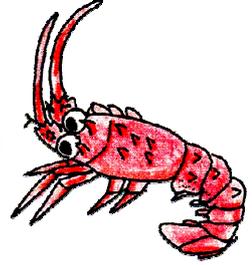


しじみ

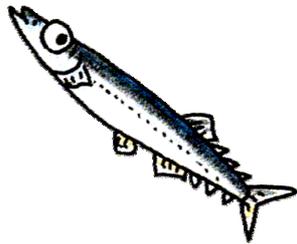


いせえび



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(H26)	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	
 アオサノリ	養殖	1位		■											1	
 アサリ	天然	5位	■												2	
 アワビ	天然	7位			■											3
 イカナゴ	天然	2位			■										4	
 イサキ	天然	2位				■								5		
 イセエビ	天然	1位	■									■			6	
 イワガキ	天然/養殖	-				■									7	
 カサゴ	天然	トップクラス	■												8	
 カタクチイワシ	天然	3位							■						9	
 カツオ	天然	2位		■											10	
 クルマエビ	天然	12位				■									11	
 クロノリ	養殖	9位	■												■	12
 サザエ	天然	4位	■												13	
 サバ	天然	4位	■												14	
 サンマ	天然	9位	■										■			15
 真珠	養殖	3位	■												16	
 スズキ	天然	8位	■												17	
 トラフグ	天然 養殖	4位(天然)(H23)	■											■	18	
 ハマグリ	天然	トップクラス	■												19	
 ヒジキ	天然	トップクラス			■										20	
 ヒラメ	天然/養殖	18位/4位	■												21	
 ブリ	天然 養殖	11位 10位		■											22	
 マアジ	天然	15位	■												23	
 マガキ	養殖	7位	■										■			24
 マナマコ	天然	9位(H18)	■									■			25	
 マハタ	天然/養殖	1位 (H26成魚出荷量)	■												26	
 マグロ	天然/養殖	5位(マグロ類) /5位(出荷尾数)	■												27	
 マダイ	天然/養殖	18位/4位	■												28	
 ヤマトシジミ	天然	4位(H22)	■												29	
おさかなマップ															30	
沿海漁協・直販所マップ															31	
三重の漁港 位置図															32	

※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」、「畔蛸岩がき」のみ

アオサノリ (アオサ目ヒトエグサ科)

三重県は全国一のアオサノリ生産量を誇り、約5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」と呼ばれるアオサノリ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26年): 全国1位

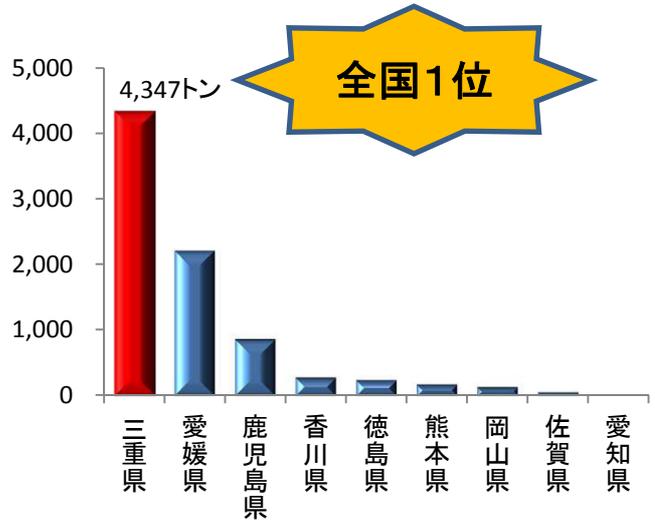
主な料理方法: 佃煮、みそ汁、天ぷら



こうして
養殖しています



アオサノリのスープ



平成26年漁業・養殖生産量統計年報

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26年): 全国5位

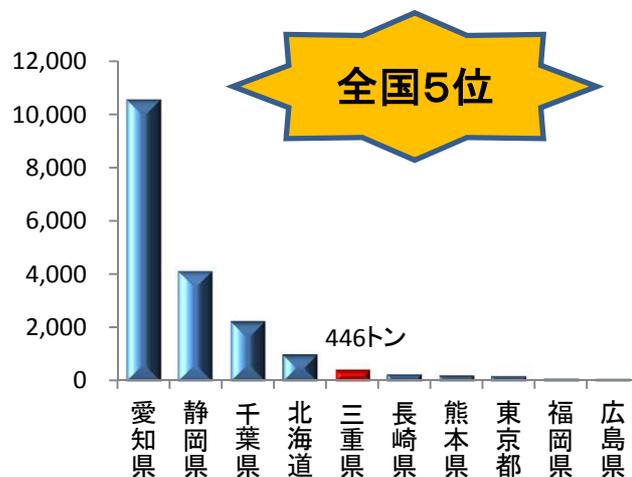
主な料理方法: みそ汁、酒蒸し



こうして
獲っています



アサリの酒蒸し



平成26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、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等への積極的な取り組みを実施しています。

