

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026 年 8 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：サワラ、カタクチイワシ、シャコ、クルマエビ、マダイ、マアジ、メイタガレイ、ヤマトカマス、シラス、イボダイ、ハモ、ホウボウ

三 河 湾：スズキ

渥美外海：ハモ、シラス、マダイ、ガンゾウビラメ、ホウボウ、ケンサキイカ、マダコ、クルマエビ、イボダイ



8 月下旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

○さかなの日



愛知県は 2026 年 7 月 1 日時点で「さかなの日」賛同メンバーとなりました！

「さかなの日」とは、我が国の水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取り組みを推進することを目的として制定され、毎月 3～7 日が「さかなの日」、11 月 3～7 日が「いいさかなの日」となっています。現在、「さかなの日」賛同メンバーは 1,100 を超えています。（水産庁 HP より引用）

最近では「クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト」（2025 年 6 月始動）や「魅了（みりょう）ギョ・プロジェクト」（2026 年 7 月始動）があります。

おさかな旬報では「さかなの日」以外の日にもリアルタイムな情報発信を続けていきますので、今後ともぜひチェックしてください！また、おさかな旬報だけでなく、あいちのおさかなコンシェルジュでも情報発信をしていますので、そちらもぜひチェックしてみてください！

あいちのおさかなコンシェルジュ：<https://www.pref.aichi.jp/suisan/osakana/>

水産庁 HP：<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/sakananohi1137.html>

「さかなの日」HP：<https://sakananohi.jp/>

〇しらす



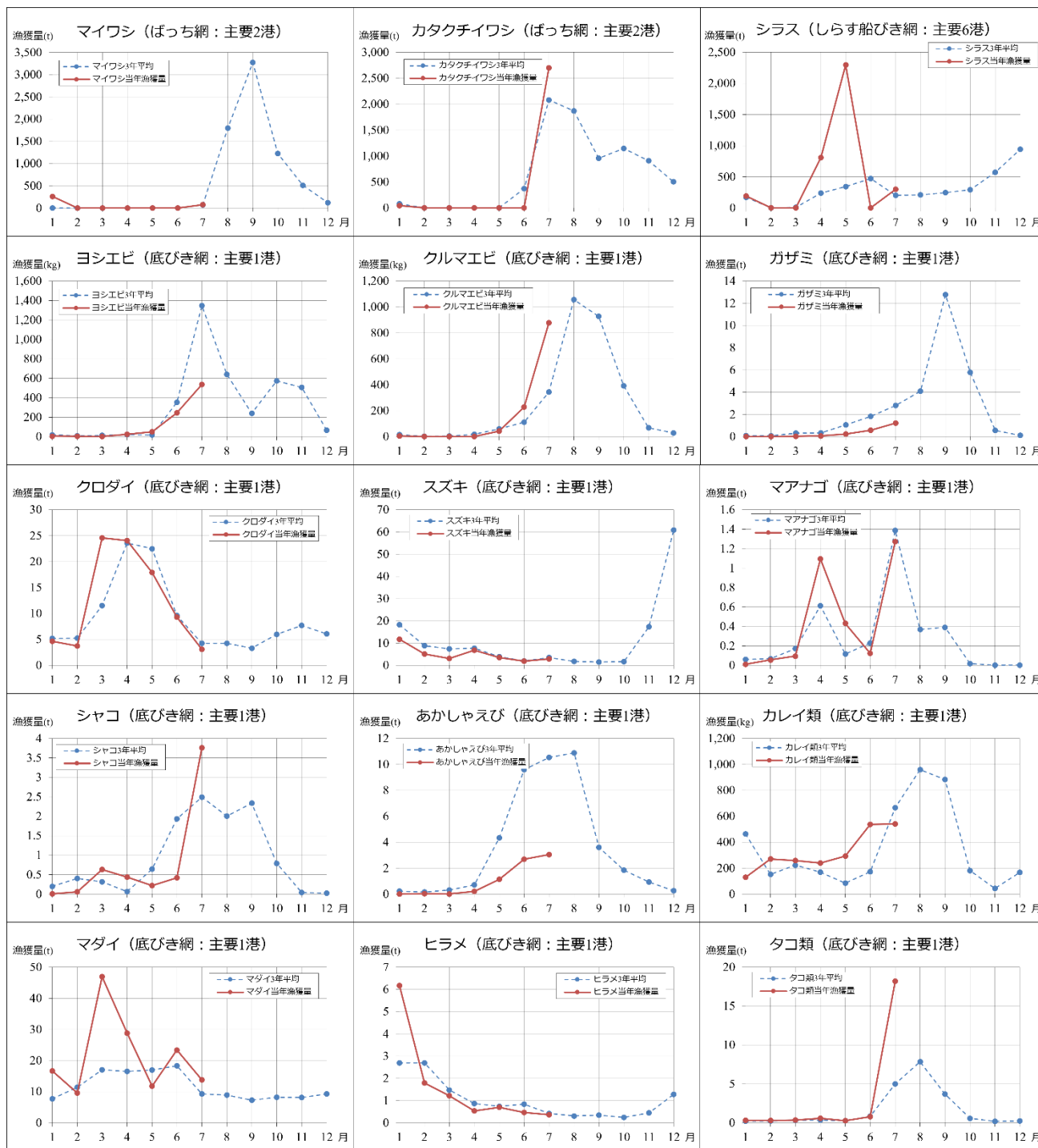
しらすの卵とじ丼

伊勢湾や渥美外海でしらすが漁獲されています。しらすとはイワシ類の稚魚の総称であり、今漁獲されているしらすの大部分はカタクチイワシ *Engraulis japonicas* です。漁獲されるしらすの中には腹が赤くなっているものもあります（しらすの写真上）が、これは、餌のプランクトンをたくさん食べており、その分、栄養豊富なしらすと言えます。釜揚げしらすにすると、腹は薄いオレンジ色になり、味も白いしらすと変わりません。

しらす担当の職員にオススメの食べ方を聞いたところ、卵とじと釜揚げしらす丼とのことでしたので、組み合わせてしらすの卵とじ丼としていただきました。細かくちぎった大葉がしらすの塩味・風味を引き立ててくれました。しらすを始め、南知多産の海苔に、全国生産量1位の大葉を加えて、お米も「あいちのかおり」を使った、愛知県の農業水産物を集結させたような料理となりました。

皆さんもぜひ、愛知県産の食べ物を食べて、地産地消に貢献してみてください！地元の良さの再発見があるはずです！

主要魚種の漁獲状況



2026 年 7 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。