

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。

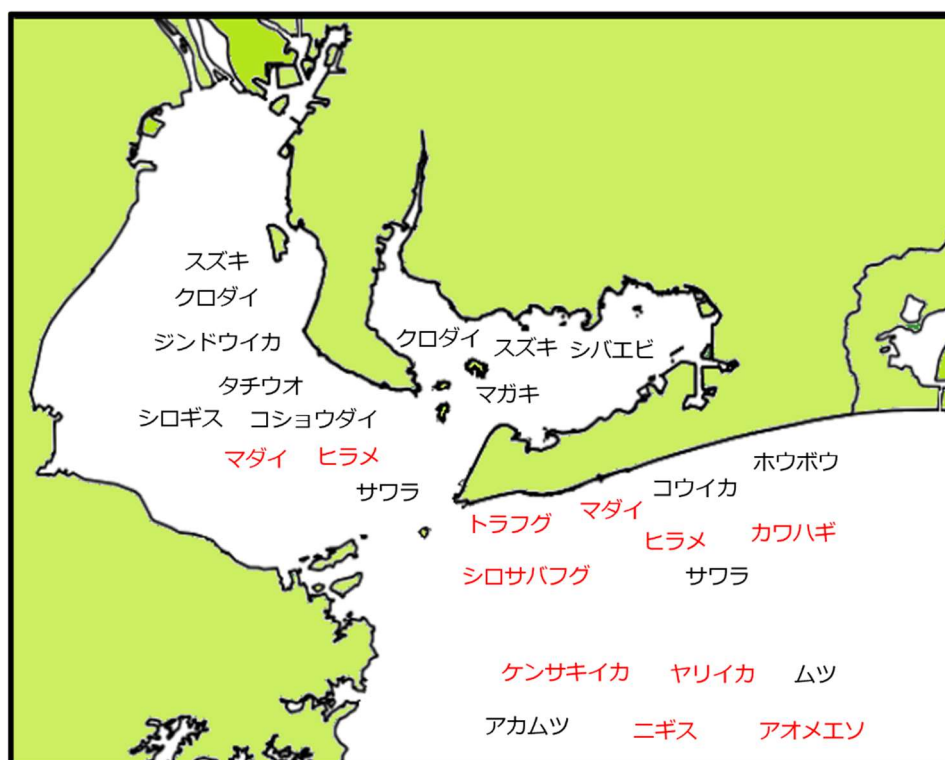
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、クロダイ、ジンドウイカ、タチウオ、コショウダイ、マダイ、ヒラメ、サワラ、シロギス

三河湾：クロダイ、スズキ、シバエビ、マガキ

渥美外海：トラフグ、マダイ、コウイカ、ホウボウ、シロサバフグ、ヒラメ、カワハギ、サワラ、ケンサキイカ、ヤリイカ、ムツ、アカムツ、ニギス、アオメエソ



1月上旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇ヤリイカ



渥美外海でヤリイカ *Heterololigo bleekeri* が漁獲されています。ヤリイカは名前のおとおり、胴部分が細長く、先端が槍のように鋭くなっていることが特徴のイカです。オスとメスで形態が異なる”性的二型”を示すことが知られており、オスのほうがより鋭く、大きくなります。ヤリイカは冷水を好んで分布することが知られており、暖かい黒潮の動向に大きく左右される魚種となります。旬は秋とされていますが、冬のヤリイカは大きく、食べ応えがありますので、漁獲されている今、一度味わってみてはどうでしょうか。

○愛知県のイカ類



多種多様な魚種が水揚げされる愛知県の漁業において、イカ類も様々な種類が漁獲されています。スルメイカ *Todarodes pacificus* やジンドウイカ類 *Loliolus (Nipponololigo)*、コウイカ類、アオリイカ *Sepioteuthis lessoniana*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis*、ヤリイカが漁獲されます。冬季はヤリイカとケンサキイカ、スルメイカが中心に漁獲され、春が近づいてくるとコウイカ類のコウイカ *Sepia esculenta* とカミナリイカ *Sepia lycidas*、アオリイカが漁獲されるようになります。現在、数は少ないものの、コウイカ類とアオリイカがすでに顔を出し始めており、春の訪れを足早に伝えています。

種は変わってしまいますが、これからの季節もイカを楽しめる日が続きそうです。ぜひ、季節で変わるイカの味を楽しんでみてください。

○ヒラメ



ヒラメ *Paralichthys olivaceus* が伊勢湾、三河湾および渥美外海で揚がっています。腹側を手前にして「左ヒラメ、右カレイ」で有名なヒラメとカレイですが、ときどきどっちがどっちだったかわからなくなる時がないでしょうか。そんなときは顔つきに注目してみると良いかもしれません。鋭い歯を持ち、狂暴そうな顔をしているのがヒラメとなります。

そんなヒラメ類とカレイ類は総称して異体類と呼ばれており、体側のどちらか一方に両眼が移動する特徴を持ちます。”移動”と書きましたが、これら異体類は、産まれたばかりは一般的な魚と同じで体側の右と左に対称の目を持ちますが、成長とともにヒラメ類では右へ、カレイ類では左へ移動します。4枚目の画像は、愛知県で漁獲される異体類の集合写真となります。ヒラメ、ホシガレイ *Verasper variegatus*、マコガレイ *Pseudopleuronectes yokohamae*、イシガレイ *Platichthys bicoloratus*、メイタガレイ *Pleuronichthys lighti* があります。興味のある方は調べてみてください。

