

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、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：サワラ、マアジ、ハモ、クロダイ、シロギス、ガザミ、アカシャエビ、マダイ、スズキ

三河湾：クロダイ、アサリ、マアジ、スズキ

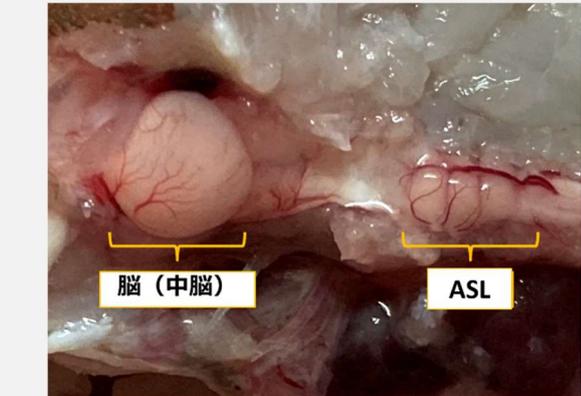
渥美外海：クロダイ、ハモ、ヒラメ、チダイ、アカカマス、マダイ、カワハギ、ホウボウ、トラフグ、クルマエビ、アカアマダイ、ムツ、アカムツ、アオメエソ、スルメイカ、ニギス、キアンコウ



12月上旬の漁模様



ホウボウの頭部切開図



脳 (中脳)

ASL



カナガシラ属魚類

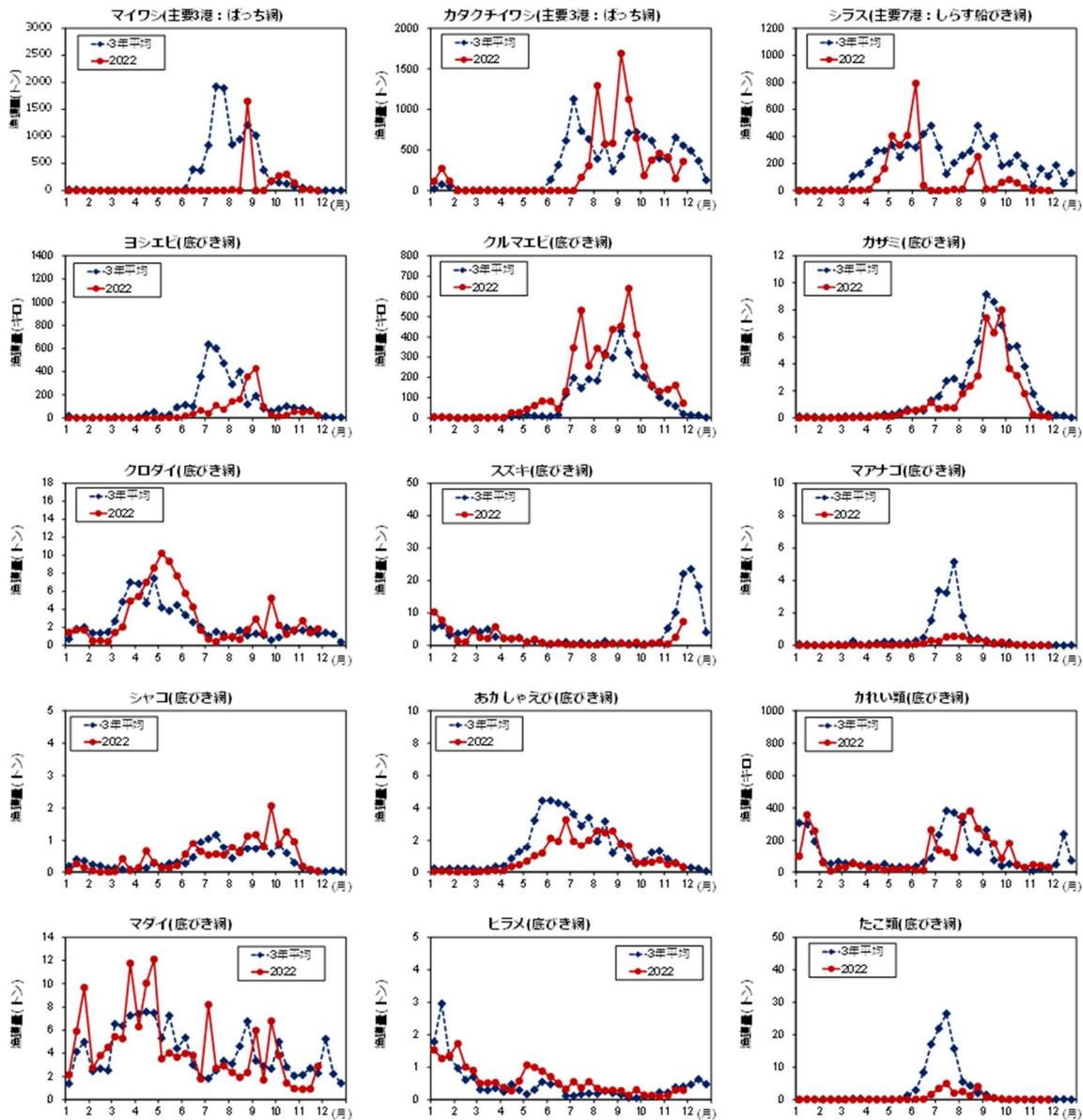


渥美外海でホウボウ *Chelidonichthys spinosus* が揚がっています。ホウボウは砂泥の海底に生息している魚で、愛知県では沖合の小型底びき網漁業で漁獲されています。全身が深い赤色のきれいな魚ですが、一方で胸鰭はクジャクの羽のような鮮やかな青色をしており、その美しさに驚かされます。また、胸鰭の前方には足のようなものが3本生えています。これは胸鰭の一部が変形したもので遊離軟条と呼ばれ、この3本の遊離軟条を器用に動かすことで海底を歩くように移動することができます。さらに、この遊離軟条の先端には味蕾に類似した細胞があり、海底に潜む餌生物を見つけ出すことができると考えられています。ホウボウの神経系を見てみると、神経系の途中が脳のように膨らんだ非常に奇妙な形をしています。この部分は **Accessory Spinal Lobe (ASL)** と呼ばれ、この発達した3対の膨らみが3対の遊離軟条を支配し、器用に動かすことを可能としています。

市場に行くとスーパーの鮮魚コーナーや水族館でも見られないような様々な魚が並んでいることがあります。特に、沖合底びき網漁業に入る深海魚は見ていて飽きないものです。ホウボウの仲間もいろいろ揚がっており、ホウボウ科のカナガシラ属魚類 *Lepidotrigla sp.* やヒゲキホウボウ科のヒゲキホウボウ *Scalicus hians*、セミホウボウ科のセミホウボウ *Dactyloptena orientalis* などが見られました。特に、このセミホウボウは、見た目こそホウボウ科やキホウボウ科に似ていますが、内部骨格が著しく異なり、分子遺伝学からサギフエ科、ヤガラ科、ネズッポ科などより近縁だと考えられています。生物の進化は非常に興味深いですね。

ホウボウは、その美しい外見に加え、非常に美味しい魚です。ホウボウは年中漁獲されますが、これからの冬から春にかけて旬を迎えます。脂がのった透明感のある白身は甘みとうまみがあり、刺身がとてもおすすめです。ほかにも煮つけや吸い物、塩焼きで美味しくいただけるので、見かけたらぜひ食べてみてください。

主要魚種の漁獲状況



2022年11月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移