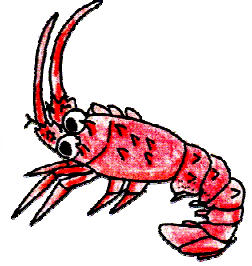


しじみ

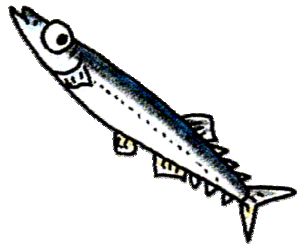


いせえび



くろり

あおさ



さんま































かき



いかなご



みえのおさかなカレンダー

魚種名称	生産方法	全国順位 (H28)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	掲載ページ
 アサリ	天然	7位	[Blue bar]												1
 アワビ	天然	5位	[Blue bar]												2
 イカナゴ	天然	-	[Blue bar]												3
 イサキ	天然	3位	[Blue bar]												4
 イセエビ	天然	1位	[Blue bar]												5
 イワガキ	天然/養殖	-	[Blue bar]												6
 カサゴ	天然	-	[Blue bar]												7
 カタクチイワシ	天然	3位	[Blue bar]												8
 カツオ	天然	3位	[Blue bar]												9
 クルマエビ	天然	13位	[Blue bar]												10
 クロノリ	養殖	8位	[Blue bar]												11
 サザエ	天然	3位	[Blue bar]												12
 サバ	天然	5位	[Blue bar]												13
 サンマ	天然	8位	[Blue bar]												14
 真珠	養殖	3位	[Blue bar]												15
 スズキ	天然	9位	[Blue bar]												16
 トラフグ	天然 養殖	-	[Blue bar]												17
 ハマグリ	天然	トップクラス	[Blue bar]												18
 ヒジキ	天然	トップクラス	[Blue bar]												19
 ヒトエグサ (アオサ)	養殖	1位	[Blue bar]												20
 ヒラメ	天然/養殖	19位/4位 (H27)	[Blue bar]												21
 ブリ	天然 養殖	9位 10位	[Blue bar]												22
 マアジ	天然	15位	[Blue bar]												23
 マイワシ	天然	2位	[Blue bar]												24
 マガキ	養殖	7位	[Blue bar]												25
 マナマコ	天然	-	[Blue bar]												26
 マハタ	天然/養殖	1位 (H28種苗生産尾数)	[Blue bar]												27
 マグロ	天然/養殖	6位(まぐろ類) /5位(出荷尾数)	[Blue bar]												28
 マダイ	天然/養殖	17位/4位	[Blue bar]												29
 ヤマトシジミ	天然	-	[Blue bar]												30
おさかなマップ			[Blue bar]												31
沿海漁協・直販所マップ			[Blue bar]												32
三重の漁港 位置図			[Blue bar]												33

※マガキとトラフグ、イワガキの三重ブランド認定は「的矢かき」と「ありのふぐ」、「畔嶋岩がき」のみ

アサリ

(マルスダレガイ上科 マルスダレガイ科アサリ属)

伊勢湾の豊かな漁場で育った三重県のアサリは、身が柔らかく、上品な甘みがあるのが特徴です。特に、手掘り漁法で採られたアサリは、砂かみが少なく、品質が高いと市場でも評価されています。

三重県ではアサリ資源管理マニュアルを作成し、漁場保全や資源保護への取組を、行政と漁業者が一体となって進めています。

また、近年では、肉厚なアサリを生産する養殖技術も各地で導入されるなど、新しい取組も始まっています。

漁 期: 通年

主な漁法: 貝けた網、ジョレン

主要産地: 桑名市、鈴鹿市、松阪市、伊勢市

漁獲量順位(平成28年): 全国7位

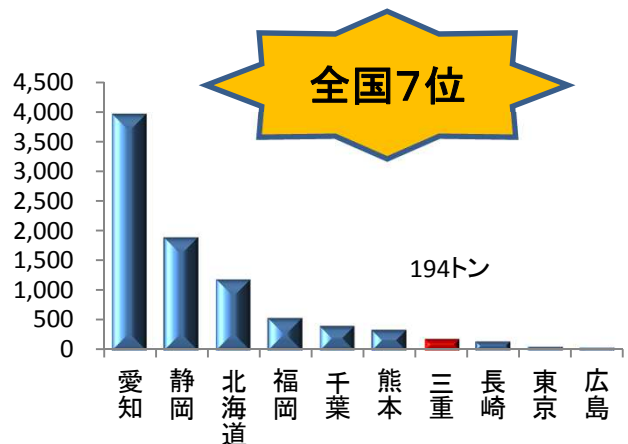
主な料理方法: みそ汁、酒蒸し



こうして
獲っています



アサリの酒蒸し



平成28年漁業・養殖生産量統計年報



アワビ

(原始腹足目ミミガイ科アワビ属)

アワビを獲る三重県の海女の数は約760人と全国一です。毎年伊勢神宮に鬘斗(のし)アワビが奉納されるなど、三重県を代表する水産物の一つとなっており、三重ブランドに認定されています。

禁漁期の設定や採業時間の制限などの資源管理、資源維持のための種苗放流、漁場造成、ヒトデ等の害敵駆除への積極的な取組を実施しています。

漁 期: 1月1日～9月14日

主な漁法: 海女

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

漁獲量順位(平成28年): 全国5位

主な料理方法: 刺身、焼き物、蒸し物



海女漁業

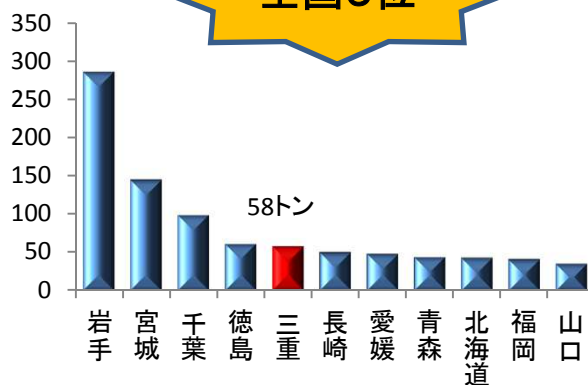


こうして
獲っています



焼きアワビ

全国5位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

イカナゴ

(スズキ目 イカナゴ科 イカナゴ属)

伊勢湾に春を告げる魚です。幼魚はシンコと呼ばれ、釜揚げ、ちりめん、釘煮にして食べると、とても美味しいです。

毎年、三重県と愛知県の漁業者が連携しながら徹底した資源管理のもとで漁獲をしており、平成28年からは資源保護のためイカナゴ漁の解禁を見合わせています。

漁 期: 2月～5月

主な漁法: 船びき網

主要産地: 四日市市～鳥羽市

主な料理方法: 釜揚げ、釘煮



こうして
獲っています



豆知識

イカナゴは、冷水性の魚で、毎年夏に砂に潜って活動を停止する「夏眠」と呼ばれる特殊な生態をもっています。水温が高くなってくる6月には、伊勢湾口の外側に集まり、夏眠生活に入ります。夏眠期間は12月までの半年間にも及びます。この間、全く摂餌しないにも関わらず、へい死する個体はほとんどありません。

夏眠終了後の比較的短期間のうちに、満1歳から産卵します。12月下旬～1月上旬に湾口部の海底に産み付けられた卵は約2週間でふ化し、潮流に乗って湾内へと輸送されます。その後、活発に動物プランクトンを食べ、3月上旬には体長35mm前後に成長し、漁獲の対象となります。



イカナゴの釘煮

イサキ

(硬骨魚綱スズキ目イサキ科)

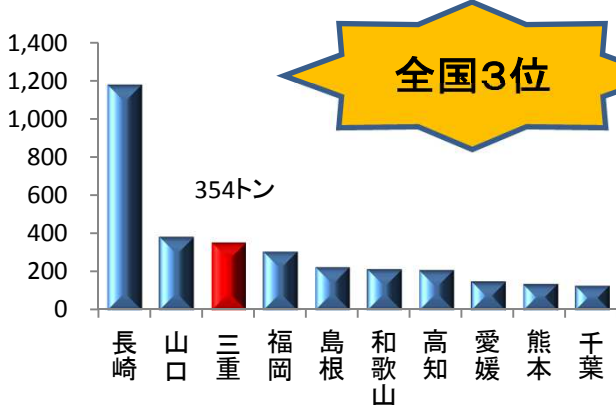
イサキは沿岸の岩礁地帯付近を群をなして回遊し、主に定置網や一本釣りで漁獲されます。三重県の沿岸では主に鳥羽以南、特に志摩～東紀州地域で多く漁獲されています。旬は産卵前の初夏で、白い身はクセもなく旨味と適度な歯ごたえがあり、文句なしにおいしい魚です。