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26年): 全国7位

主な料理方法: 刺身、焼き物、蒸し物



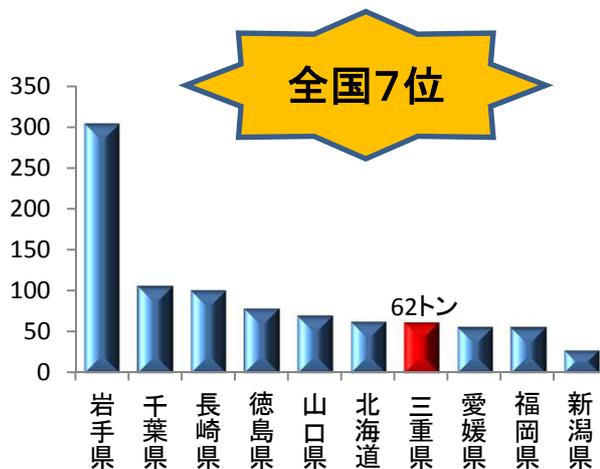
海女漁業



こうして
獲っています



焼きアワビ



平成26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、三重県と愛知県が連携しながら徹底した資源管理のもとで漁獲をしています。

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

漁獲量順位(平成26年): 全国2位

主な料理方法: 釜揚げ、ちりめん、釘煮

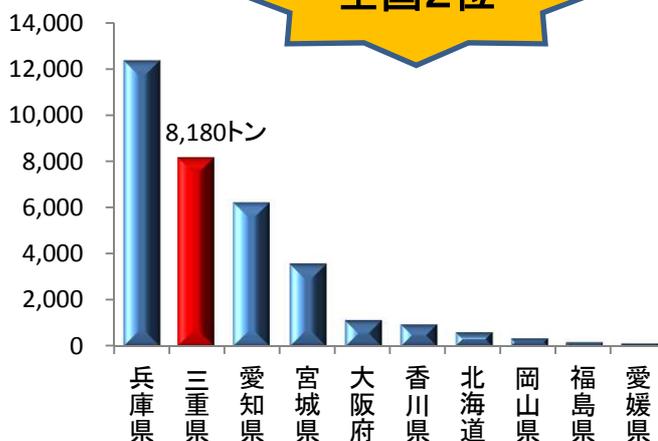


こうして
獲っています



イカナゴの釘煮

全国2位



平成26年漁業・養殖生産量統計年報

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26年): 全国2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

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、食べる時には注意が必要です。

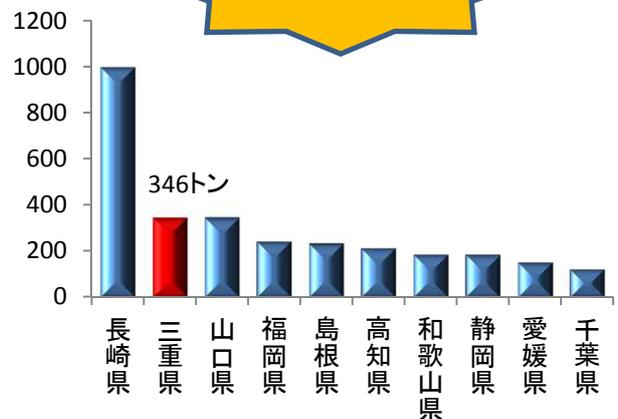
イサキはどのような料理にしてもおいしく頂くことができ、塩焼き、煮付などが一般的です。

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。

全国2位



平成26年漁業・養殖生産量統計年報



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いる水産物で、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、いまや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26年): 全国1位

主な料理方法: 刺身、焼き物、味噌汁



刺し網漁業

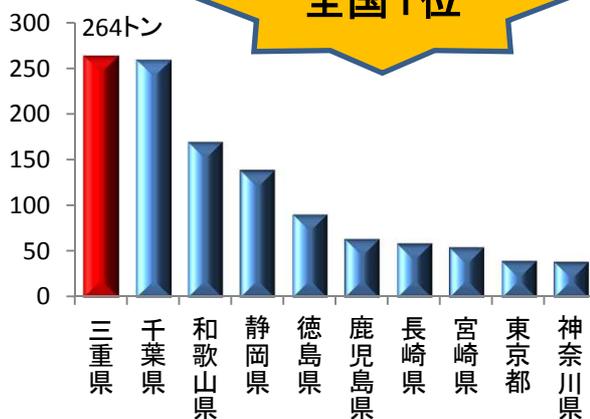


こうして
獲っています



イセエビのBBQ

全国1位



平成26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



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、市場評価が高まっています。



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12万尾が県中勢部以南の各浜で放流されています。

県内では平成23年に約65トンの漁獲があり、特に鳥羽市答志では県漁獲量の23%にあたる、約20トンが漁獲されています。

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そのまま、あるいはめざし(干物)などに加工され食用になったり、養殖魚や畜産関係の餌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26年): 全国3位

主な料理方法: 煮付け、塩焼き、揚げ物、干物、塩漬け、刺身

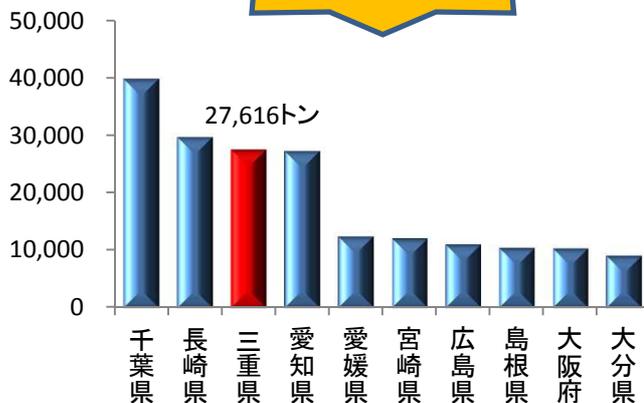


こうして
獲っています



カタクチイワシの揚げ物

全国3位



平成26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)

