ *Takifugu rubripes* が伊勢湾や渥美外海で漁獲されています。トラフグは、愛知県では主にふぐはえ縄漁や小型底びき網で漁獲されます。特に、ふぐはえ縄漁はトラフグを専門的に狙う漁法で、1匹ずつ傷つけずに釣り上げます。さらに、釣り上げられたトラフグは、噛み合いを防ぐために大きな前歯を折った後に大きな生け簀へ収容されます。このように手間暇をかけて漁獲されたトラフグは、きれいな姿のままに生け簀の中を泳ぎ、高い鮮度を保ったまま出荷されていきます。

毎年、愛知県のふぐはえ縄漁は10月に解禁され、2月までと決められています。さらに、漁業者自らが出漁日の管理や針数の制限、小さなトラフグは獲らないようにすることで資源の管理・保護に力を入れています。加えて、県栽培漁業センターでトラフグを卵から育てており、成長した稚魚を漁業者が放流することで資源の底支えを行っています。このように、本県ではトラフグ資源の適切な利用に力を入れています。

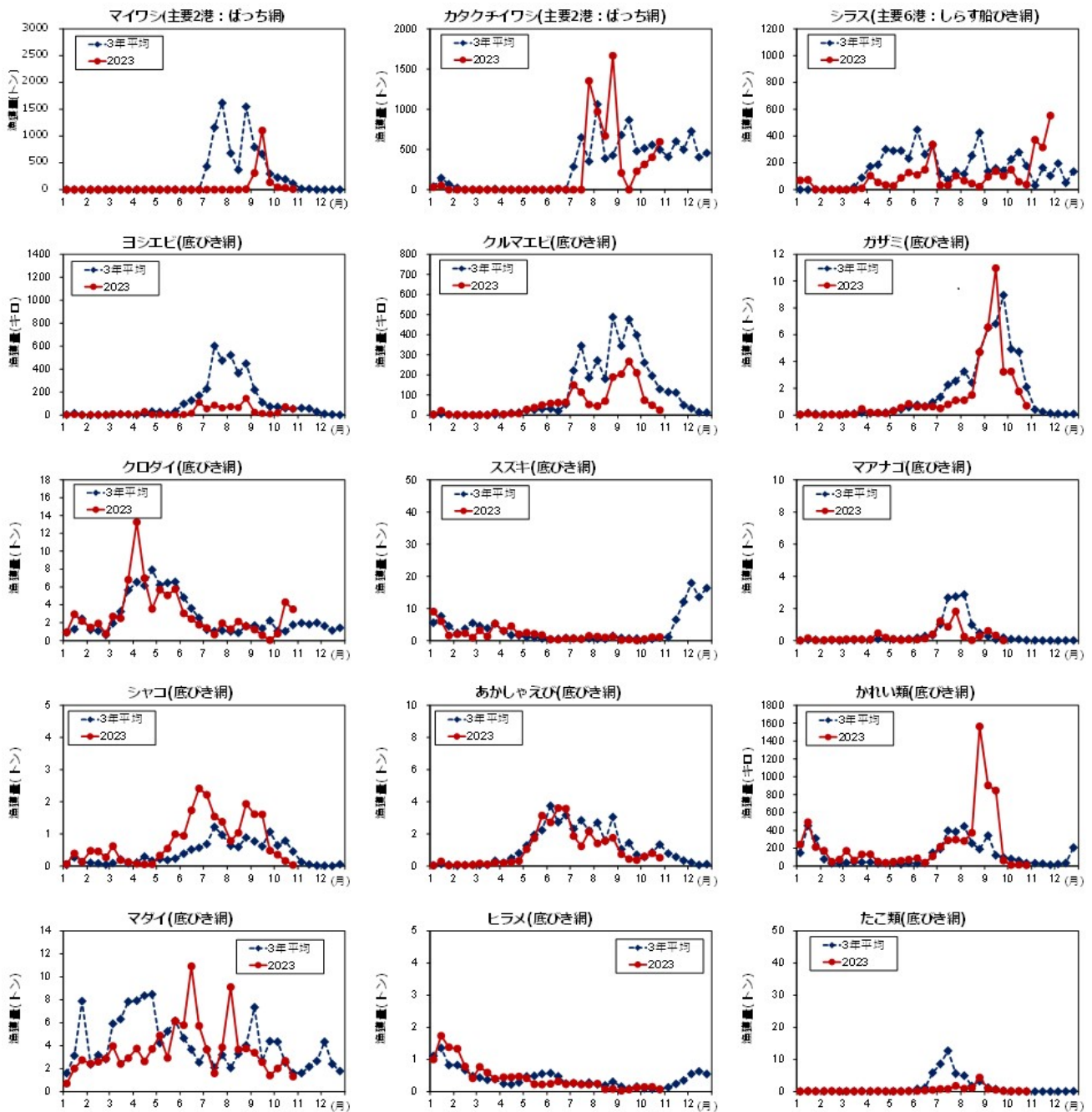
トラフグは、「あいちの四季の魚」の冬の魚に選ばれており、冬に旬を迎える魚です。また、愛知県のトラフグは全国有数の漁獲量を誇っており、特に南知多町などの地域ではフグ料理が名物となっています。これからの忘年会や年末年始は、愛知の海と冬の味覚であるトラフグを楽しみに知多半島に来てみませんか。

〇ニギス



ニギスが渥美外海で漁獲されています。ニギス *Argentina semifasciatus* は水深 300~400m の深海で漁獲される深海魚であり、愛知県の漁業では、主に沖合底びき網漁業で主に漁獲されています。また、市場ではニギスと非常に見た目が似ているカゴシマニギス *Argentina kagoshimae* が混ざっていることがあります。カゴシマニギスは、ニギスと比べて目がとても大きく、下顎が前に出ないという特徴があります。どちらも脂ののった白身が美味しいお魚です。ニギスとともにカゴシマニギスを見かけたら味の違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。

主要魚種の漁獲状況



2023年10月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移

※しらすのみ11月下旬まで図示