

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ると幸いです。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マゴチ、ハモ、サワラ、マイワシ、シラス、小イカ、ガザミ、サルエビ、シャコ、サザエ、イワガキ、マダコ

三河湾：マイワシ、クロダイ、サザエ、イワガキ

渥美外海：コショウダイ、マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、シラス、マダコ



7月下旬の漁模様



伊勢湾でカレイがよく獲れています。種類を見てみるとメイタガレイ *Pleuronichthys cornutus*、マコガレイ *Pseudopleuronectes yokohamae* やイシガレイ *Platichthys bicoloratus* でした。イシガレイやマコガレイは主に内湾性ですが、メイタガレイは渥美外海でも漁獲されます。種類にもよりますが、カレイは主に夏場が美味しい時期です。

今回はイシガレイを調理してみました。イシガレイは、名前の由来にもなっている石のような固い鱗が特徴です。調理する前にこの固い鱗を包丁でそぎ落とします。また、イシガレイは水揚げされた後、特有の匂いが徐々に出てくるので、お刺身にする場合は鮮度の良いものを選びましょう。煮付けとカルパッチョにしてみましたがとても美味しかったですよ。





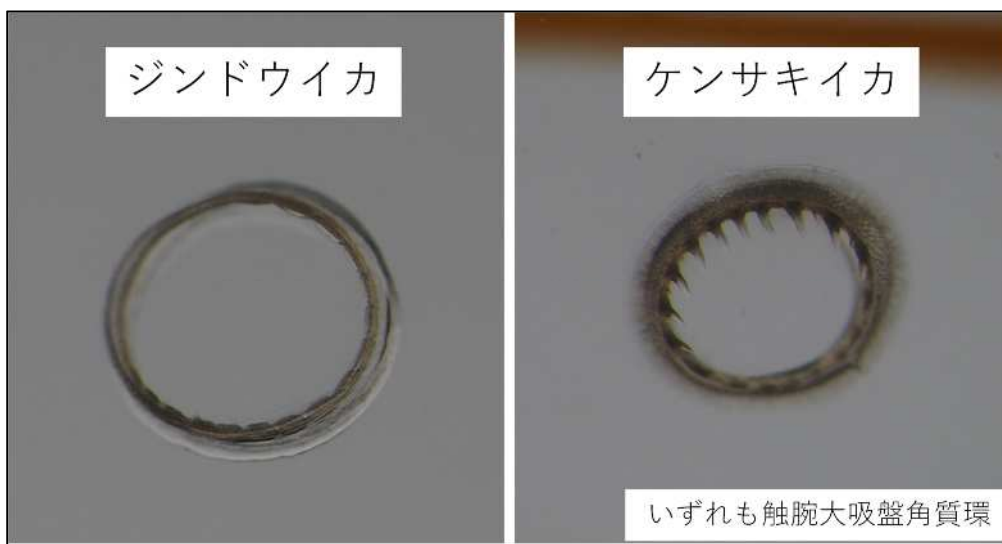
先月の旬報（2021年6月21日）で紹介しましたが、小型底びき網で漁獲されている小イカには主にジンドウイカ *Nipponloligo japonica* やヒメジンドウイカ *Nipponloligo sumatrensis*、小型のケンサキイカ *Uroteuthis edulis* が混ざっています。今回はそれぞれの特徴について紹介します。

皆同じよう見えますが、並べてみると、体色や形が違うことが分かります。ジンドウイカは他のイカと比べると黒っぽく、胴体の先端がやや丸くなっています。ヒメジンドウイカはジンドウイカよりも胴体先端が尖っており、また触腕（長い足）の吸盤が大型なのが特徴です。ケンサキイカは「赤いか」とも呼ばれるように体色が赤いのが特徴です。ただ、外観だけでは判断が難しいため、吸盤の角質環といわれる透明なリングを顕微鏡で覗いて正確な種判別を行います。例えば、ジンドウイカの角質環の内側には半円形の歯が並んでいます。ケンサキイカでは鋭い歯が並んでいます。