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「初鯨」、秋に水揚げされるカツオを「戻り鯨」と呼び、とても珍重されています。

三重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1位となっています。

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26年): 全国2位(全漁業種類計)

主な料理方法: 刺身、たたき、寿司、塩焼き、煮付け、生節

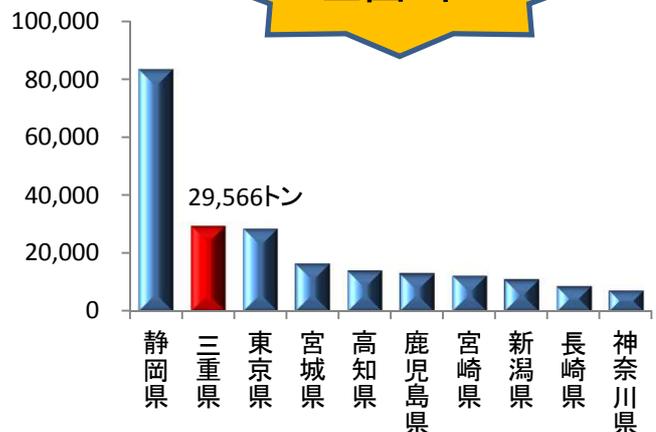


こうして
獲っています



てこね寿司

全国2位



平成26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: 鳥羽市、志摩市、伊勢市

漁獲量順位(平成26年): 全国12位

主な料理方法: 塩焼き、天ぷら、刺身



刺し網漁業

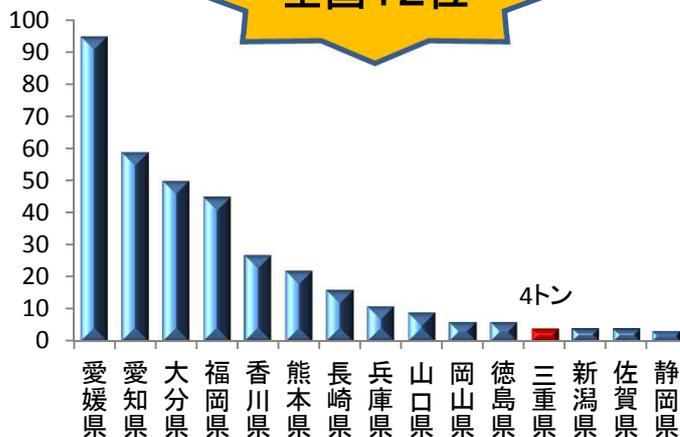


こうして
獲っています。



宝彩えびの刺身

全国12位



平成26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26年): 全国9位

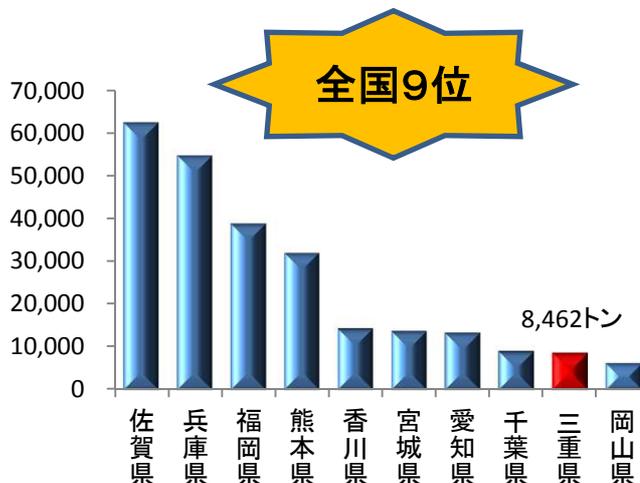
主な料理方法: 焼き海苔、佃煮、酢の物



こうして
収穫しています



手巻き寿司



平成26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。

生息する環境に依じてツノの長いものと短いものに分かれます。