漁 期: 4月～11月
 主な漁法: 定置網、一本釣り、まき網
 主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町、尾鷲市
 漁獲量順位(平成28年): 全国3位
 主な料理方法: 刺身、塩焼き、煮付け



こうして獲っています

豆知識



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

イサキの骨は「鍛冶屋殺し」(包丁を傷めるので)の異名を持つほど硬く鋭いので、食べるときには注意が必要です。

イサキはどのような料理にしてもおいしく頂くことができ、塩焼き、煮付けなどが一般的です。

もし、鮮度のよい大きなイサキが手に入ったらお刺身がおすすめです。

また、皮と身の間には旨味のぎゅっと詰まった程よい脂があります。

ぜひ、皮もいただける「たたき」を作ってみてください。



イセエビ

(十脚目 イセエビ科 イセエビ属)

イセエビは三重県のさかなや三重ブランドに認定されており、古くから伊勢志摩を代表する水産物です。

昭和63年には三重県水産研究所において世界で初めてイセエビ幼生の完全飼育を達成させるなど、世界最高レベルの幼生飼育技術による種苗生産研究が行われています。

漁期: 10月～4月(鳥羽市離島以北では9月16日～)

主な漁法: 刺し網

主要産地: 鳥羽市～紀宝町

漁獲量順位(平成28年): 全国1位

主な料理方法: 刺身、焼き物、味噌汁



刺し網漁業

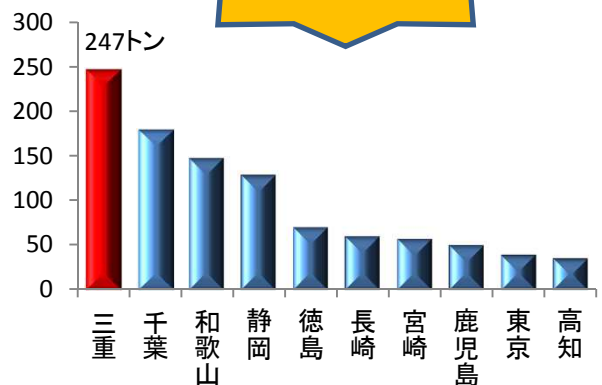


こうして
獲っています

全国1位



イセエビのBBQ



平成28年漁業・養殖生産量統計年報



イワガキ

(カキ目イタボガキ科マガキ属)

イワガキは、春から夏が旬の大型のかきで、北海道南部から本州沿岸の外洋に面した沿岸域に分布し、深い岩礁に生息しています。

イワガキの身は、夏季でもグリコーゲン含量が高くて美味しいため「夏がき」とも呼ばれており、マガキと比較して、身も大きく、濃厚でクリーミーな独特の味とコクがあります。

漁 期: 4月～8月

主な漁法: 養殖、海女漁

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

主な料理方法: 生食、蒸しカキ、炊き込みごはん



垂下(すいか)式養殖



こうして
養殖しています

豆知識

平成26年度、「三重ブランド」に認定された的矢湾畔蛸のイワガキは、的矢湾内で高度な技術で天然採苗され、自然を生かした養殖方法で育てられています。また、海の環境を守るため「海藻との複合養殖」の取組も行われています。畔蛸の養殖イワガキは身入りが良く、大きさも揃っているため、市場で高く評価されています。



イワガキの炊き込みごはん

カサゴ

(カサゴ目 フサカサゴ科 カサゴ属)

沿岸の岩礁域に定着して暮らし、比較的簡単に釣れることから釣りの対象魚種としても人気があります。

淡泊で旨みのある白身が特徴の魚で、煮ると身離れも良く食べやすくなるので、煮付けによく合います。

漁 期: 通年

主な漁法: はえ縄, かご, 刺し網, 定置網

主要産地: 鳥羽市～紀宝町

主な料理方法: 煮付け、揚げ物、汁物、塩焼き、刺身

こうして
獲っています



豆知識

定着性が強く、高い放流効果が期待されることから、平成11年度に新たな栽培対象魚種として加えられました。

現在、尾鷲栽培センターにて全長50mmサイズで生産された約8万尾が県中勢部以南の各浜で放流されています。((公財)三重県水産振興事業団平成28年度事業報告書より)

カタクチイワシ

(ニシン目カタクチイワシ科カタクチイワシ属)

伊勢湾で初夏に水揚げされるシラスは、実はカタクチイワシの稚魚です。2～3cmのものがチリメン、もう少し大きくなった3～4cmのものはおせち料理のタツクリに用いられ、5～7cmのものは煮干として、さらに大きくなったものは養殖魚や畜産関係の餌になったり、そのまま、あるいはめざし(干物)などに加工され食用となるなど大活躍しています。

漁 期:6月～12月

主な漁法:まき網、船びき網、定置網

主要産地:鈴鹿市、津市、鳥羽市、南伊勢町

漁獲量順位(平成28年):全国3位

主な料理方法:釜揚げ、塩焼き、揚げ物、干物、塩漬け

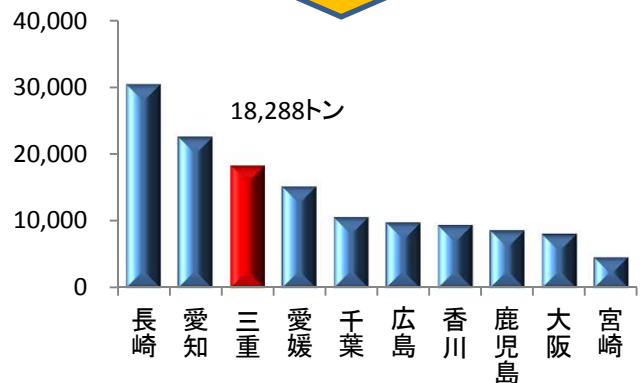


こうして
獲っています



カタクチイワシの揚げ物

全国3位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

カツオ

(スズキ目サバ科カツオ属)

黒潮に沿って春に北上し、秋に南下する回遊魚で、旧暦の四月朔日から一週間以内に関東沖で獲れたものだけを「初鰹」、秋に水揚げされるカツオを「戻り鰹」と呼び、とても珍重されています。

三重県は日本でも有数のカツオの漁獲量を誇り、遠洋かつお一本釣りによる漁獲量は全国トップクラスとなっています。

漁 期:2月～11月

主な漁法:釣り、ひき縄、まき網

主要産地:志摩市、南伊勢町、大紀町、紀北町、尾鷲市

漁獲量順位(平成28年):全国3位

主な料理方法:刺身、たたき、寿司、塩焼き、煮付け、生節

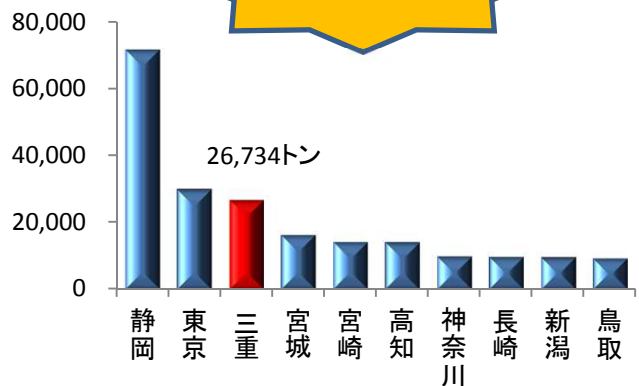


こうして
獲っています



てこね寿司

全国3位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

クルマエビ (十脚目 クルマエビ科 クルマエビ属)

エビ類の中で最高級とされる味わいを持ち、コリコリとした身に、特に甘味が多く、旨みがギュッと凝縮されています。

特に、志摩周辺の海域で育つクルマエビは、『宝彩(ほうさい)えび』と呼ばれています。栽培漁業種として大切に育てた稚エビの放流も行われており、重要な水産資源の一つとなっています。

