

マダイ 真鯛 ①スズキ目タイ科③30~70cm③釣・底びき網④秋⑤刺身・塩焼き・汁物・鍋物・蒸し物・すし・だね



クロダイ 黒鯛 ①スズキ目タイ科③30~50cm③釣・定置網・底びき網④秋⑤刺身・塩焼き・汁物・鍋物



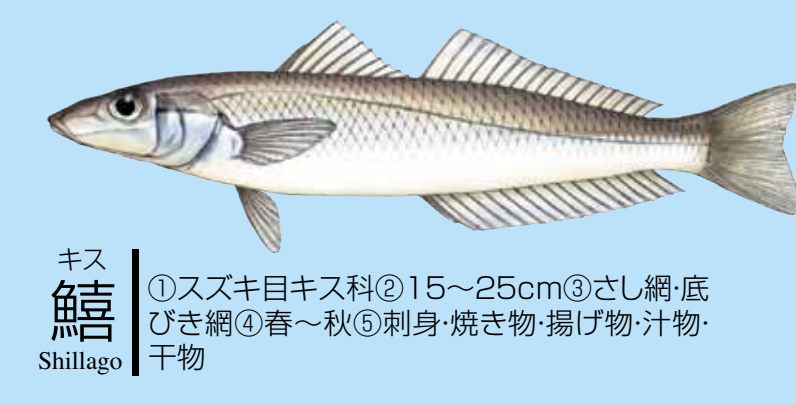
マアジ 真鯨 ①スズキ目アジ科②20~40cm③底びき網・船びき網・釣④夏⑤刺身・たたき・焼き物・揚げ物・干物



マサバ 真鯖 ①スズキ目サバ科③30~40cm③まき網・釣④秋⑤塩焼き・煮物・しめざば・揚げ物・ムニエル・干物



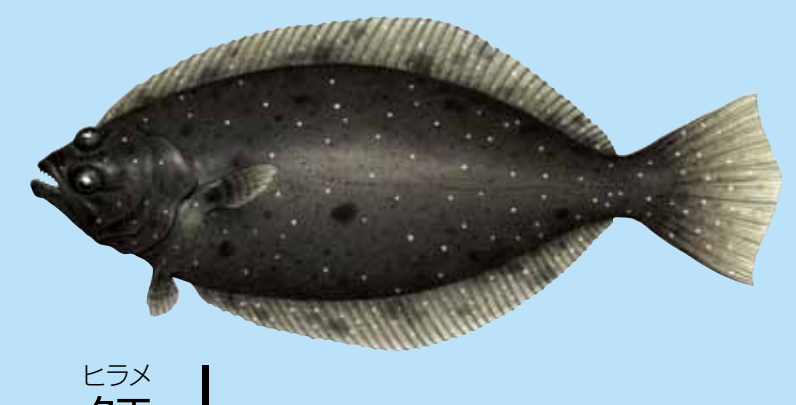
サワラ 鯖 ①スズキ目サバ科④40~60cm③さし網・まき網・底びき網④秋⑤焼き物・蒸し物・煮物



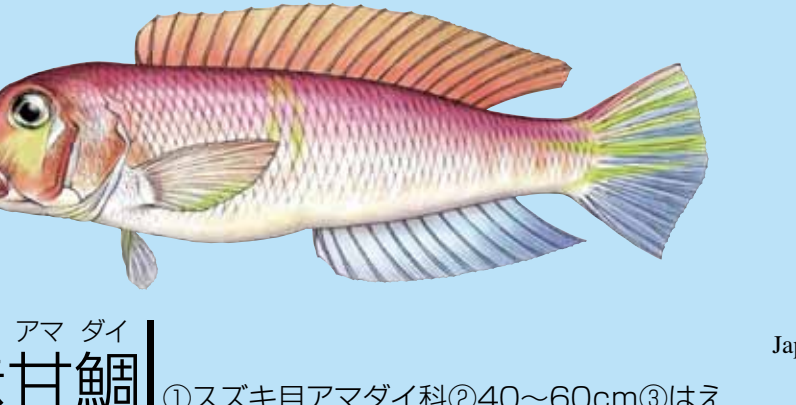
キス 鯖 ①スズキ目キス科②15~25cm③さし網・底びき網④春~秋⑤刺身・焼き物・揚げ物・汁物・干物



