

■魚 類

アイゴ	1	ニホンウナギ	38
アイナメ	2	ネズミゴチ	39
アオメエソ	3	ハモ	40
アカアマダイ	4	ヒイラギ	41
アカエイ	5	ヒウチダイ	42
アカカマス	6	ヒラメ	43
アカムツ	7	ブリ	44
アマゴ	8	ヘダイ	45
アユ	9	ホウボウ	46
イカナゴ	10	ボラ	47
イサキ	11	マアジ	48
イシガレイ	12	マアナゴ	49
イボダイ	13	マイワシ	50
ウマツラハギ	14	マコガレイ	51
カタクチイワシ	15	マゴチ	52
カワハギ	16	マサバ	53
キアンコウ	17	マダイ	54
キンギョ	18	マトウダイ	55
キンメダイ	19	マハゼ	56
クロウシノシタ	20	ムシガレイ	57
クロダイ	21	ムツ	58
コショウダイ	22	メイタガレイ	59
コノシロ	23	メバル	60
サッパ	24	ユメカサゴ	61
サヨリ	25	ヨリトフグ	62
サワラ	26		
シラス	27	■甲殻類	
シロギス	28	アカザエビ	63
シログチ	29	イセエビ	64
シロサバフグ	30	ウチワエビ	65
シロムツ	31	ガザミ	66
スズキ	32	クマエビ	67
タチウオ	33	クルマエビ	68
チダイ	34	サルエビ	69
トラフグ	35	シバエビ	70
ニギス	36	シャコ	71
ニジマス	37	タカアシガニ	72
		ヒゲナガエビ	73

ヒラツメガニ	74
ボタンエビ	75
ヨシエビ	76

■貝 類

アカガイ	77
アカニシ	78
アケガイ	79
アサリ	80
イワガキ	81
ウチムラサキ	82
クロアワビ	83
サザエ	84
タイラギ	85
ダンベイキサゴ	86
ツキヒガイ	87
ツメタガイ	88
トリガイ	89
ナミガイ	90
バカガイ	91
ハマグリ	92
マガキ	93
ミルクイ	94
ヤマトシジミ	95

■その他水産動物

アオリイカ	96
イイダコ	97
ケンサキイカ	98
コウイカ	99
ジンドウイカ	100
スルメイカ	101
マダコ	102
マナマコ	103
ヤリイカ	104

■海 藻

アナアオサ	105
スサビノリ	106
ヒトエグサ	107
ヒジキ	108
マクサ	109
ワカメ	110

■水産物のPR

あいちのおさかなマーケット、 あいちのおさかなコンシェルジュ	111
-----------------------------------	-----

■水産物の消費拡大への取り組み

葵うなぎ、一色産うなぎ、 豊橋うなぎ	113
愛知のり、あいちあさり	114
豊浜産水産物、日間賀島の タコ・トラフグ・ナミガイ	115
篠島のしらす、蒲郡メヒカリ	116
絹姫サーモン、 愛知の魚 50 選カレンダー	117

■地元水産物が購入できる産地直売施設

豊浜魚ひろば、師崎漁港朝市、 三河一色さかな村	118
一色さかな広場、 一色うなぎ漁協うなぎ直売店、 蒲郡漁協西浦鮮魚マーケット	119

■愛知県の主な漁業

沖合底びき網漁業、中型まき網漁業、 船びき網漁業	120
小型底びき網漁業、さし網漁業、 潜水漁業	121
釣り漁業、かご漁業、 採貝漁業、小型定置網漁業	122
のり養殖業、うなぎ養殖業、 きんぎょ養殖業	123

■はじめてのさかな料理

魚の下処理	124
魚のおろし方	125
焼き魚・煮魚の基本	126
キッチンの汚れ・臭い対策	127

■魚の耳石とイカ・タコの平衡石を取り
出そう（大江文雄）■魚を食べよう ―おさかなマイスター
からの伝言―（神谷友成）

■耳石について

	132
--	-----