漁 期: 4月～9月
 主な漁法: 刺し網、底びき網
 主要産地: 伊勢市、鳥羽市、志摩市
 漁獲量順位(平成28年): 全国13位
 主な料理方法: 塩焼き、天ぷら、刺身



刺し網漁業

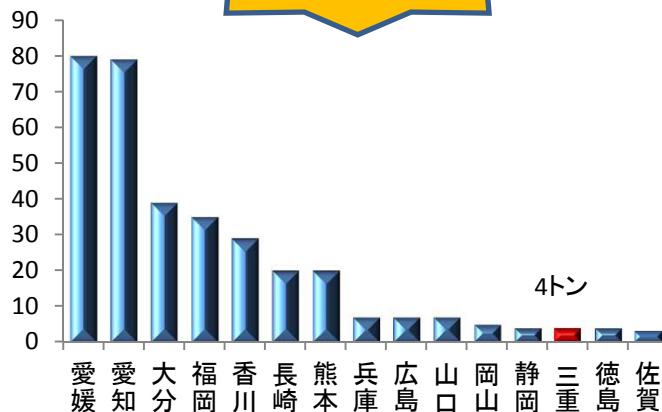


こうして
獲っています。



宝彩えびの刺身

全国13位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

クロノリ

(ウシケノリ目ウシケノリ科スサビノリ)

10月下旬から、伊勢湾の各地でノリ網が張られ、豊かな伊勢湾の栄養塩類を吸収して育ったノリの摘採(てきさい)が始まります。ノリも鮮度が重要で、その年にはじめて摘まれるノリは、香りがすばらしく、口に入れるとふわっと溶けるような感じで、ほのかな甘味が口の中いっぱい広がるのが特徴です。

漁 期: 12月～4月

主な漁法: 養殖

主要産地: 桑名市、鈴鹿市、松阪市、明和町、伊勢市、鳥羽市

漁獲量順位(平成28年): 全国8位

主な料理方法: 焼き海苔、佃煮、酢の物



浮流し養殖

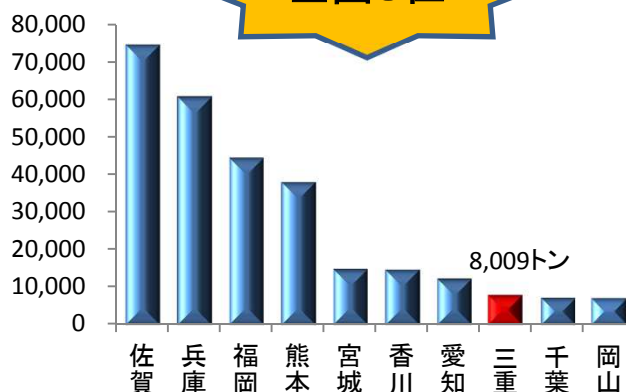


こうして
収穫しています



手巻き寿司

全国8位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

サザエ (古腹足目サザエ科)

蓋の表面に左巻きの浅いうねがあり、ツノが密生しています。岩場の潮干帯(ちようかんたい)から海藻の繁る程度の水深にすみ、夜間に活動して海藻の切れ端などを食べています。

生息する環境に応じてツノの長いものと短いものに分かれます。

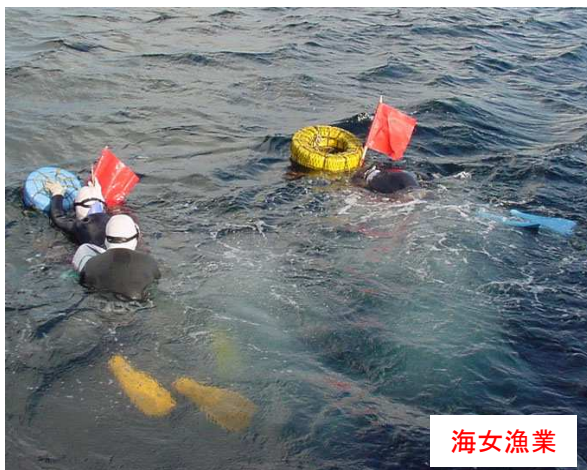
漁 期: 通年

主な漁法: 海女、刺し網

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

漁獲量順位(平成28年): 全国3位

主な料理方法: 刺身、焼き物



海女漁業

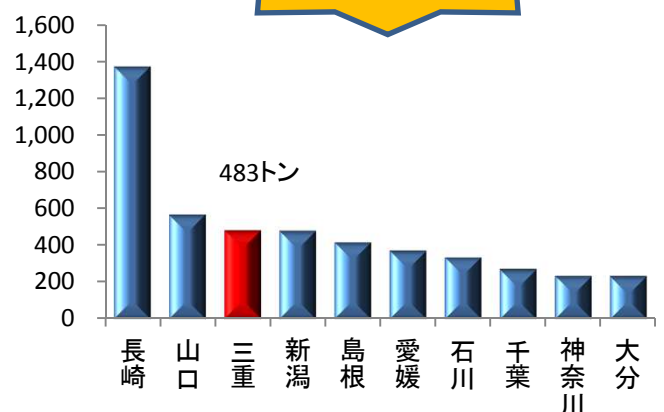


こうして
獲っています



サザエの刺身

全国3位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

サバ

(スズキ目サバ亜目サバ科)

熊野灘に面した県南部ではほぼ周年に亘り、マサバやゴマサバが水揚げされ、脂ののったものや、さっぱりとしたものなど、種類やサイズ、季節により様々な味を楽しめます。

特に、秋から冬にかけてのマサバはたっぷりと脂が乗っていますし、三重県で多く漁獲されるゴマサバは鮮度が良く、手頃な価格で手に入れますのでいろいろなサバ料理にチャレンジしてください。

漁 期: 通年

主な漁法: まき網、定置網、釣り

主要産地: 志摩市、南伊勢町、紀北町

漁獲量順位(平成28年): 全国5位

主な料理方法: 煮物、焼き物、×サバ

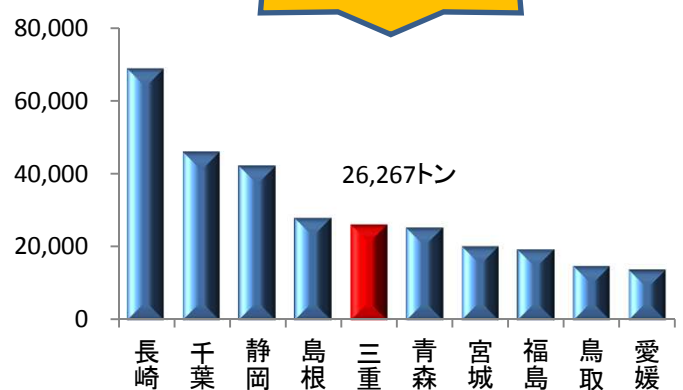


こうして
獲っています

全国5位



サバの大敷汁



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

サンマ

(ダツ目ダツ上科サンマ科サンマ属)

秋に三陸沖で漁獲されたものは、脂がのって塩焼きや刺身に向いていますが、三重県で冬から春にかけて漁獲されたものは産卵後で脂が抜けて寿司や干物に利用されます。

岸沿いや軒下にずらりと天日干しにされたサンマは、熊野市遊木地区の風物詩となっています。

漁 期: 10月～5月

主な漁法: 棒受け網

主要産地: 熊野市

漁獲量順位(平成28年): 全国8位

主な料理方法: 刺身、塩焼き、寿司、干物



サンマ水揚げ

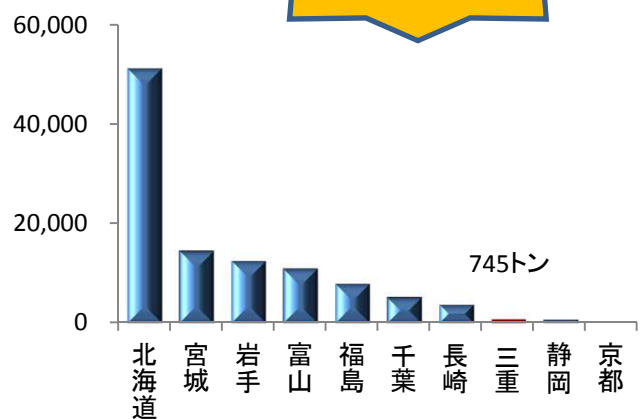


こうして
獲っています



サンマ干物

全国8位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報



真珠

(ウグイスガイ目 ウグイスガイ科に属するアコヤガイ(阿古屋貝))