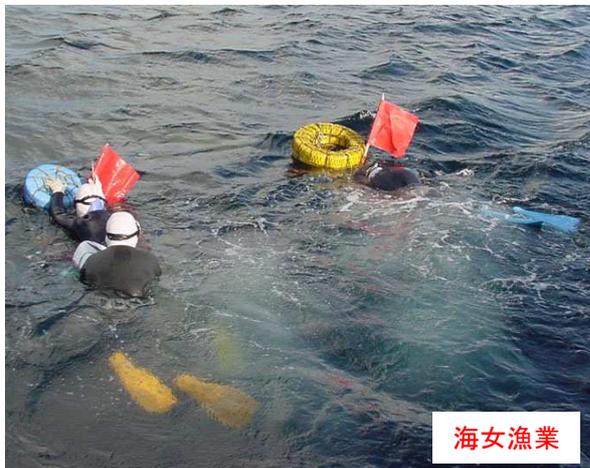
漁 期: 通年

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26年): 全国4位

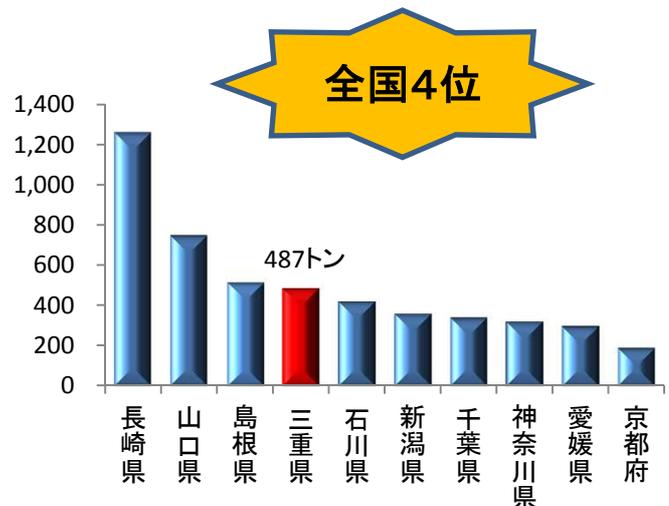
主な料理方法: 刺身、焼き物



こうして
獲っています



サザエの刺身



平成26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26年): 全国4位

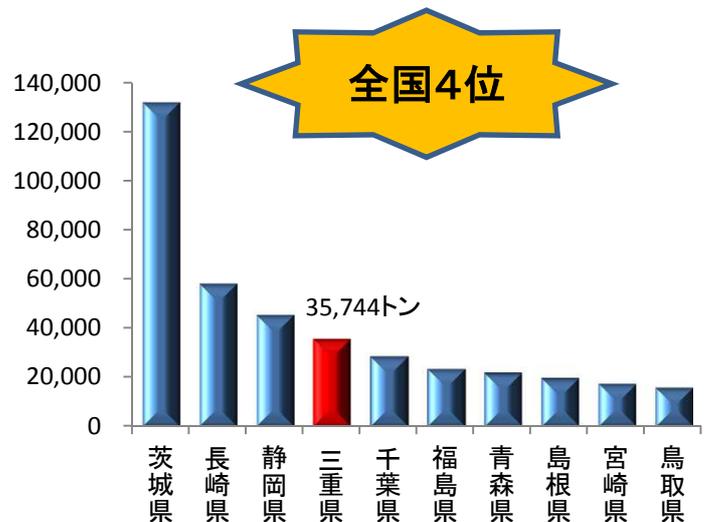
主な料理方法: 煮物、焼き物、×サバ



こうして
獲っています



サバの大敷汁



平成26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おり、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、熊野遊木地方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26年):全国9位

主な料理方法:刺身、塩焼き、寿司、干物



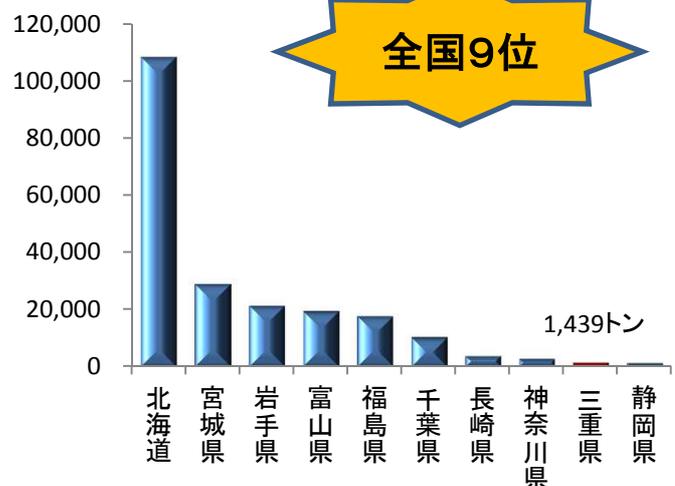
サンマ水揚げ



こうして
獲っています



サンマ干物



平成26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ており、三重県は真珠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26年): 全国3位