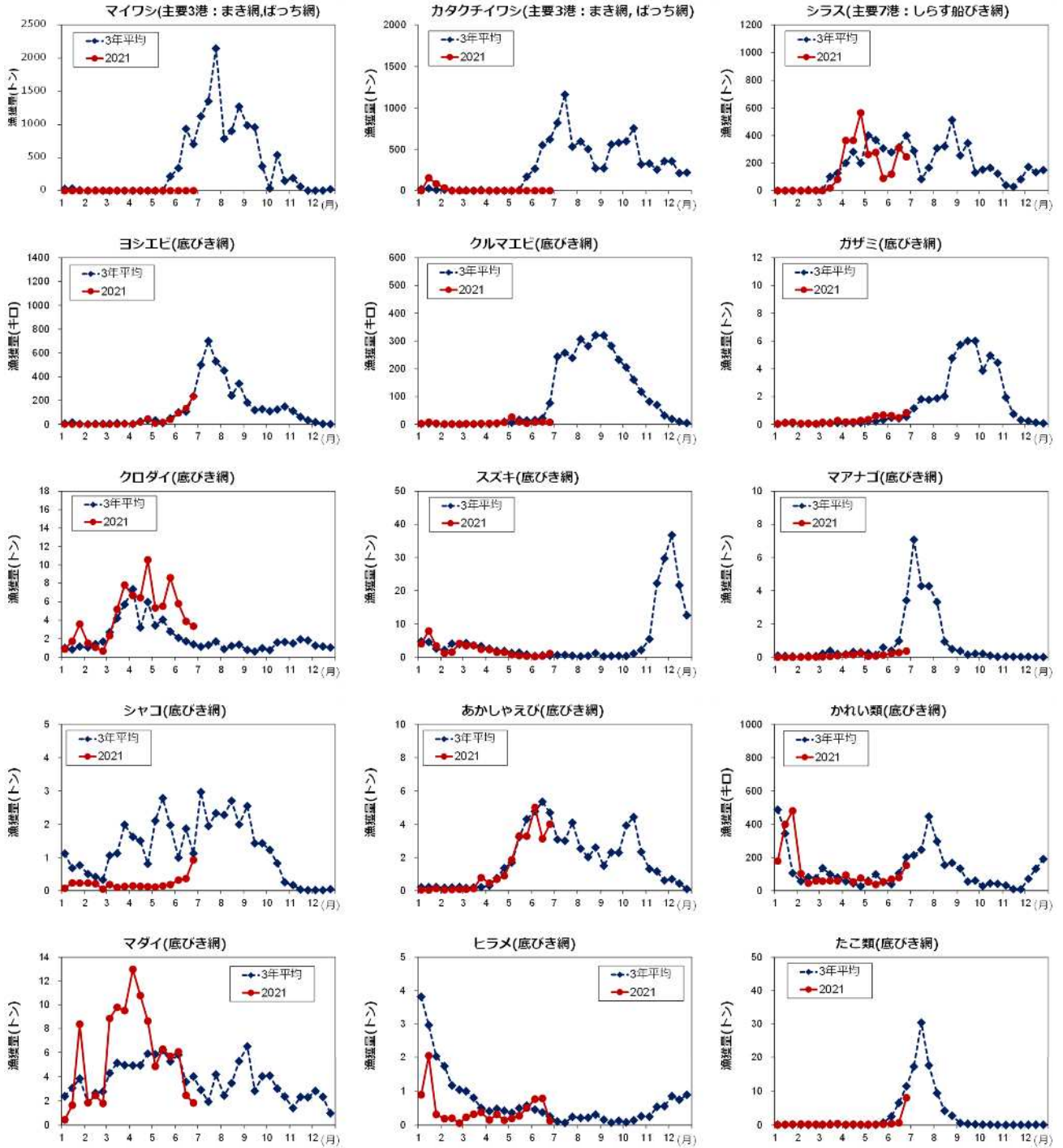
また、ジンドウイカとヒメジンドウイカは内湾性、ケンサキイカは外海性で分布域が異なる傾向がありますが、本海域における詳細な生態はわかっていない部分も多くあります。

先日、スーパーで並んでいた小イカがありましたので、思わず種類を分けてシンプルに塩ゆでで食べ比べてみました。ジンドウイカは身厚、ヒメジンドウイカの身は薄めですが、しっかりとした歯ごたえがあり、ケンサキイカは甘く柔らかく、それぞれの個性がありました。ちなみに私はヒメジンドウイカが好みでした。

スーパーや直売店で売っている小イカの種類分けにチャレンジして、是非食べ比べてみてください！あなたにも推しの小イカがあるはずです！



主要魚種の漁獲状況



6月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移