御木本幸吉が英虞湾(あごわん)で真円真珠の生産に成功したことから、三重県は真珠養殖発祥の地として全国的に有名で、生産される真珠は三重ブランドに認定されています。

また、真珠養殖の中心である英虞湾は真珠のふるさとと言われており、三重県では百年以上も前から真珠の研究に取り組んでいます。

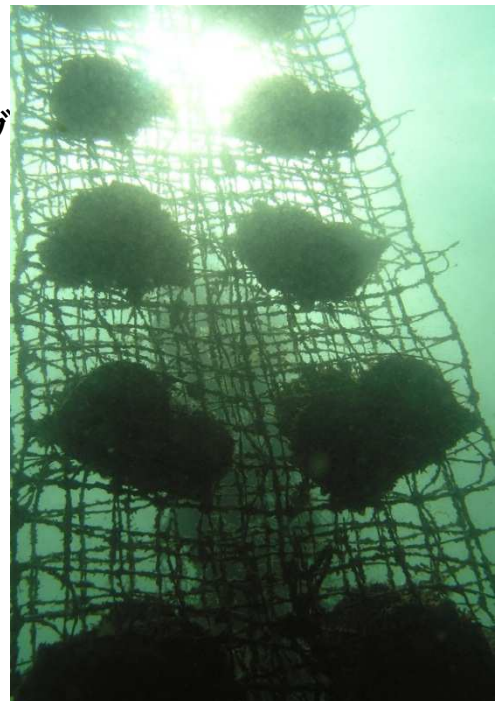
漁 期: ー

主な漁法: 真珠養殖

主要産地: 志摩市、南伊勢町

収穫量順位(平成28年): 全国3位

主な用途: ネックレス、指輪、イヤリング

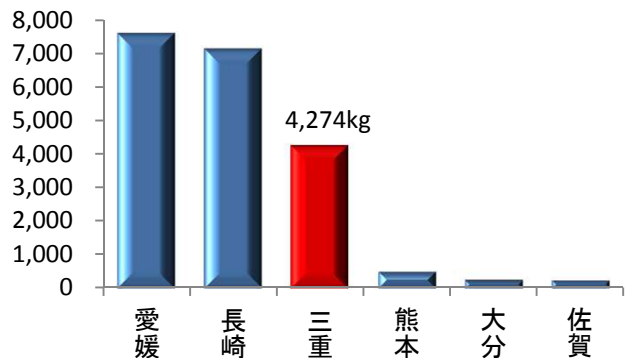


こうして
収穫・養殖しています



真珠

全国3位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

スズキ

(スズキ目スズキ科)

成長とともに「セイゴ→フッコ(マダカ)→スズキ」と呼び名がかわる出世魚としても知られています。また、県内全域で漁獲され、ルアー釣りの対象種としても人気があります。

夏が旬の魚の代表格で、梅雨時期から夏にかけては、淡泊ながらもよく脂がのっており、大変美味となります。

漁 期: 通年

主な漁法: 定置網、釣り、船びき網、底びき網

主要産地: 伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

漁獲量順位(平成28年): 全国9位

主な料理方法: 焼き物、刺身、あらい



船びき網漁業

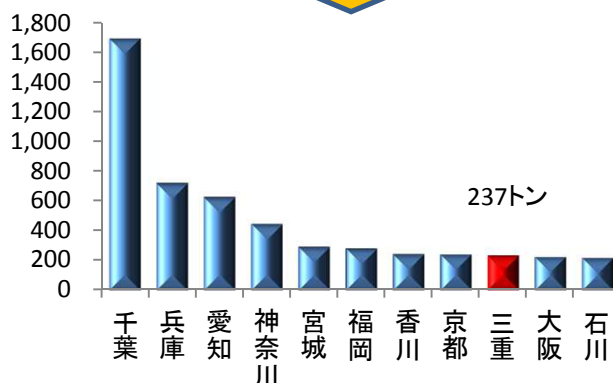


こうして
獲っています



スズキの塩焼き

全国9位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報



トラフグ

(フグ目フグ科トラフグ属)

※「あのりふぐ」のみ三重ブランドとして認定

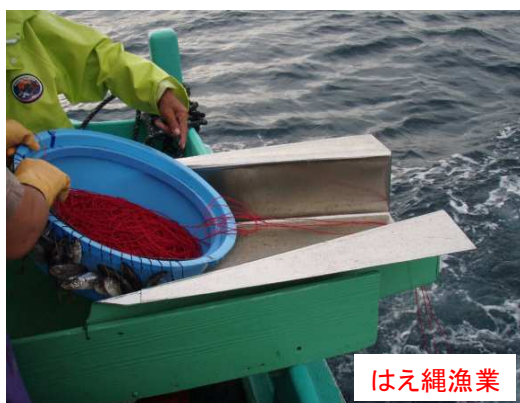
天然トラフグの水揚げ量は全国上位で、遠州灘から熊野灘にかけて漁獲されます。魚の中でも最高の部類に属する高級魚で、淡泊で良く締まった白身と上品な旨みの特徴です。種苗放流や操業規制など、資源管理の取組が進められており、特に、志摩地方に水揚げされる700g以上の天然トラフグを、地元漁協が「あのりふぐ」としてブランド化しており、その取組が評価され、三重ブランドに認定されています。

漁 期: 10月～2月

主な漁法: はえ縄、定置網

主要産地: 鳥羽市、志摩市、熊野市

主な料理方法: 刺身、鍋物、揚げ物



はえ縄漁業

こうして
獲っています



豆知識



てっちり

昭和59年から、志摩市阿児町安乗地区の漁業者が、トラフグの資源管理型漁業に取り組み、愛知県、静岡県
のトラフグ漁業者とも協力しあって資源管理体制を作っています。

資源管理の内容

- (1) 小型魚の保護(700g以下は再放流)
- (2) 漁期の制限(10月1日より 翌年2月末日)
- (3) 漁具の制限
- (4) 愛知県との操業調整
- (5) 稚魚放流事業

こうした取組が、いつまでも美味しいトラフグを取り続けることにつながっています。

ハマグリ

(マルスダレガイ目マルスダレガイ科ハマグリ属)

「その手は桑名の焼きハマグリ」とうたわれるように、特に桑名地区で漁獲されるハマグリは、古くから全国にその名が知られ、江戸時代には歴代将軍に献上されていました。

また、大切に育てた稚貝の放流や自主的に漁獲量を規制するなど、漁業者が資源を保護しながら漁獲しています。

漁 期: 通年

主な漁法: ウンテン(底びき網)

主要産地: 桑名市

主な料理方法: 焼きハマグリ、酒蒸し、吸い物



ウンテン(底びき網)



こうして
獲っています



ハマグリ焼き物

豆知識

木曾三川河口部の桑名市では平成23年に約120トン漁獲されており、全国でもトップクラスの水揚げを誇っています。

干潟の減少などにより、ハマグリは全国的に減ってしまいましたが、桑名では漁業者の地道な努力の甲斐あって、資源が回復してきています。



ヒジキ

(褐藻類ホンダワラ科 ホンダワラ属)

※三重ブランド認定品目

三重県は歴史あるひじきの産地で、ひじき加工品は全国上位の生産量があります。長く、太く、風味が良いのが特徴で、伊勢ひじきの名のもとに全国に出荷されています。市場でも高い評価を得ており、三重ブランドに認定されています。