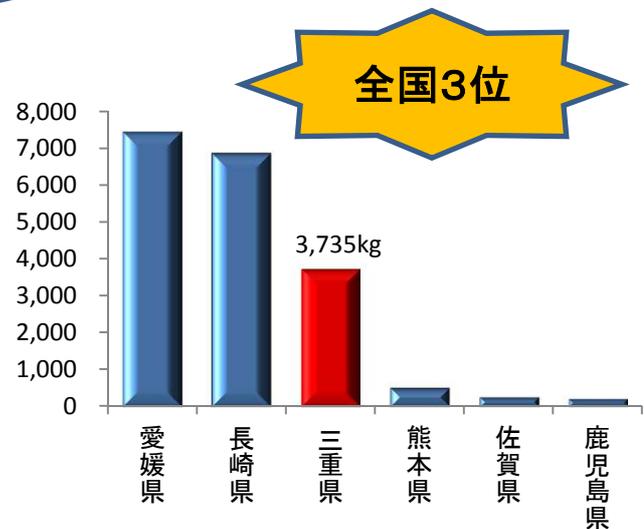
主な用途: ネックレス、指輪、イヤリング



こうして
収穫・養殖しています



真珠



平成26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。

幼少期は河口付近で過ごすため、川魚に近い風味が特徴ですが、淡泊ながらも脂がのっており、夏が旬の魚の代表格です。

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: 鳥羽市、志摩市、南伊勢町、紀北町、伊勢市

漁獲量順位(平成26年): 全国8位

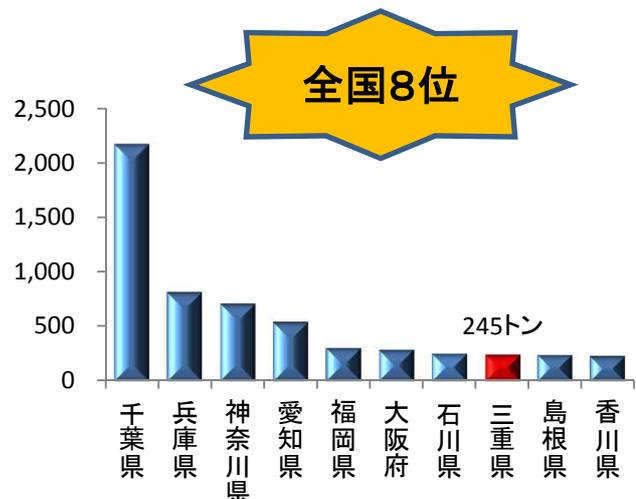
主な料理方法: 焼き物、刺身、あらい



こうして
獲っています



スズキの塩焼き



平成26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トップクラスで、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。種苗放流や採業規制など、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。

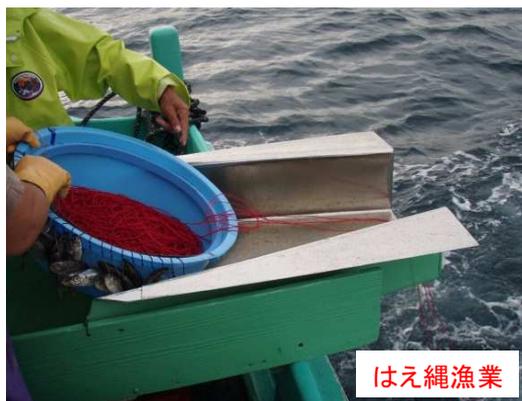
漁 期: 10月～2月

主な漁法: はえ縄、定置網

主要産地: 鳥羽市、志摩市、熊野市

漁獲量順位(平成23年): 全国4位(調査実施県のみ)

主な料理方法: 刺身、鍋物、揚げ物



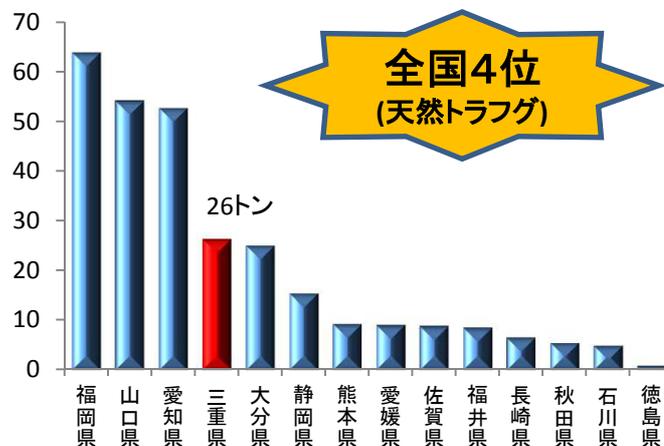
はえ縄漁業



こうして
獲っています



てっちり



全国4位
(天然トラフグ)

平成23年度(独)水産総合研究センター調べ
※調査実施県のみの数値

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1位の生産量を誇ります。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、三重ブランド認定品目にも選ばれています。

また、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、志摩市、南伊勢町、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

三重県、千葉県、長崎県が全国の主要な産地で、平成24年漁期には、県内で約130トンのヒジキが収穫されており、全国でもトップクラスの水揚げを誇っています。

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つとりと旨みが増します。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ヒラメの種苗の放流や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26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



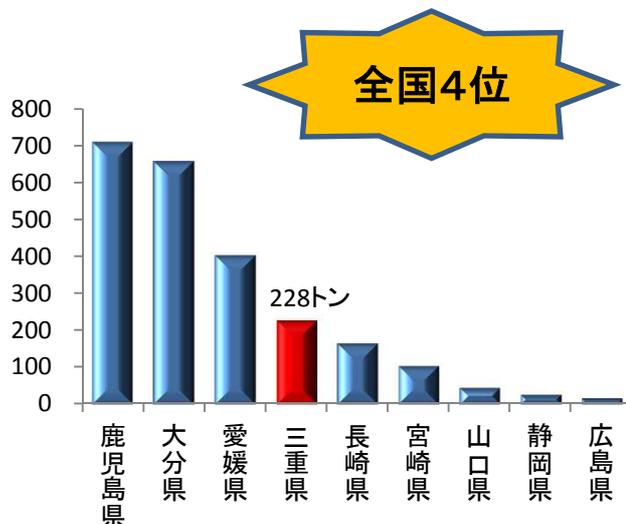
こうして
獲っています

豆知識

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種苗生産が開始されました。

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。



平成26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春がシーズンで、産卵をひかえた体は脂もほどよくのって、県内で捕れた魚は鮮度抜群でとても美味です。

