

はじめに

みなさんは、魚は好きですか？

愛知県では、伊勢湾や三河湾などの海から、漁師さんがいろんな種類の水産物を水揚げしています。また、海苔やうなぎ、あゆなどの養殖業も盛んです。

でも残念ながら、最近では日本人の魚を食べる量が減っているのです。

その理由は、骨があるとか、調理が面倒だとか、色々な声がありますが、どんな魚があるのか知らないということも、理由のひとつかも知れません。

この本は、愛知県でとれる主な水産物110種類について、絵や写真とともに、どこでどんな方法でとっているか、どんな食べ方が美味しいかなどを紹介しています。また、巻末には、自由研究などで活用してもらえるよう、魚の「耳石（じせき）」の集め方も紹介しました。

この冊子の内容は愛知県水産課のホームページで電子データを掲載しており、ダウンロードも可能となっています。

水産物は栄養バランスが良く、みなさんの成長や健康にとっても良い食べ物です。ぜひこの本で魚の名前や調理法を覚えて、たくさん食べてもらいたいと願っています。

愛知県農業水産局長



主な魚種の全国順位 (2024年)

種 類	生産量(t)	全国順位	種 類	生産量(t)	全国順位
くるまえば	67	1位	きんぎょ養殖(千尾)	3,621	2位
あさり類	1,057	2位	しらす	2,881	3位
くろだい	260	2位	すずき類	236	4位
がざみ類	269	2位	かたくちいわし	10,130	5位
あゆ養殖	844	2位	のり養殖(百万枚)	205	6位
うなぎ養殖	4,255	2位	まだい	606	8位

※主な魚種の漁獲量は農林水産省のHPで確認することができます。

〈海面漁業生産統計調査〉

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html

〈内水面漁業生産統計調査〉

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/naisui_gyosei/index.html