なお、昭和59年には三重県ひじき協同組合が9月15日をひじきの日に制定しています。

収穫時期: 3~5月の大潮の干潮時

主な漁法: 岩場に繁茂した天然ヒジキを手で採取して収穫

主要産地: 鳥羽市~尾鷲市

主な料理方法: 煮物、混ぜごはん、酢の物



岩場に生えるヒジキ



こうして
生えています。

豆知識



ヒジキの煮物

平成24年漁期には、三重県で約130トンのヒジキが収穫されており、長崎県や愛媛県等の全国の主要な産地と並び、トップクラスの水揚げを誇っています。

全国有数のリアス式海岸で、岩場で遠浅という三重県の沿岸域は、ヒジキにとって最適な生育場で、特に、伊勢志摩地方は古くからのひじきの産地として知られ、江戸時代の書物に、すでに伊勢の名産品として記載されています。

なお、伊勢志摩地域に古くから受け継がれている伝統的な製法(伊勢方式 蒸し製法)を用いて、ヒジキを加工販売する2事業者が、認定事業者として三重ブランドに認定されています。

ヒトエグサ (通称アオサ) (アオサ目ヒトエグサ科)

三重県は全国一のアオサ生産量を誇り、約6割のシェアを占めています。佃煮にされるほか、みそ汁や天ぷらにすると、とても美味しいです。「のりそだ」と呼ばれるアオサの養殖風景は伊勢志摩地方の風物詩となっています。

漁 期: 2月～4月

主な漁法: 養殖

主要産地: 松阪市、伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

生産量順位(平成28年): 全国1位

主な料理方法: 佃煮、みそ汁、天ぷら



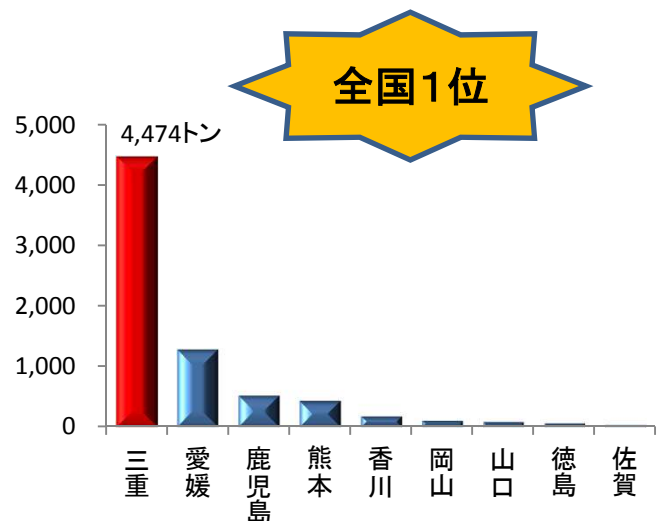
支柱式養殖



こうして
養殖しています



アオサのスープ



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

ヒラメ

(カレイ目カレイ亜目ヒラメ科ヒラメ属)

自身の魚の代表格といわれる魚で、身は数日寝かせるとしっとり旨みが増します。姿・形はカレイとよく似ていますが、腹を手前に見て、目の位置が左側になるのがヒラメです。

また、栽培漁業種として稚魚の種苗放流が行われているほか、養殖も行われています。

漁 期: 通年

主な漁法: 刺し網、釣り、定置網、底びき網

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町

収穫・漁獲量順位(平成27年): 養殖-全国4位、天然-全国19位

主な料理方法: 刺身、ムニエル、フライ、煮つけ、塩焼き



こうして
獲っています

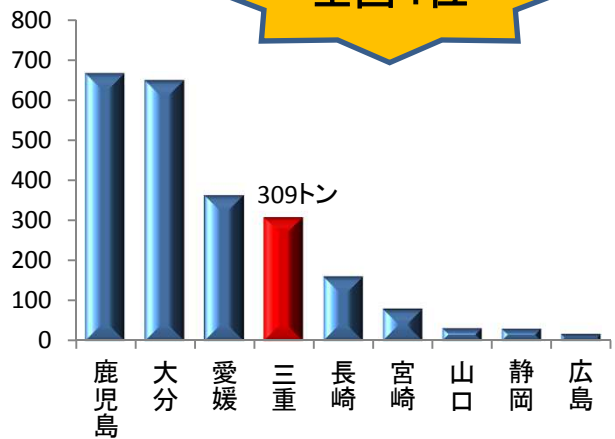
豆知識

放流用の種苗生産は、昭和61年度から志摩市浜島町にある県栽培漁業センターで開始されました。

現在は、県栽培漁業センターにおいて全長30mmサイズで生産された種苗を、尾鷲栽培漁業センター及び南部中間育成施設で全長70~90mmサイズまで中間育成したのち、15万尾程度が放流されています。

また、県内の南伊勢町が所有する種苗生産施設でも種苗生産が行われ、毎年7万尾程度が生産され、全長80~90mmサイズで放流されています。

全国4位



ヒラメ養殖量
平成27年漁業・養殖生産量統計年報

ブリ

(スズキ目スズキ亜目アジ科ブリ属)

熊野灘沿岸をはじめとする西日本では産卵をひかえた早春がシーズンで、この時期の魚体は脂もほどよくのって、とても美味です。

また、成長にともない呼び名が変化する出世魚として有名な魚で、三重県では、1歳魚でイナダ、2歳魚でワラサ、3歳魚でブリと呼び名を変えます。

漁 期: 2月～4月(天然)、通年(養殖)

主な漁法: 定置網、養殖

主要産地: 志摩市、南伊勢町、大紀町、尾鷲市

収穫・漁獲量順位(平成28年): 養殖-全国10位、天然-全国9位

主な料理方法: 刺身、照り焼き、ブリ大根、塩焼き



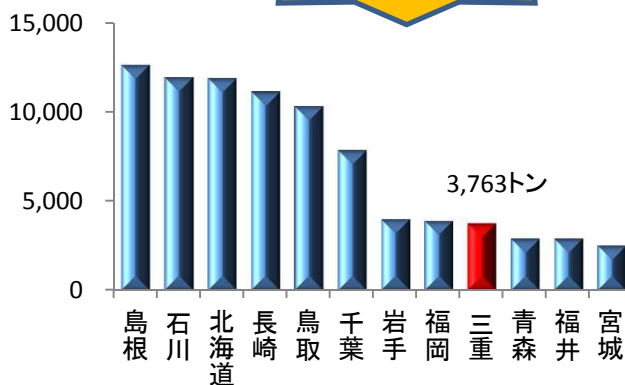
定置網漁業

こうして
獲っています



ブリの照り焼き

全国9位



ブリ天然魚漁獲量
平成28年漁業・養殖生産量統計年報

マアジ

(スズキ目アジ科マアジ属)

マアジは夏が旬の魚ですが、産卵期が長期間に及ぶため、全国各地で、年中美味しいアジが水揚げされています。

「味がいいからアジと名がついた」という説もあり、大きくても小さくても、どんな食べ方でも、最高の味わいが得られます。

漁 期: 通年

主な漁法: まき網、定置網、釣り

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、尾鷲市、熊野市

漁獲量順位(平成28年): 全国15位

主な料理方法: 刺身、焼き物、干物

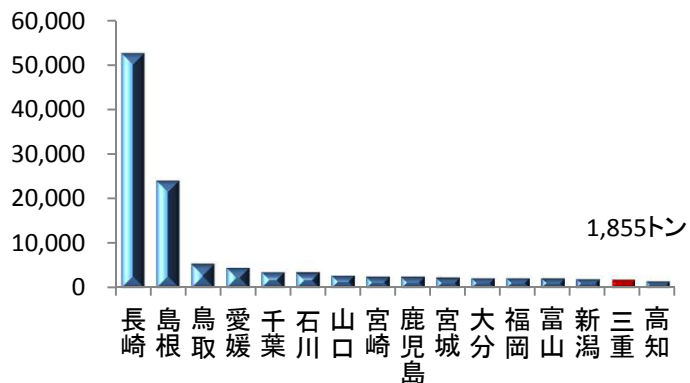


こうして
獲っています

全国15位



アジの干物



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

マイワシ

(ニシン目ニシン科マイワシ属)

マイワシは、数十年単位で資源規模が大きく変動することが知られており、大衆魚の代表格が、高級品になることもあります。沿岸や内湾域を生活や産卵の場として利用する魚で、鮮魚をはじめ缶詰や干物、煮干し、養殖魚や畜産関係の餌など、古来より幅広い用途に利用されています。