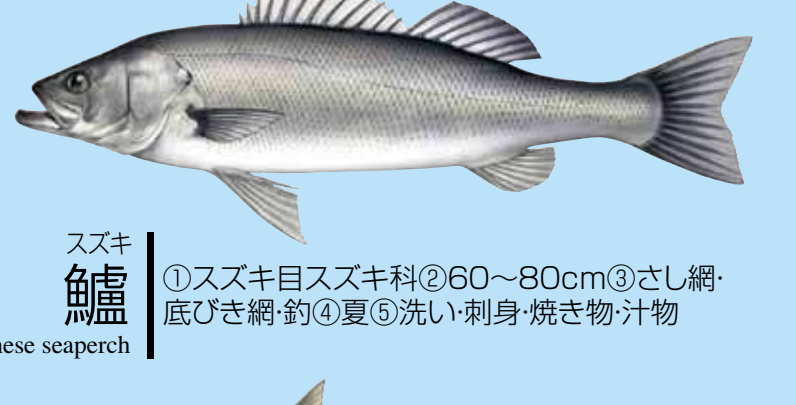
マイワシ 真鰯 ①ニシン目ニシン科②15~20cm③まき網・船びき網④秋⑤焼き物・煮物・酢の物・干物



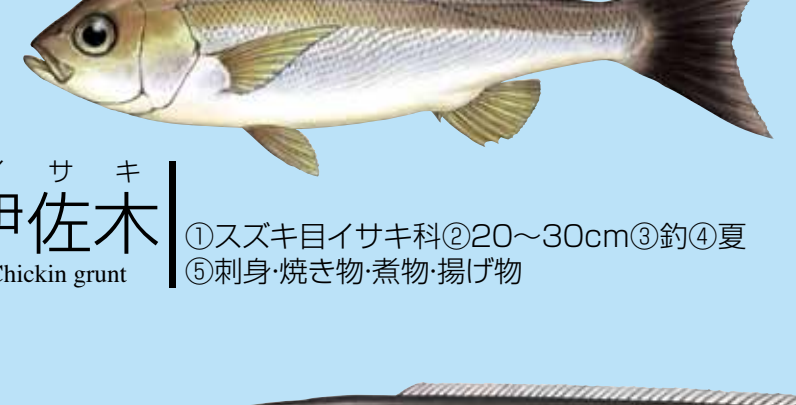
ヒラメ 鰈 ①カレイ目ヒラメ科②30~70cm③底びき網④冬⑤刺身・煮物・揚げ物



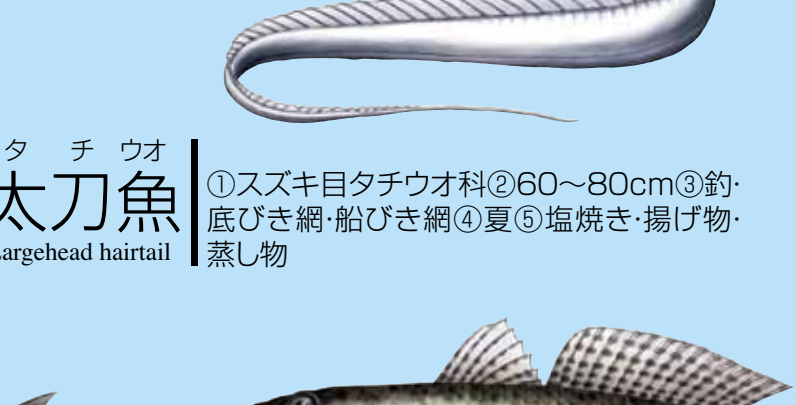
アカアマダイ 赤甘鯛 ①スズキ目アマダイ科④40~60cm③はえなわ・さし網④冬⑤刺身・塩焼き・鍋物・蒸し物



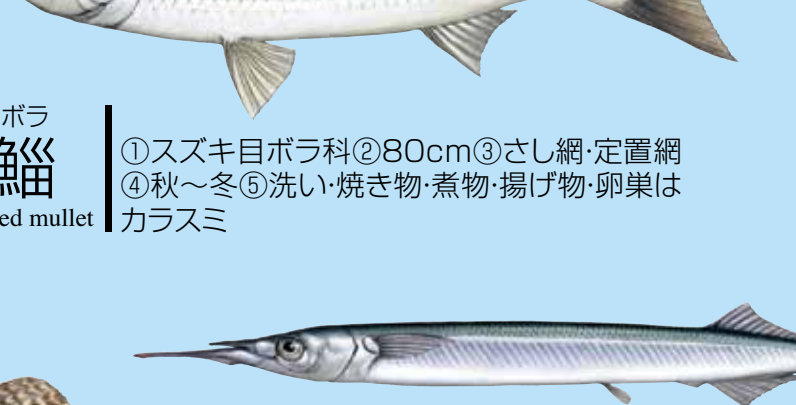
スズキ 鱸 ①スズキ目スズキ科②60~80cm③さし網・底びき網・釣④夏⑤洗い・刺身・焼き物・汁物