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26年): 養殖-全国10位、天然-全国11位

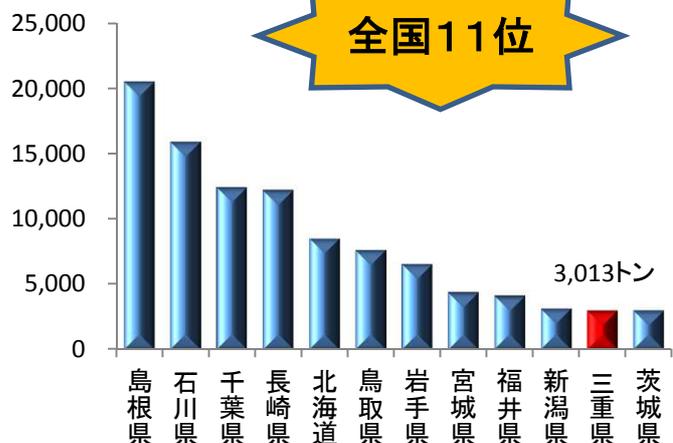
主な料理方法: 刺身、照り焼き、ブリ大根、塩焼き



こうして
獲っています



ブリの照り焼き



平成26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26年): 全国15位

主な料理方法: 刺身、焼き物、干物

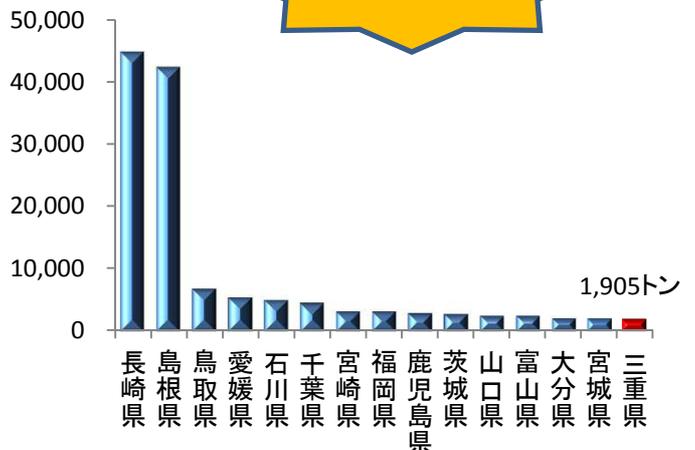


こうして
獲っています



アジの干物

全国15位



平成26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カキ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26年): 全国7位

主な料理方法: 生食、焼きカキ、蒸しカキ



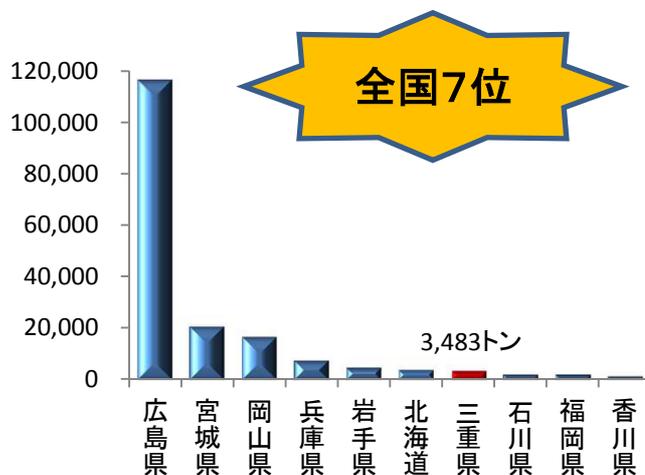
垂下(すいか)式養殖



こうして
養殖しています



牡蠣フライ



平成26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:鳥羽市、志摩市、伊勢市

漁獲量順位(平成18年):全国9位

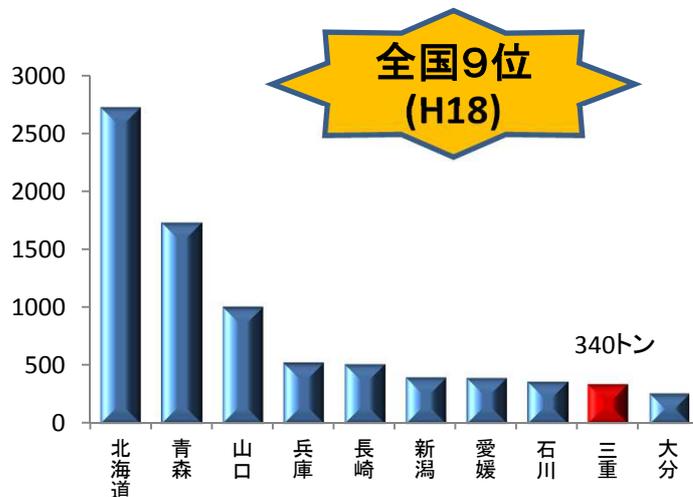
主な料理方法:酢の物、干しナマコ



こうして
獲っています



ナマコの酢の物



平成18年度漁業・養殖生産量統計年報

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。「幻の高級魚」と呼ばれるほど天然魚の漁獲は少なく、安定供給のために、県南部では養殖生産の取組が本格化しています。

