

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。

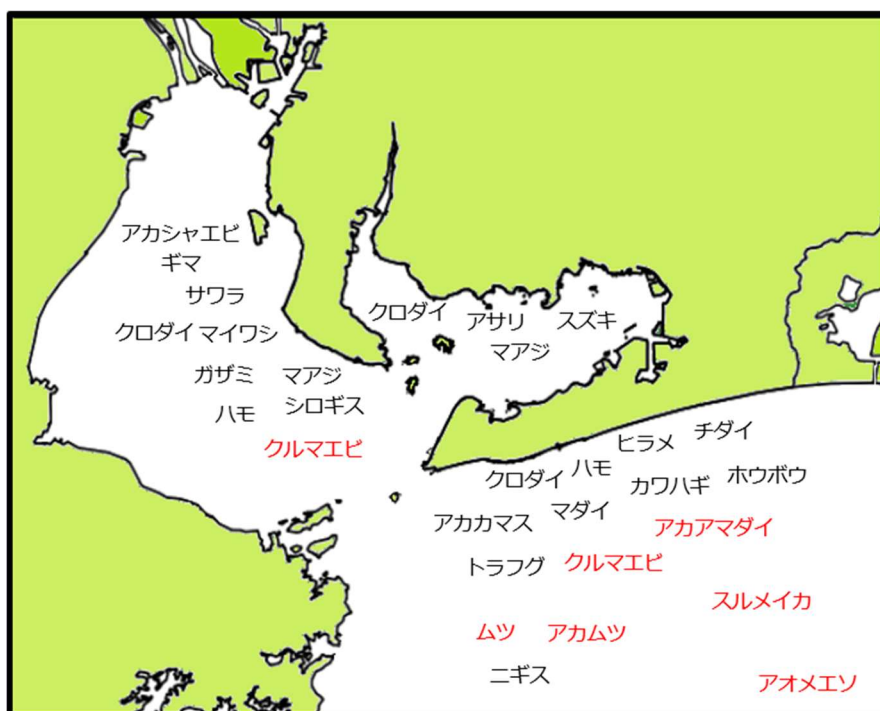
また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：ギマ、サワラ、マイワシ、マアジ、ハモ、クルマエビ、クロダイ、シロギス、ガザミ、アカシャエビ