三重県では年間を通じてマイワシが漁獲されますが、獲れた海域や時期によって大きさや脂の乗りに違いがあり、それぞれ特徴ある味わいが楽しめます。

漁 期： 通年

主な漁法：まき網、船びき網、定置網

主要産地：鈴鹿市～鳥羽市(船びき網)、志摩市～紀宝町(まき網、定置網)

漁獲量順位(平成28年)：全国2位

主な料理方法：煮付け、塩焼き、揚げ物、干物、かば焼き、刺身、酢締め

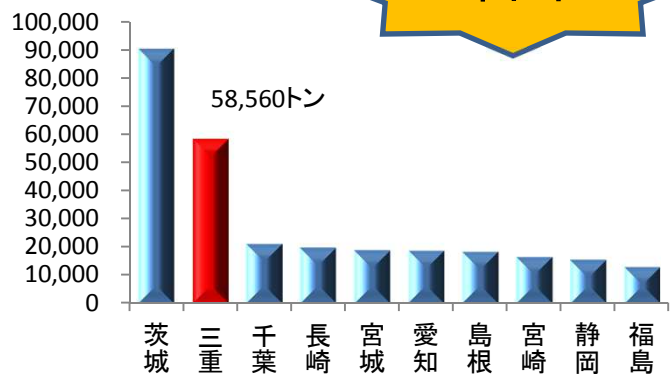


こうして
獲っています



マイワシの煮付け

全国2位



平成28年漁業・養殖生産量統計年報



マガキ

(カキ目イタボガキ科マガキ)

※「的矢かき」のみ三重ブランドとして認定

昭和初期に本格的な養殖が始まって以降、全国に先駆けて紫外線を利用した生食かきを世に送り出すなど三重県は全国でも有数の養殖地です。

特に「的矢かき」は、高級ブランドとして全国にその名が知れ渡っており、三重ブランドに認定されています。

マガキにはグリコーゲンのほか必須アミノ酸を含むタンパク質やカルシウムなど、多くの栄養素が含まれていることから「海のミルク」と呼ばれています。

漁期: 11月～4月

主な漁法: 養殖

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町

収穫量順位(平成28年): 全国7位

主な料理方法: 生食、焼きカキ、蒸しカキ



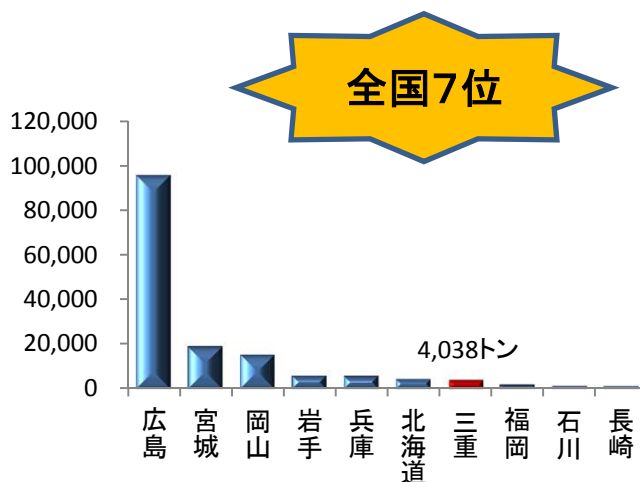
垂下(すいか)式養殖



こうして
養殖しています



牡蠣フライ



平成28年漁業・養殖生産量統計年報

マナマコ

(楯手目 シカクナマコ科 マナマコ属)

コリコリと歯ごたえの良い身と豊かな潮の香りを持ち、カロリーはほとんどありません。内臓は砂や泥を取り除き塩辛にすると「このわた」となり、珍味として珍重されています。また干しナマコは高級中華食材として流通しています。

体色が異なる赤、青、黒の3つのタイプが知られ、食用としての価値が高いのもこの順となっています。

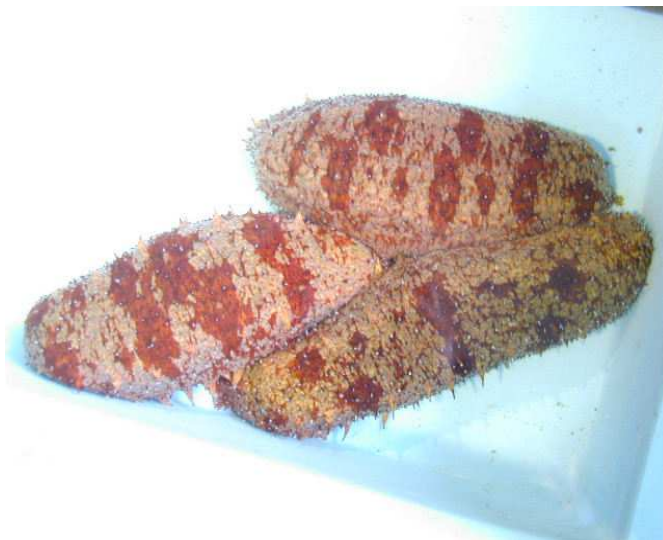
三重県産として流通しているのはほとんど赤なまこです。

漁 期:10月～2月

主な漁法:底びき網、貝けた網、海女、へたみ(覗きめがねを使い、引っかける漁法)

主要産地:伊勢市、鳥羽市、志摩市

主な料理方法:酢の物、干しナマコ



こうして
獲っています



ナマコの酢の物

豆知識

マナマコは、外敵の攻撃を受けると腸管を肛門や口から放出し、敵の目をごまかそうとします。ナマコの仲間はとても再生力が強く、吐き出した内臓は1～3ヶ月ほどで再生されます。ナマコの腸管の塩辛を海鼠腸(コノワタ)といい、「ウニ」「カラスミ」と並ぶ三大珍味とされていますが、マナマコを水槽で飼育し、驚かせて内臓だけを吐き出させることで、生命を奪うことなく、コノワタを生産することができます。

マハタ

(スズキ目スズキ亜目ハタ科マハタ属)

マハタは体表に7本の帯状の模様があるのが特徴で、身質は白身でとても淡泊な味が特徴です。天然魚の漁獲は非常に少なく、「幻の高級魚」と呼ばれています。

漁 期: 周年

主な漁法: 養殖、釣り、定置網

主要産地: 南伊勢町、大紀町、紀北町、尾鷲市

種苗生産尾数順位(平成28年): 全国1位

主な料理方法: 刺身、鍋物、焼き物



こうして
養殖しています



マハタ鍋

豆知識

三重県では、平成8年にマハタ種苗生産に関する研究が始まり、平成11年に種苗生産に成功しました。その後技術開発を重ね安定的に種苗を生産できるようになりました。

その結果、三重県では平成28年度には、335,000尾の種苗が生産されており、全国で生産されているマハタ種苗のうち約88%に当たります。

マグロ

(スズキ目サバ亜目サバ科マグロ属)