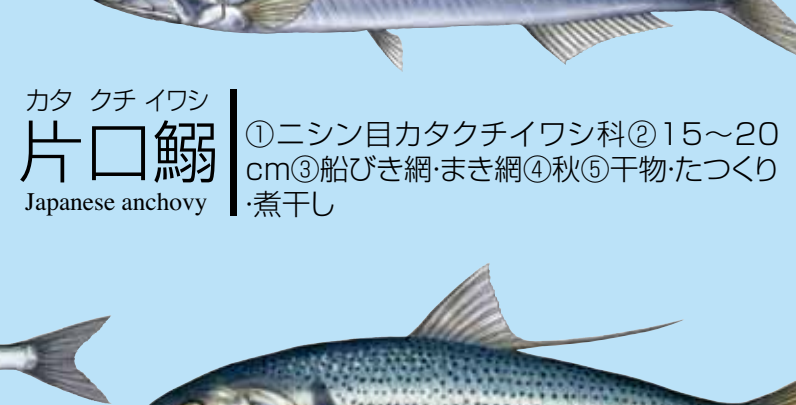
イサキ 伊佐木 ①スズキ目イサキ科②20~30cm③釣④夏⑤刺身・焼き物・煮物・揚げ物



タチウオ 太刀魚 ①スズキ目タチウオ科②60~80cm③釣・底びき網・船びき網④夏⑤塩焼き・揚げ物・蒸し物



ボラ 鰻 ①スズキ目ボラ科②80cm③さし網・定置網④秋~冬⑤洗い・焼き物・煮物・揚げ物・卵巣はカラスミ



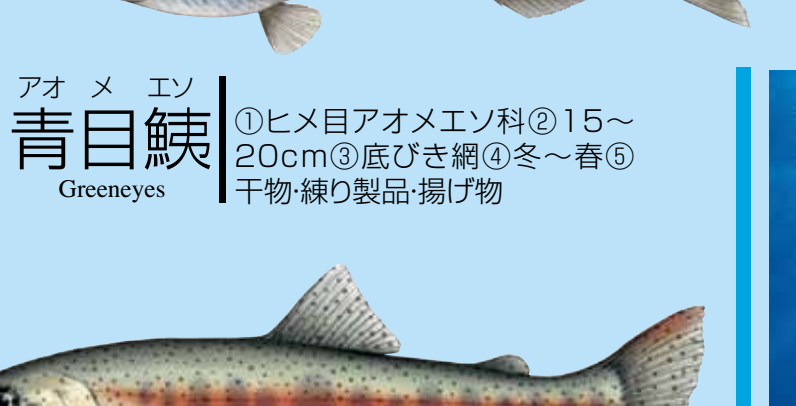
サヨリ 針魚 ①ダツ目サヨリ科②25~30cm③船びき網④春~秋⑤刺身・焼き物・干物・すし・だね



インガレイ 石鰈 ①カレイ目カレイ科②25~40cm③底びき網・さし網④夏⑤刺身・煮物・から揚げ



メイタガレイ 目板鰈 ①カレイ目カレイ科②20~30cm③底びき網・さし網④春⑤煮物・から揚げ



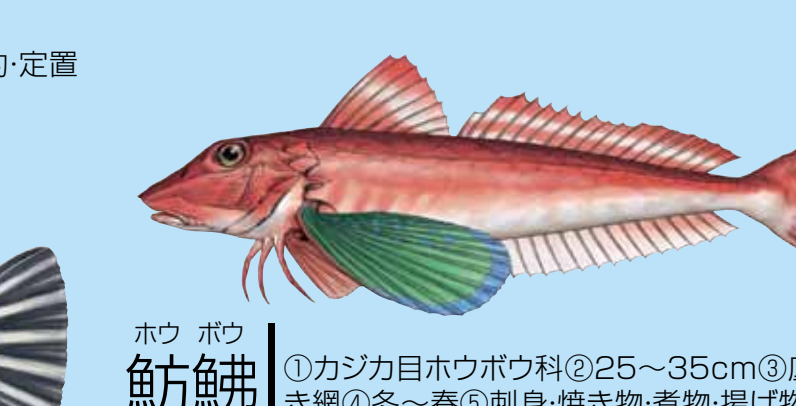
アオメエン 青目鰈 ①ヒメ目アオメエン科②15~20cm③底びき網④冬~春⑤干物・練り製品・揚げ物