ヒラメは冬に旬を迎える美味しいお魚です。そして、愛知県の海でも大きいヒラメがたくさん獲れる季節でもあります。みなさんも旬なヒラメを食べてみませんか。

○アオメエソ



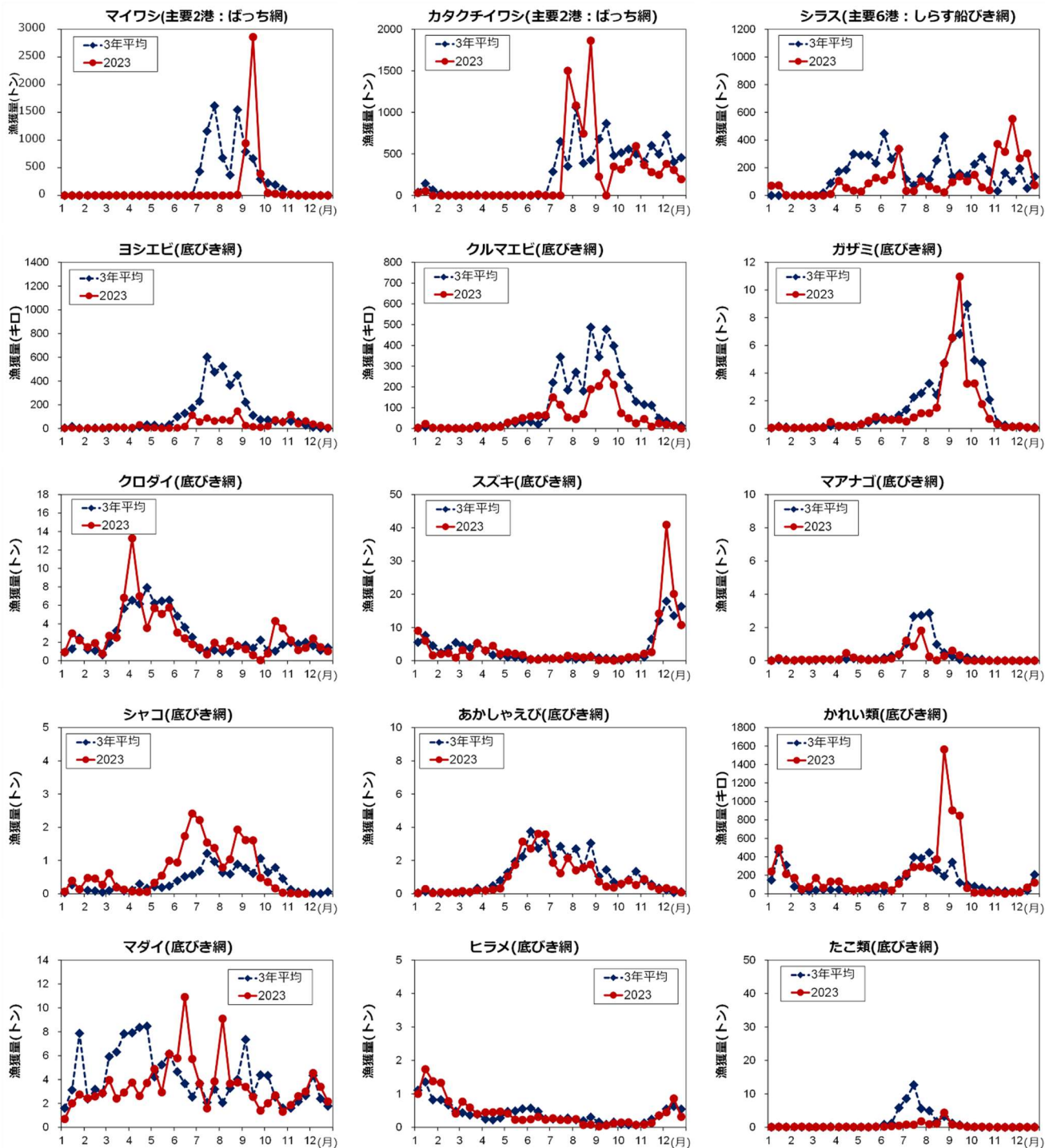
遠州灘沖の深海からアオメエソ *Chlorophthalmus albatrossis* が揚がっています。アオメエソは、愛知県では主に沖合底びき網漁業で漁獲され、深海 300m 付近から水揚げされることが多い魚種です。キンメダイなどでよく知られる深海魚特有のタペータム構造と呼ばれる眼を持ち、この構造のおかげで網膜に入った光を反射させて再度網膜で拾うことができ、少ない光を多く感知することができます。光を反射する目を持つため、わたしたちが外から見ると、常に目が光っているように見えます。そのため、別名メヒカリとも呼ばれており、愛知県では蒲郡市の名産品「蒲郡メヒカリ」という名前で有名です。

アオメエソは冬～春に旬を迎えるお魚で、旬のこの時期はとても脂がのって美味しくなります。唐揚げはもちろん、ただ焼くだけでも十分に美味しくいただけますので、みなさんもぜひ一度味わってみてください。見たことがない方は、蒲郡市の市場近くの魚屋さんで手に入りやすいです。朝が早いですが、今年一年の抱負を「早起き」とした方は、早起きついでに魚市場へ行ってみてはいかがでしょうか。魚を食べる習慣もできてより健康な一年が過ごせるかもしれませんよ。

愛知県蒲郡市公式 HP 「蒲郡メヒカリ」

<https://www.city.gamagori.lg.jp/unit/norin/gamagorimehikari.html>

主要魚種の漁獲状況



2023年12月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移