

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。

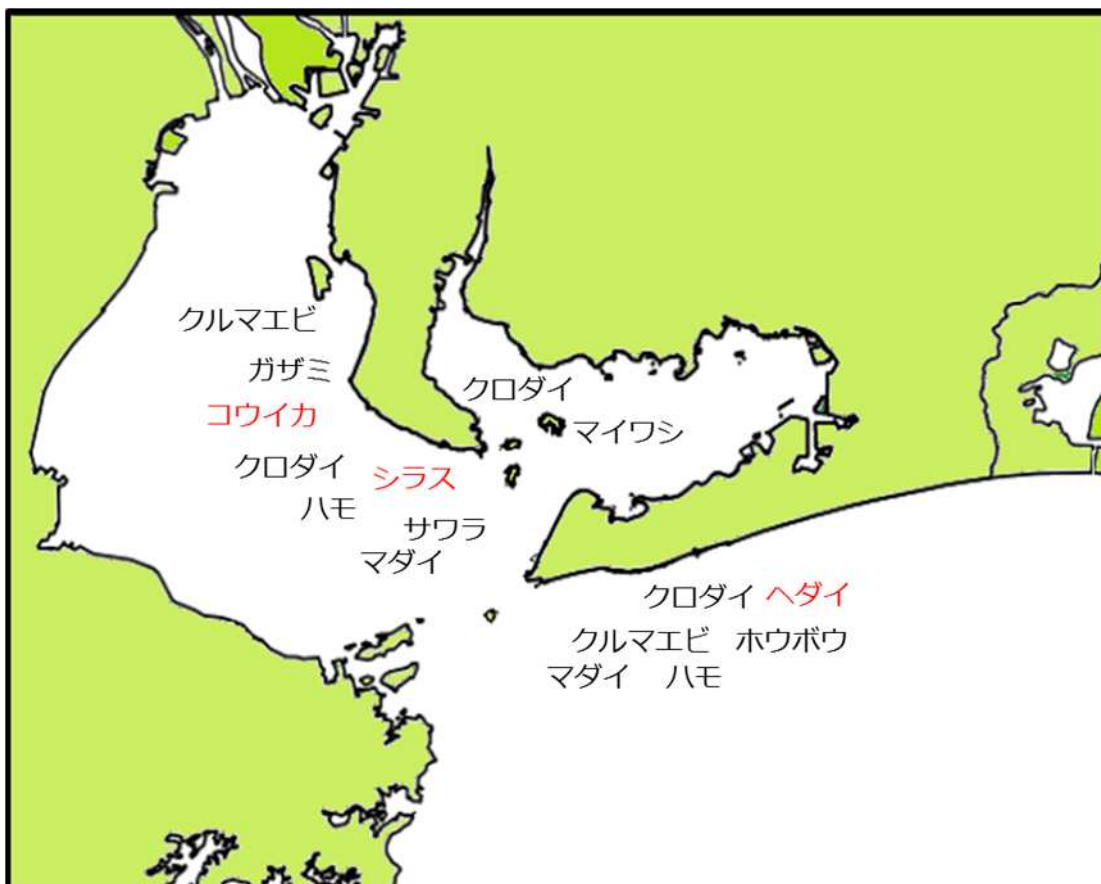
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけると幸いです。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、ハモ、マダイ、サワラ、マイワシ、シラス、ガザミ、コウイカ、クルマエビ、

三河湾：マイワシ、クロダイ

渥美外海：マダイ、クロダイ、ハモ、ホウボウ、ヘダイ、クルマエビ、



9月中旬の漁模様



渥美外海や伊勢湾でクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* が獲れています。愛知県では主に小型底びき網や刺網で漁獲され、県の魚にも選定されています。クルマエビは内湾で育ち、成長すると外海に移動します。そのため、外海で獲れるクルマエビは大きなものが多いです。また、県の栽培漁業センターでは、卵から育てたクルマエビの稚エビを漁業者と協力して放流し、資源の底支えを行っています。

生きているクルマエビを見る機会があれば、尾肢を良く見て下さい。青と黄色のグラデーションがとても美しいです。お刺身や湯引きにすると身の甘味を感じることができ、とても美味しいですよ。シンプルに塩焼きにしても殻ごと食べることができるのでおすすめです。