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



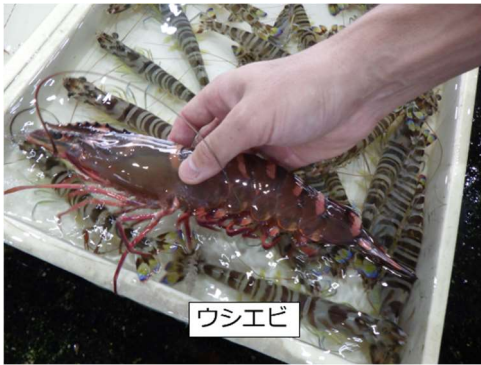
10月下旬の漁模様



この写真の中にエビは何種類いる？



クマエビ



ウシエビ



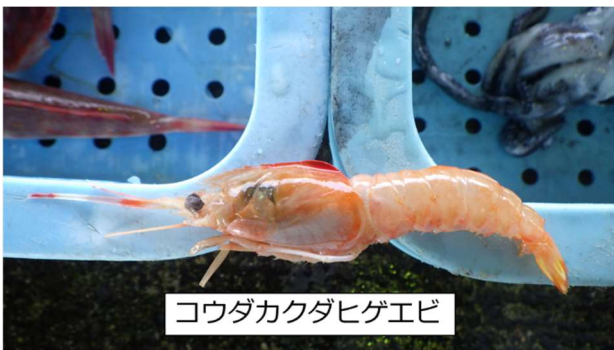
フトミゾエビ



テラオクルマエビ



トゲサケエビ



コウダカクダヒゲエビ



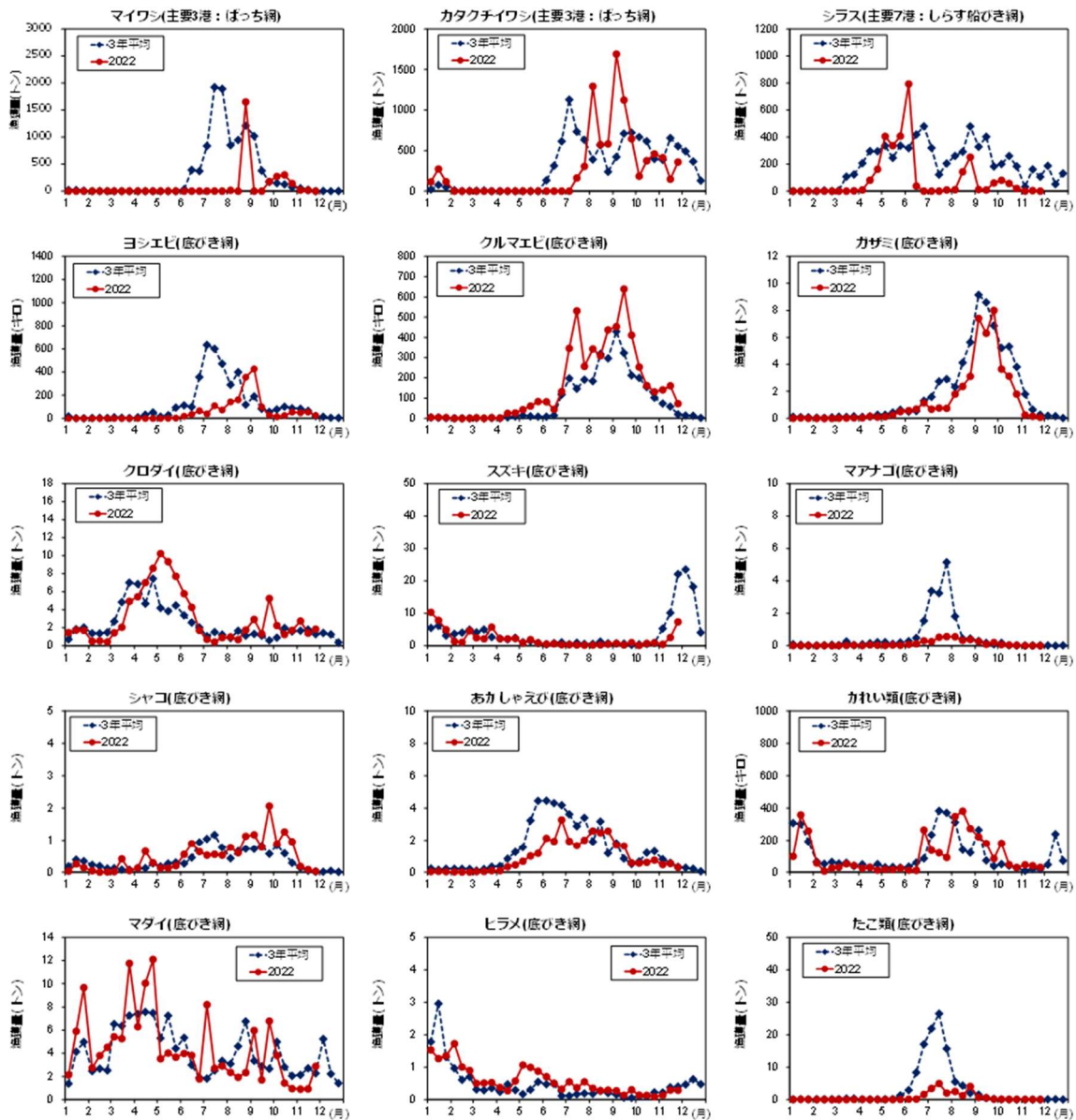
ヒゲナガクダヒゲエビ

伊勢湾及び渥美外海でクルマエビ *Marsupenaeus japonicus* が揚がっています。愛知県におけるクルマエビは主に小型底びき網漁業や刺網漁業で漁獲され、全国有数の漁獲量を誇っており、県の魚に選定されています。体を丸めたときに横しま模様が車輪に見えることから“クルマ”エビと名付けられました。クルマエビは成長のために愛知県の海全体を利用しており、内湾の干潟域に着底後、浅場域を利用して成長し、大きくなると渥美外海へと出ていくことが分かっています。そのため、外海で漁獲されるクルマエビのほうが比較的大きいものが多いです。また、愛知県では栽培漁業センターでクルマエビを卵から育てており、成長した稚エビを漁業者と協力して放流することで資源の底支えを行っています。

愛知県ではクルマエビやヨシエビ、「えびせんべい」の材料とされるアカシャエビ（サルエビ）など様々なエビ類が漁獲されていますが、市場に行くと普段目にしないもっと多種多様なエビ類を目にすることができます。クルマエビ属やウシエビ属ではクルマエビ *Penaeus semisulcatus* やウシエビ *Penaeus monodon*（ブラックタイガー）、フトミゾエビ *Penaeus latisulcatus*、テラオクルマエビ *Marsupenaeus marginatus* がありました。桃色をしたテラオクルマエビは分布域が広く、ハワイまで生息することが確認されており、たくさん生息する地域では漁獲対象種とされています。それ以外ではコウダカクダヒゲエビ *Solenocera alticarinata* やヒゲナガクダヒゲエビ *Solenocera koelbeli*、トゲサケエビ *Parapenaeus lanceolatus* が市場に並んでいました。コウダカクダヒゲエビとヒゲナガクダヒゲエビのクダヒゲエビ属は、管のような太いひげを持っていることが特徴で、台湾から西日本中心の深海に生息しています。トゲサケエビは目の上のトゲが長く、緩やかにカーブしているのが特徴で、深海の底に生息しています。これらのエビを食味したところ、クダヒゲエビ属とトゲサケエビはどちらも塩焼きにすると香ばしいエビのにおいととも甘みを感じられました。

愛知県で漁獲されるエビ類はまだまだ紹介しきれないほどいっぱいあります。市場に行く機会がありましたら、エビに注目してみるのも面白いと思いますよ。ハナシャコなど珍しい生き物にも出会えるかもしれません。

主要魚種の漁獲状況



2022年9月下旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移