イカナゴ 玉筋魚 ①スズキ目イカナゴ科②25cm③船びき網④春⑤煮物・釜揚げ



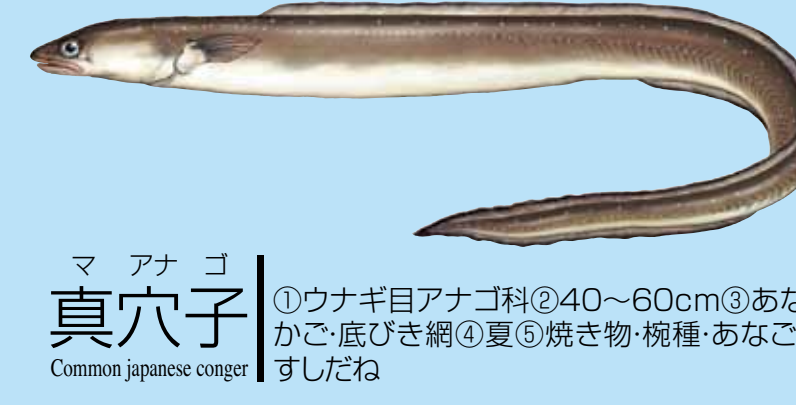
マハゼ 真沙魚 ①スズキ目ハゼ科②10~20cm③釣・定置網④秋⑤揚げ物・煮物



ホウボウ 魴鰈 ①カジカ目ホウボウ科②25~35cm③底びき網④冬~春⑤刺身・焼き物・煮物・揚げ物・鍋物・焼種



コタロ 鰻 ①ニシン目コノソロ亜科②20cm③船びき網④秋⑤すし・だね・なます



マアナゴ 真穴子 ①ウナギ目アナゴ科②40~60cm③あなごかご・底びき網④夏⑤焼き物・焼種・あなご巻・すし・だね



アユ 鮎 ①サケ目アユ科②15~20cm③釣・養殖④夏⑤塩焼き・揚げ物・煮物



ニジマス 虹鱒 ①サケ目サケ科②20~40cm③養殖④夏⑤焼き物・揚げ物・煮物

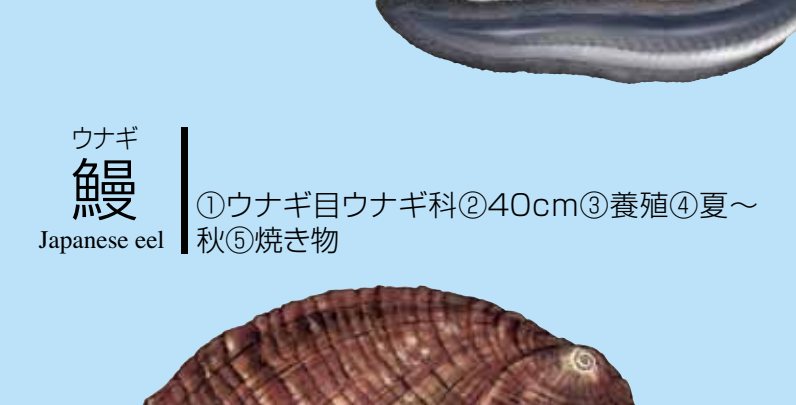
愛知の魚 50選

サカナ大好き健康家族 愛知県魚市場協会

【表記の説明】 ①分類②体長③漁獲方法④旬⑤主な料理



愛知県の魚 クルマエビ 車海老 ①十脚目クルマエビ科②15~20cm③底びき網・さし網④夏~秋⑤刺身・塩焼き・蒸し物・煮物・揚げ物



ウナギ 鰻 ①ウナギ目ウナギ科④40cm③養殖④夏~秋⑤焼き物



アマゴ 天魚 ①サケ目サケ科②15~25cm③養殖・釣④夏⑤焼き物・煮物



