

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026 年 7 月

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、参考にしていただけられるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊 勢 湾：マダコ、サワラ、カタクチイワシ、シャコ、クルマエビ、マダイ、メイトガレイ、ジンドウイカ、シロギス、ハモ、ホウボウ

三 河 湾：スズキ

渥美外海：ハモ、マダイ、ガンゾウビラメ、ホウボウ、チダイ、シラス、ケンサキイカ、マダコ、ヒイラギ、クルマエビ、マアジ



7 月下旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇マダイ



マダイ *Pagrus major* が伊勢湾と渥美外海で揚がっています。産卵後のマダイは一般的に「麦わらダイ」と呼ばれます。この時期には脂のりが戻ってきていますが、お手頃な値段で見かけます。

刺身で食べきれなかった分が出てきたときにおすすめの食べ方は「鯛茶漬け」です。身は軽く（2分から3分程）漬けておいてから、お出汁でいただきました。気温が上がってきたこの頃でも、サラサラと美味しくいただけます。皆様も是非、作ってみてください。

また、7月18日（土）に南知多町の中須地区で、19日（日）に豊浜地区で「鯛まつり」が開催予定です。7月の3連休のお出かけ先として天下の奇祭とも称される鯛まつりに足を運んでみてください！

〇クロダイ

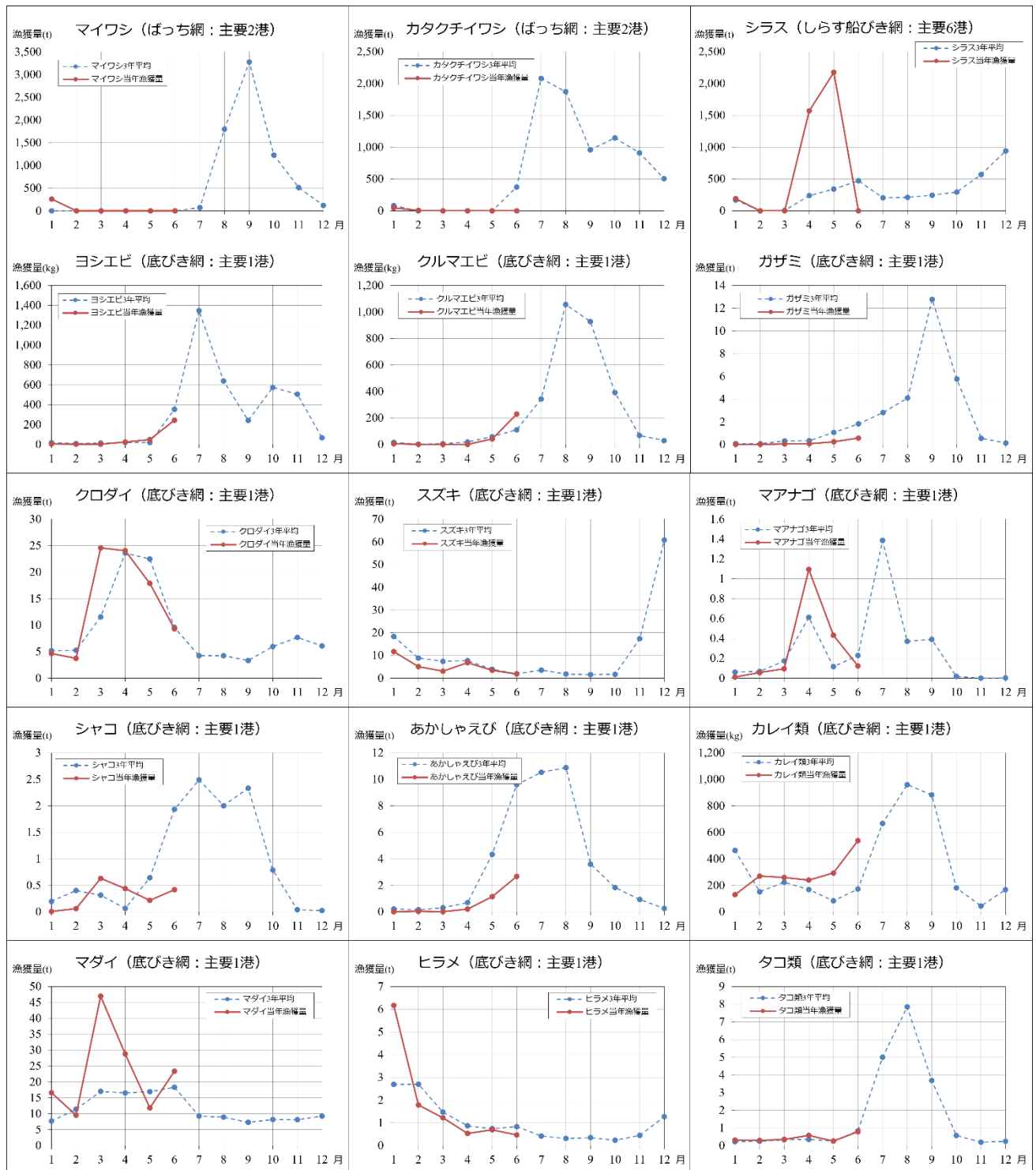


伊勢湾でクロダイ *Acanthopagrus schlegelii* が漁獲されています。「たい」と名の付く魚はたくさんいますが、たいの仲間（タイ科）ではないのにたいの名が付く「あやかりたい」がいます。「あやかりたい」としては、コショウダイやイシダイがいます。クロダイは正真正銘、たいの仲間（タイ科）の魚です。

7月18日（土曜日）、19日（日曜日）に開催された鯛祭りでは、マダイだけでなく、巨大なクロダイも豊浜の町を練り歩きました。巨大なタイたちが動く姿は圧巻でしたので、ぜひ、訪れてみてください！

また、今回はクロダイの照り焼きでいただきました。他にも、刺身やフライ、バター焼きに煮魚、汁物と色々な食べ方がある魚ですので、皆さんも試してみてください！

主要魚種の漁獲状況



2026 年 6 月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024 年 3 月から旬別グラフが月別に変更されました。