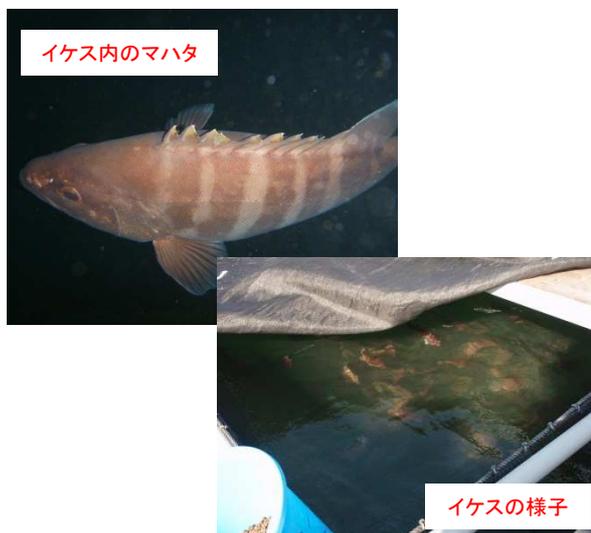
漁 期: 周年

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26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、平成13年度には13万尾、平成18年度には約20万尾、平成21年度には30万尾の種苗生産を実現しました。

また、三重県では平成26年度には、183,000尾の種苗が養殖漁業者に配布されており、全国で配布されているマハタ種苗のうち約78%を三重県が占めています。

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」と呼ばれています。

漁場に恵まれる三重は、長崎や鹿児島と並んで主要な養殖地となっており、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26年): 養殖出荷(クロマグロ)-全国5位
天然(マグロ類)-全国5位

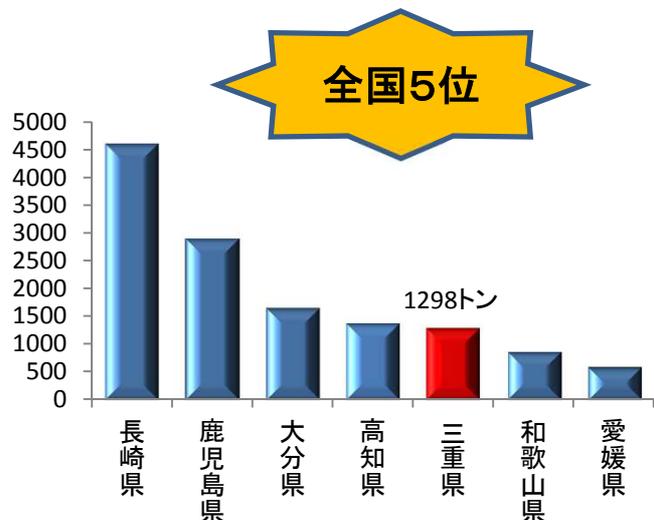
主な料理方法: 刺身、寿司



こうして
養殖しています



養殖マグロの刺身



平成26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26年): 養殖-全国4位、天然-18位

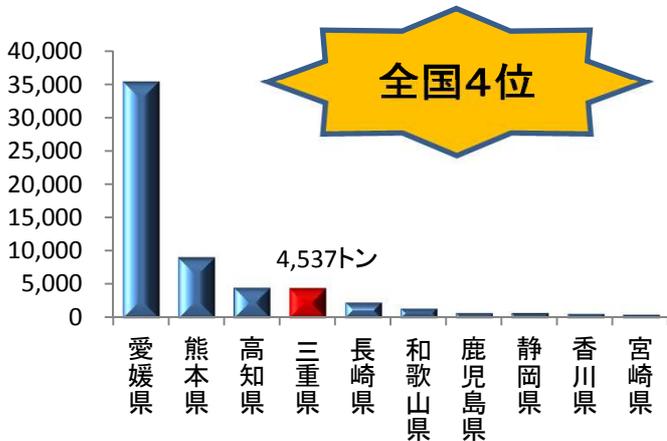
主な料理方法: 刺身、焼き物



こうして
養殖しています



鯛の釜飯



平成26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)

全国でもトップクラスの水揚げを誇るヤマトシジミ。三重県では本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