マダコ 真蛸 ①八腕形目マダコ科③30~50cm③底びき網・たこ籠④夏⑤刺身・酢の物・煮物・塩ゆですし・だね



カワハギ 皮剥 ①フグ目カワハギ科③30cm③底びき網・釣④夏⑤煮物・鍋物・刺身



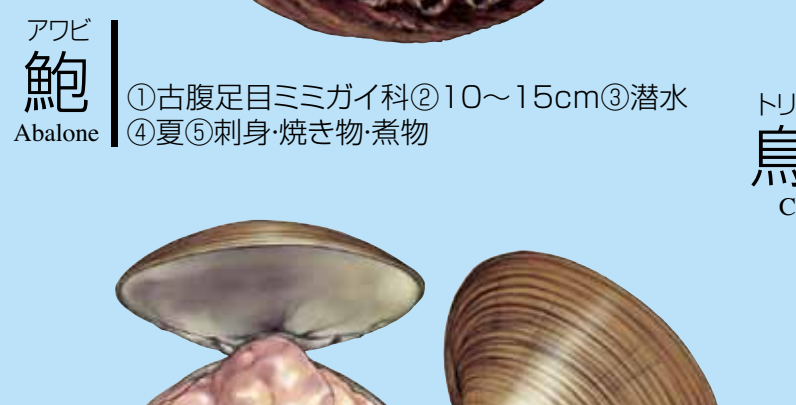
アイナメ 鮎並 ①カサゴ目アイナメ科②20~40cm③さし網・釣④春⑤煮物



メバル 目張 ①カサゴ目フサカサゴ科②15~25cm③釣・さし網④冬~春⑤煮物



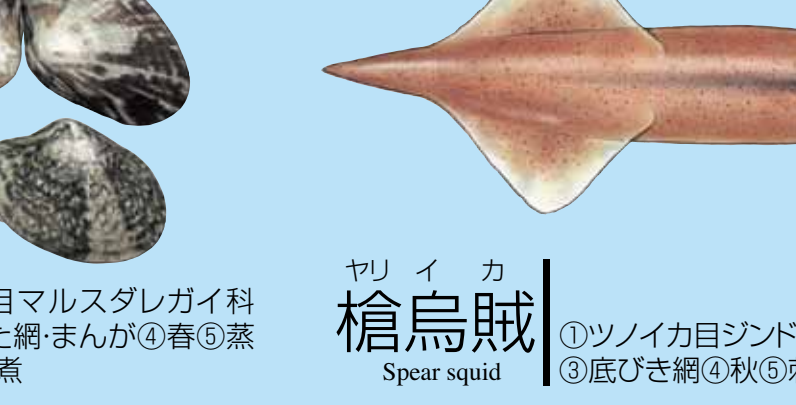
アンコウ 鮫鰐 ①アンコウ目アンコウ科③30~60cm③底びき網④冬⑤鍋物



アワビ 鮑 ①古腹足目ミミガイ科②10~15cm③潜水④夏⑤刺身・焼き物・煮物



トリガイ 鳥貝 ①マルスタレガイ目ザルガイ科⑤5~7cm③貝けた網④春⑤刺身・酢の物・すし・だね



アサリ 浅蜆 ①マルスタレガイ目マルスタレガイ科②3~4cm③貝けた網・まんが④春⑤蒸し物・汁物・炒め物・佃煮



サルエビ 猿蝦 ①十脚目クルマエビ科②10cm③底びき網・さし網④春秋⑤干物・佃煮



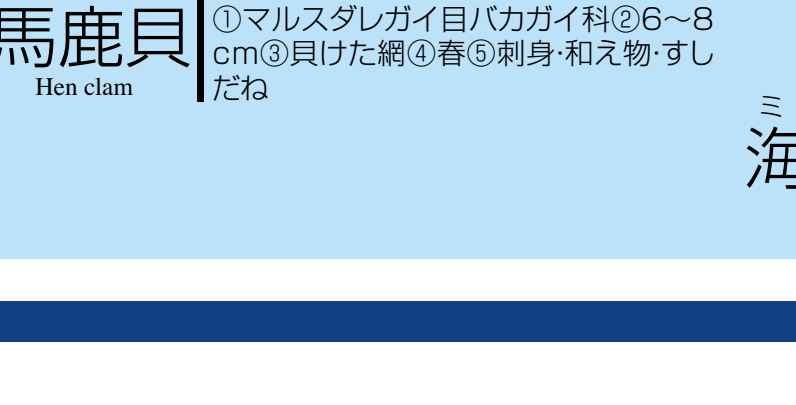
ガサミ 蟬 ①十脚目ワタリガニ科②甲幅10~15cm③底びき網・さし網・かかご④秋⑤鍋物・汁物・塩ゆで