刺身や寿司種の代表で、全世界の漁獲量の8割を日本で消費するクロマグロは「海のダイヤモンド」と呼ばれています。

三重県は、全国でも主要な養殖地の一つとなっており、生産されるマグロは身が締まってとても美味です。

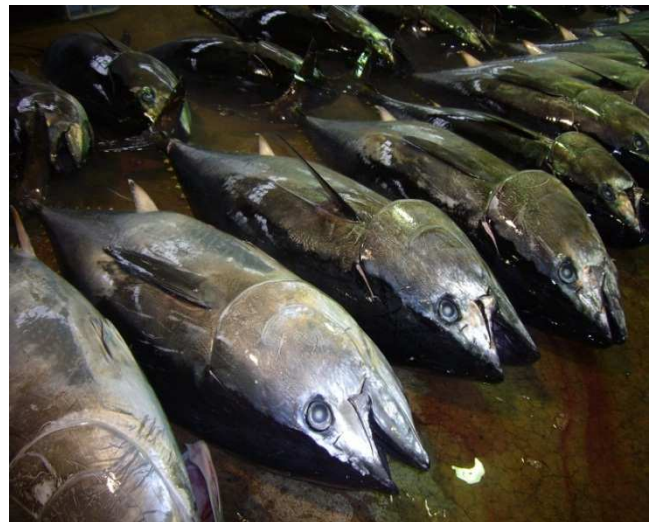
漁 期:周年

主な漁法:一本釣り、はえ縄、曳き網、まき網、養殖

主要産地:南伊勢町、尾鷲市、熊野市

出荷・漁獲量順位(平成28年):養殖出荷(クロマグロ)-全国6位
天然(まぐろ類)-全国5位

主な料理方法:刺身、寿司

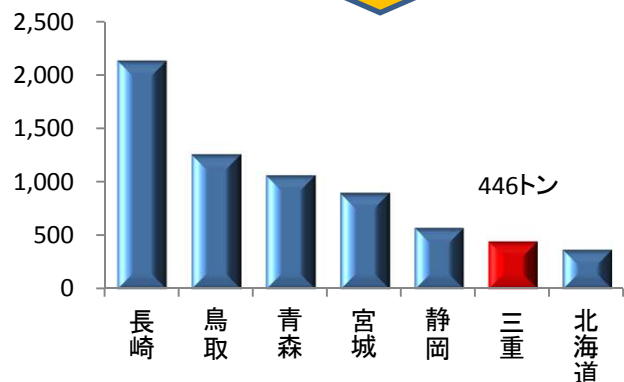


こうして
養殖しています



養殖マグロの刺身

全国6位



クロマグロ養殖量
平成28年漁業・養殖生産量統計年報

マダイ

(スズキ目スズキ亜目タイ科)

魚の王様といわれるマダイの養殖は、昭和50年代後半にマダイ稚魚の人工孵化技術が確立されたことから県内生産量が増加し、現在では全国上位の生産量を誇っています。

三重県産養殖マダイに、ポリフェノール類を多く含む三重県産「海藻」「かんきつ」の粉末をブレンドしたエサを与えて、雄大な熊野灘の海で育てられた「伊勢まだい」は、新鮮で臭みや脂分が少なく、かつ飼育から出荷までの生産管理が徹底されているため、安心して食べていただけます。

漁 期: 通年

主な漁法: 一本釣り、刺し網、定置網、まき網、養殖

主要産地: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町、尾鷲市

収穫・漁獲量順位(平成28年): 養殖-全国4位、天然-17位

主な料理方法: 刺身、焼き物



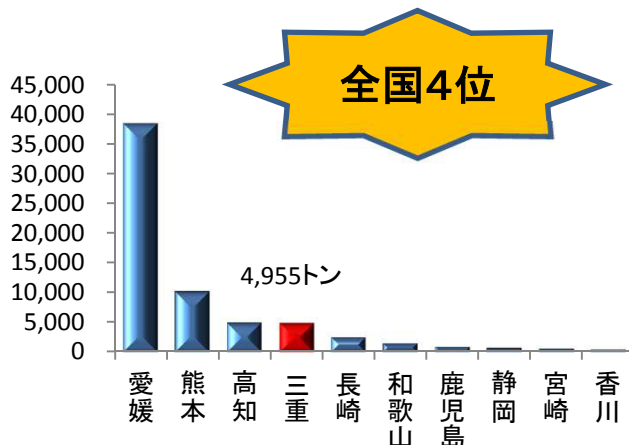
イケス内のマダイ



こうして
養殖しています



鯛の釜飯



マダイ養殖量
平成28年漁業・養殖生産量統計年報

ヤマトシジミ

(マルスダレガイ目 シジミ科 シジミ属)

全国でも上位の水揚げを誇るヤマトシジミ。三重県では木曾三川下流の汽水域を中心に漁獲されており、主要な産地である桑名では「川の黒ダイヤ」とも呼ばれています。

川と海両方の恵みを受けて育った身は、滋味たっぷり、知る人ぞ知る逸品です。

漁 期: 通年

主な漁法: チャンチャン・ウンテン(底びき網)

主要産地: 桑名市

主な料理方法: 味噌汁、しぐれ煮



こうして
獲っています



豆知識

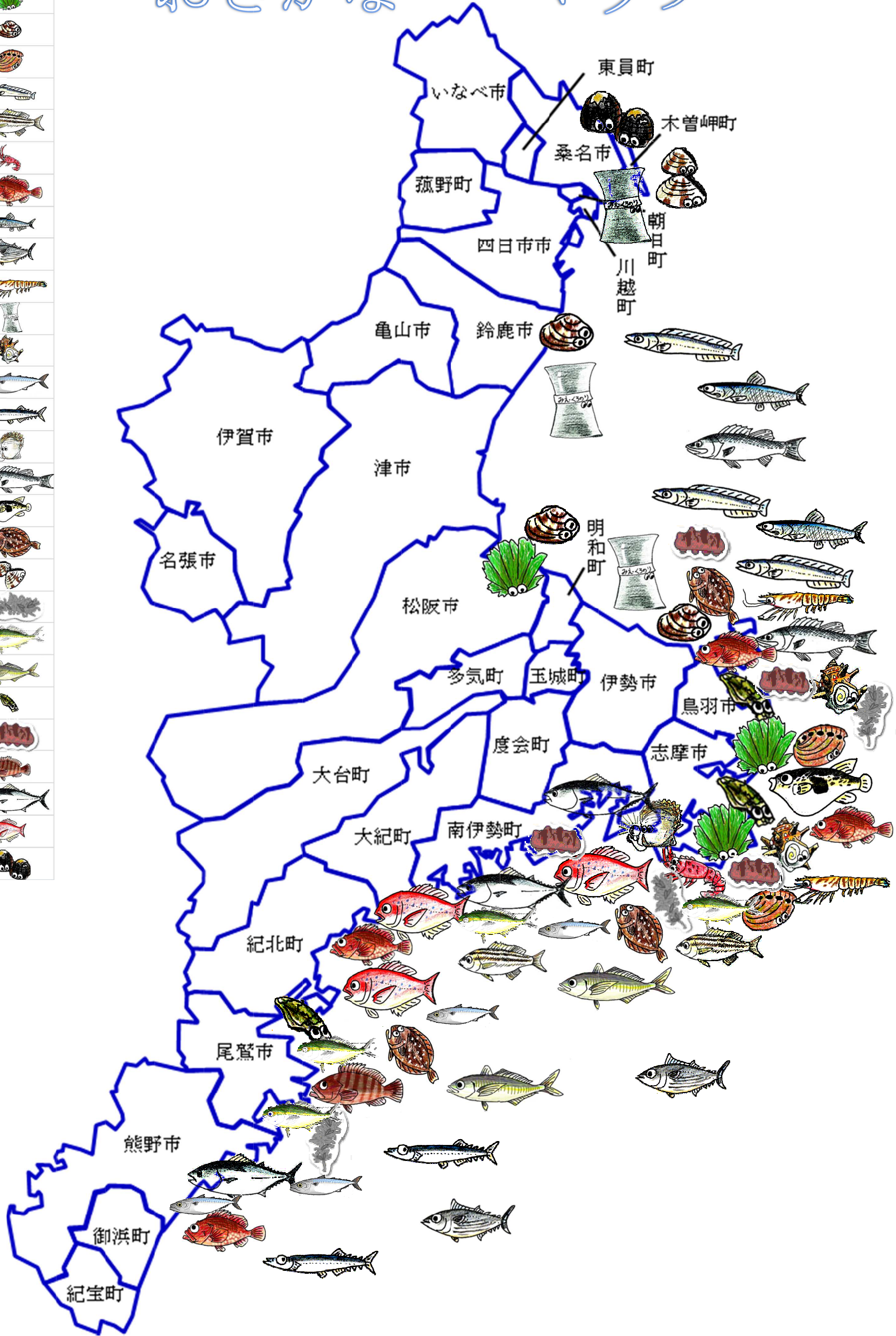
シジミ汁は昔から肝臓にいいとされています。これは、必須アミノ酸がバランスよく含まれており、特に肝臓の代謝をよくするメチオニン、胆汁の生成を促進するタウリンが豊富なためです。また、ビタミンB2、B12も豊富で、これらも肝機能を高める働きをもつほか、血液細胞の正常化や疲労回復にも一役買っています。



ヤマトシジミの味噌汁

おさかな マップ

凡例	
アオサノリ	
アサリ	
アワビ	
イカナゴ	
イサキ	
イセエビ	
カサゴ	
カタクチイワシ	
カツオ	
クルマエビ	
クロノリ	
サザエ	
サバ	
サンマ	
真珠	
スズキ	
トラフグ	
ヒラメ	
ハマグリ	
ヒジキ	
ブリ	
マアジ	
マガキ	
マナマコ	
マハタ	
養殖マグロ	
養殖マダイ	
ヤマトシジミ	