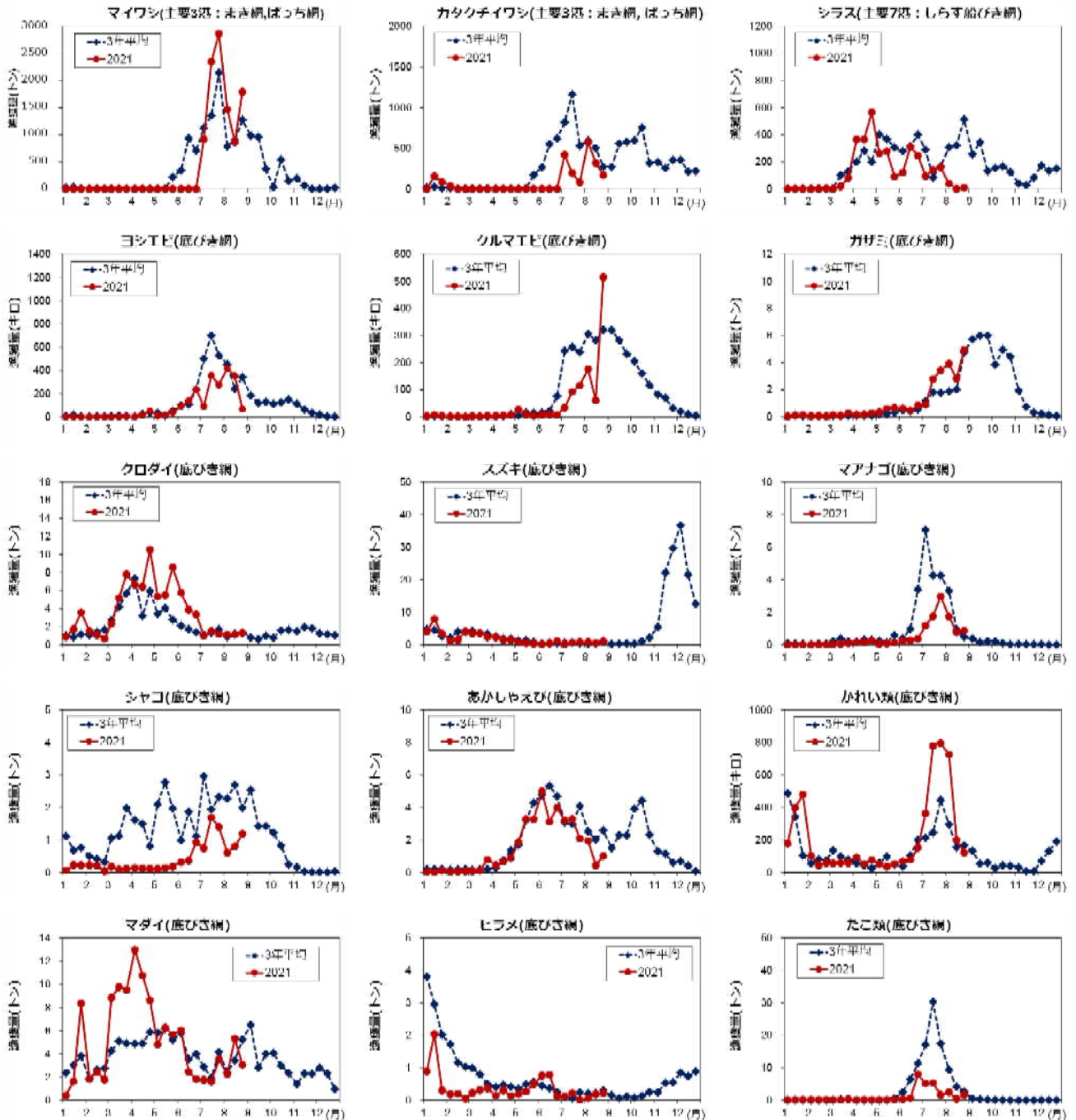


渥美外海でメイチダイ *Gymnocranius griseus* が珍しくまとまって獲れていました。メイチダイはタイによく似ていますが、フエフキダイ科の魚です。夏から秋にかけて旬を迎える魚で、見た目は少し地味ですが、味がとても良いと評判の魚です。捌いてみると、身は全体的にとっても白く、まさに白身魚といった感じでした。今回はお刺身と塩焼きにしてみました。が、とても美味しかったです。



渥美外海で 15 cm 前後のカイワリ *Kaiwarinus equula* が獲れていました。カイワリはシマアジによく似ていますが、少し小さい魚です。とても味の良い魚で、大きいものはお刺身に、小さいものは塩焼きや煮付けにすると美味しいですよ。

主要魚種の漁獲状況



8月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移