ユメカサゴ 夢笠子 ①カサゴ目フサカサゴ科②25cm③底びき網④冬⑤刺身・から揚げ・塩焼き



ワカメ 若布 ①コンブ目コンブ科②50~80cm③養殖・採藻④冬~春⑤汁物・刺身・酢の物・乾燥品



バカガイ 馬鹿貝 ①マルスタレガイ目バカガイ科②6~8cm③貝けた網④春⑤刺身・和え物・すし・だね



ミルカイ 海松喰 ①マルスタレガイ目バカガイ科②15cm③潜水④冬~春⑤すし・だね・刺身・焼き物



ナミガイ 波貝 ①オオノガイ目キヌトガイ科②10cm③潜水④春⑤すし・だね・刺身・焼き物



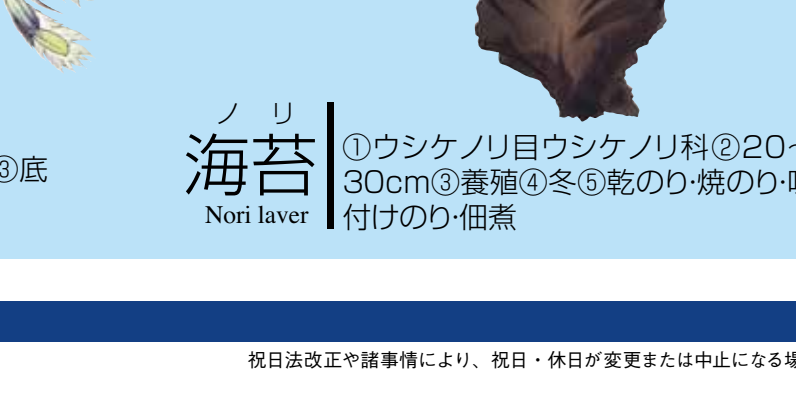
ナマコ 海鼠 ①マナコ目マナコ科②15~20cm③なまこけた網・湯水・なまこかき④冬⑤酢の物・このわた



ヨシエビ 葎蝦 ①十脚目クルマエビ科②15~20cm③底びき網④夏~秋⑤揚げ物・塩焼き



シヤコ 蝦蛄 ①口脚目シヤコ科②10~15cm③底びき網④春~夏⑤塩ゆで・すし・だね



ノリ 海苔 ①ウシケノリ目ウシケノリ科②20~30cm③養殖④冬⑤乾のり・焼のり・味付けのり・佃煮

2026 CALENDAR

祝日改正や諸事情により、祝日・休日が変更または中止になる場合があります。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土
1 2 3	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4	1	1 2 3 4 5	1 2 3	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4 5
4 5 6 7 8 9 10	8 9 10 11 12 13 14	8 9 10 11 12 13 14	5 6 7 8 9 10 11	3 4 5 6 7 8 9	7 8 9 10 11 12 13	5 6 7 8 9 10 11	2 3 4 5 6 7 8	6 7 8 9 10 11 12	4 5 6 7 8 9 10	8 9 10 11 12 13 14	6 7 8 9 10 11 12
11 12 13 14 15 16 17	15 16 17 18 19 20 21	15 16 17 18 19 20 21	12 13 14 15 16 17 18	10 11 12 13 14 15 16	14 15 16 17 18 19 20	12 13 14 15 16 17 18	9 10 11 12 13 14 15	13 14 15 16 17 18 19	11 12 13 14 15 16 17	15 16 17 18 19 20 21	13 14 15 16 17 18 19
18 19 20 21 22 23 24	22 23 24 25 26 27 28	22 23 24 25 26 27 28	19 20 21 22 23 24 25	17 18 19 20 21 22 23	21 22 23 24 25 26 27	19 20 21 22 23 24 25	16 17 18 19 20 21 22	20 21 22 23 24 25 26	18 19 20 21 22 23 24	22 23 24 25 26 27 28	20 21 22 23 24 25 26
25 26 27 28 29 30 31	29 30 31	29 30 31	26 27 28 29 30	24 25 26 27 28 29 30	28 29 30	26 27 28 29 30 31	23 24 25 26 27 28 29	27 28 29 30	25 26 27 28 29 30 31	29 30	27 28 29 30 31