沿海漁協・直販所 マップ

問い合わせ先

漁協名	住所	電話番号
木曾岬	498-0816 桑名郡木曾岬町大字源緑輪中6	0567-68-8013
伊曾島	511-1136 桑名市長島町白鷄字佐藤1-1	0594-45-0511
赤須賀	511-0033 桑名市大字赤須賀86-21	0594-22-0515
城南	511-0848 桑名市大字大貝須34	0594-22-1721
四日市市	510-0863 四日市市大字塩浜字午高2914	059-345-1571
鈴鹿市	510-0243 鈴鹿市白子1-6281-2	059-387-2075
白塚	514-0101 津市白塚町4882-4	059-232-3027
香良洲	514-0311 津市香良洲町5276-2	059-292-3331
松阪	515-0801 松阪市新松ヶ島町620-55	0598-51-2382
伊勢湾	515-0501 伊勢市有滝町2021	0596-37-2175
鳥羽磯部	517-0011 鳥羽市鳥羽4-2360-16	0599-25-2328
三重外湾	516-1308 度会郡南伊勢町奈屋浦3	0596-72-2244
海野	519-3206 北牟婁郡紀北町海野191-1	0597-47-1406
尾鷲	519-3604 尾鷲市港町3-6	0597-22-0621
大曾根	519-3623 尾鷲市大曾根浦82	0597-22-0811
熊野	519-4205 熊野市遊木町338-2	0597-87-0015
紀南	519-5701 南牟婁郡紀宝町鶴殿239-13	0735-32-3715
三重県漁連	514-0006 津市広明町323-1 三重県水産会館内	059-228-1200



漁連直販店『海苔テラス』
〒515-0019 三重県松阪市中央町4 6 5-1
(のり流通センター内)
☎ 0598-31-1400
営業時間 10:00~17:00
(ランチ: 11:00~14:00)
定休日 土日祝
ホームページ
<http://www.miegyoren.or.jp/gourmet/seafoodmap/terrace/>



三重外湾漁協移動販売車
営業日時、販売場所は三重外湾漁協
までお問い合わせください。



『魚々錦』
度会郡大紀町錦 891-1 ☎: 0598-89-4043
定休日: 毎週月・火曜日
営業時間: 平日 12:00~15:30 土日祝 11:00~15:30
(イトイン) 土日祝 11:00~14:00
ホームページ <http://totokin.jp/>



鈴鹿市漁業協同組合鮮魚直売所
『魚魚鈴 (ととりん)』
〒510-0243 鈴鹿市白子1丁目 6277-3
☎ 059-380-5500
営業時間 09:30~13:00
定休日 火、水曜日
ホームページ
<http://www.jfsuzuka.com/>



伊勢湾漁協移動販売車
営業日時、販売場所は伊勢湾漁協まで
お問い合わせください。



鳥羽磯部漁協直営の海鮮食堂
『四季の海鮮 魚々味 (ととみ)』
〒517-0014
鳥羽市堅神町 833
☎0599-21-1522
営業時間 11:00~15:00
定休日 毎週水曜日
ホームページ
<http://www.totomi.jp/>



鳥羽マルシェ有限責任事業組合
『鳥羽マルシェ』
〒517-0011 鳥羽市鳥羽 1-2383-42
☎ 0599-21-1080
営業時間 10:00~18:00
定休日 毎週水曜日
ホームページ <http://tobamarche.jp/>

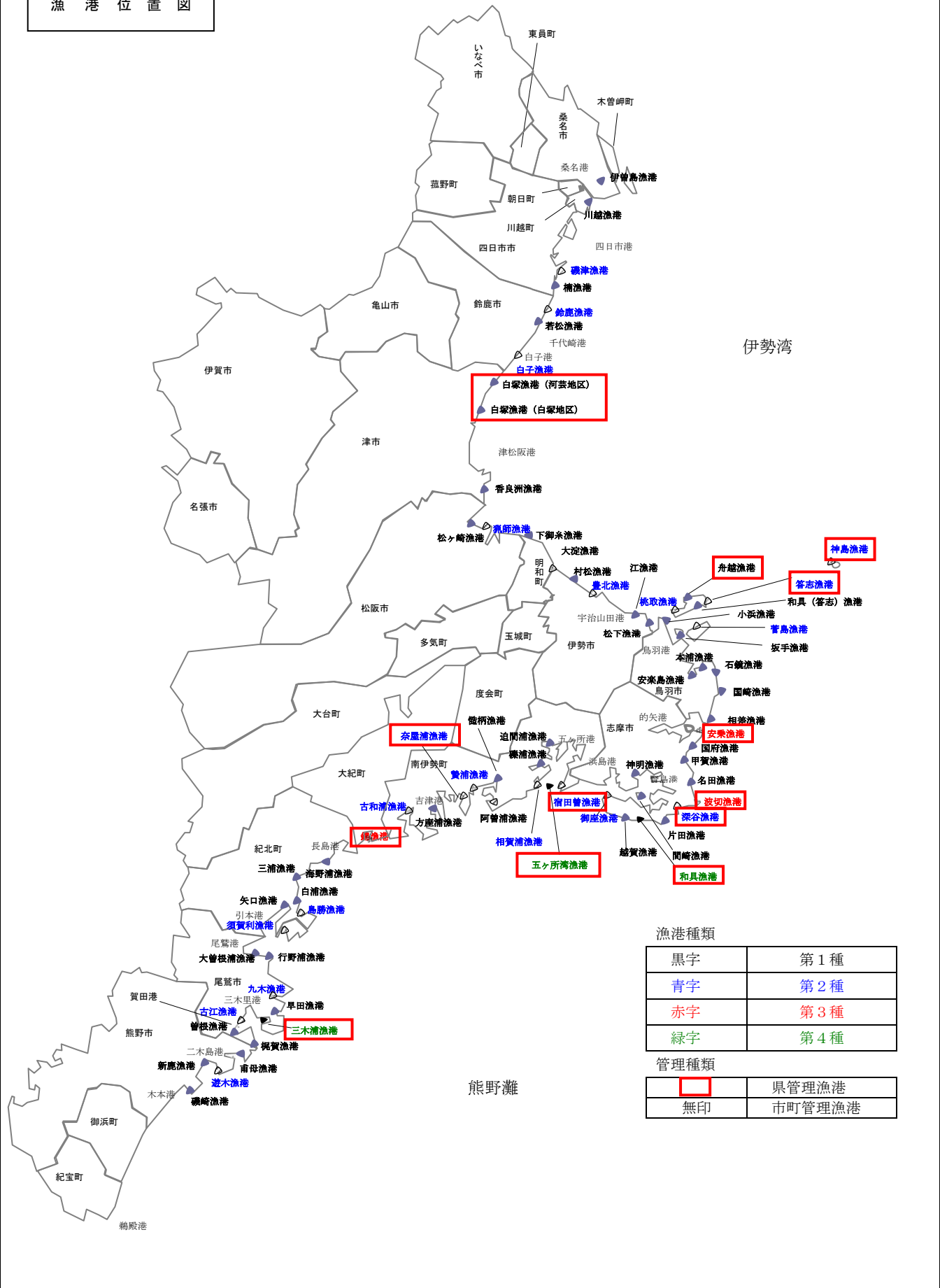


熊野漁協移動販売車
営業日時、販売場所は熊野漁協まで
お問い合わせください。



熊野漁協水産物直売所
熊野市木本町 1835-7 ☎: 0597-89-0933
定休日 なし 営業時間 10:00~15:30
駐車場 有り
ホームページ <http://www.kumano-gyokyou.com/>

平成30年度
三重県
漁港位置図





編集・発行

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

三重県農林水産部

水産資源・経営課

☎059-224-2522 FAX059-224-2608

漁業環境課

☎059-224-2582 FAX059-224-2608

水産基盤整備課

☎059-224-2598 FAX059-224-2618

〒517-0404 三重県志摩市浜島町浜島3564-3

水産研究所

☎0599-53-0016 FAX0599-53-1843