収穫量順位(平成22年): 全国4位

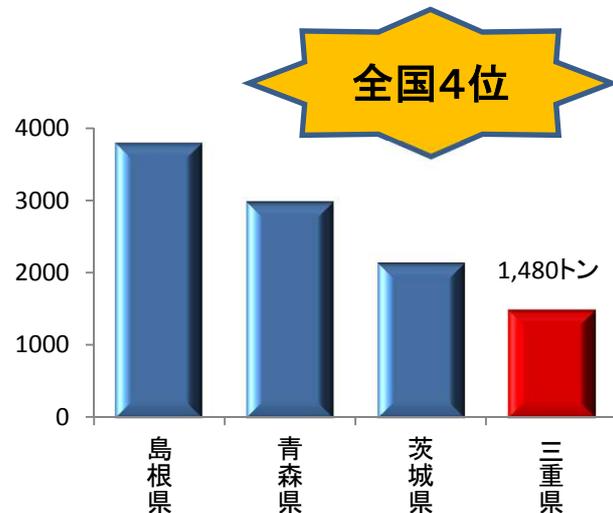
主な料理方法: 味噌汁、しぐれ煮



こうして
獲っています



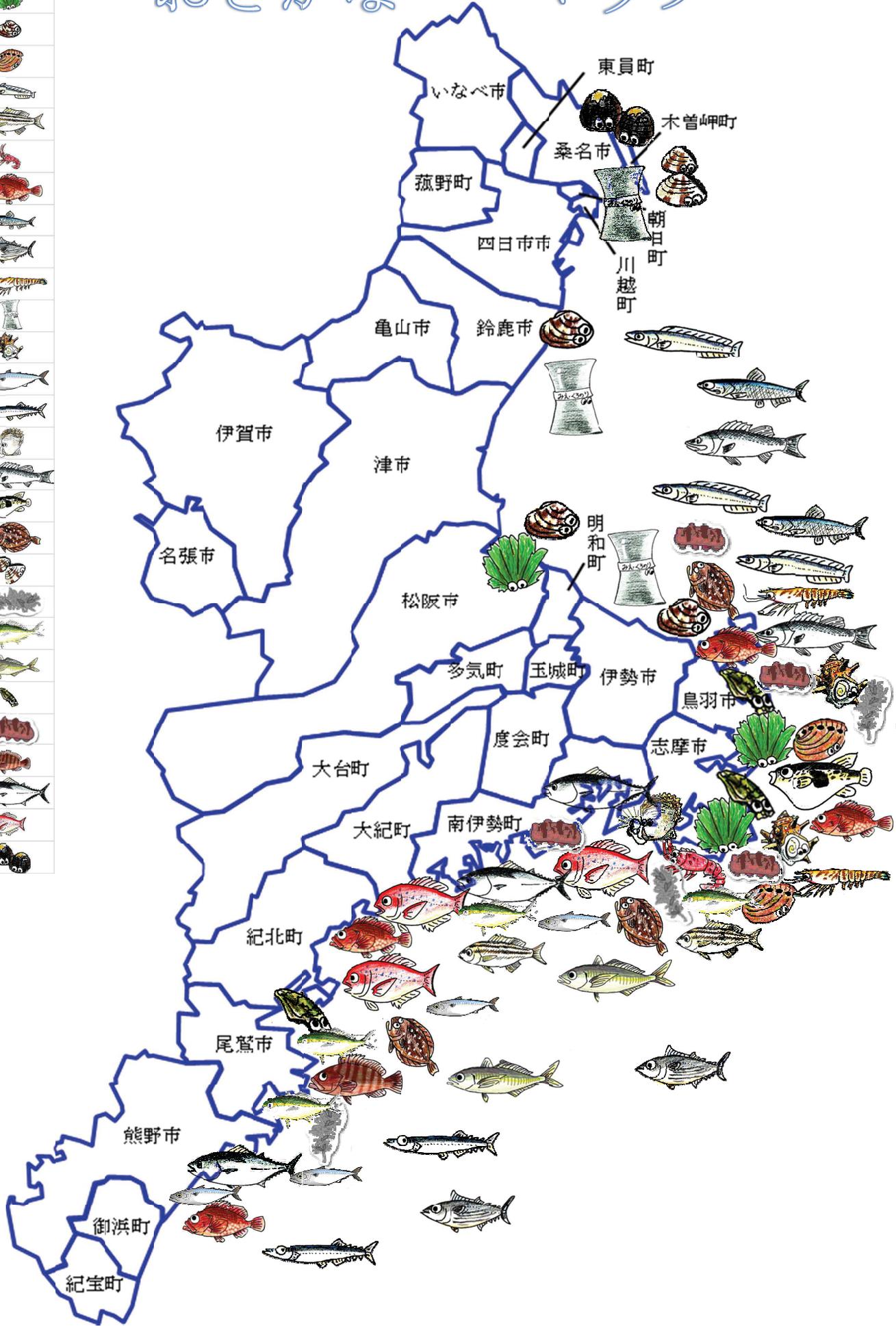
ヤマトシジミの味噌汁



平成22年度漁業・養殖生産量統計年報および漁協データより

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	
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	桑名郡木曾岬町大字源緑輪中6	0567-68-8013
伊曾島	桑名市長島町白鷗字佐藤1-1	0594-45-0511
赤須賀	桑名市大字赤須賀86-21	0594-22-0515
城南	桑名市大字大貝須34	0594-22-1721
四日市市	四日市市大字塩浜字午高2914	059-345-1571
鈴鹿市	鈴鹿市白子1-6281-2	059-387-2075
河芸町	津市河芸町一色3196	059-245-0043
白塚	津市白塚町4882-4	059-232-3027
香良洲	津市香良洲町5276-2	059-292-3331
松阪	松阪市新松ヶ島町620-55	0598-51-2382
伊勢湾	伊勢市有滝町2021	0596-37-2175
鳥羽磯部	鳥羽市鳥羽4-2360-16	0599-25-2328
三重外湾	度会郡南伊勢町奈屋浦3	0596-72-2244
海野	北牟婁郡紀北町紀伊長島区海野191-1	0597-47-1406
尾鷲	尾鷲市港町3-6	0597-22-0621
大曾根	尾鷲市大曾根浦82	0597-22-0811
熊野	熊野市遊木町338-2	0597-87-0015
紀南	南牟婁郡紀宝町鶴殿239-13	0735-32-3715
三重県漁連	津市広明町323-1 三重県水産会館内	059-228-1200



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 09:30～15:00
定休日 毎週水曜日、年末年始・盆
ホームページ <http://www.jfsuzuka.com/>



三重外湾漁協移動販売車
写真上 『三重外湾漁協移動販売車』
写真下 『魚々錦号』
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。

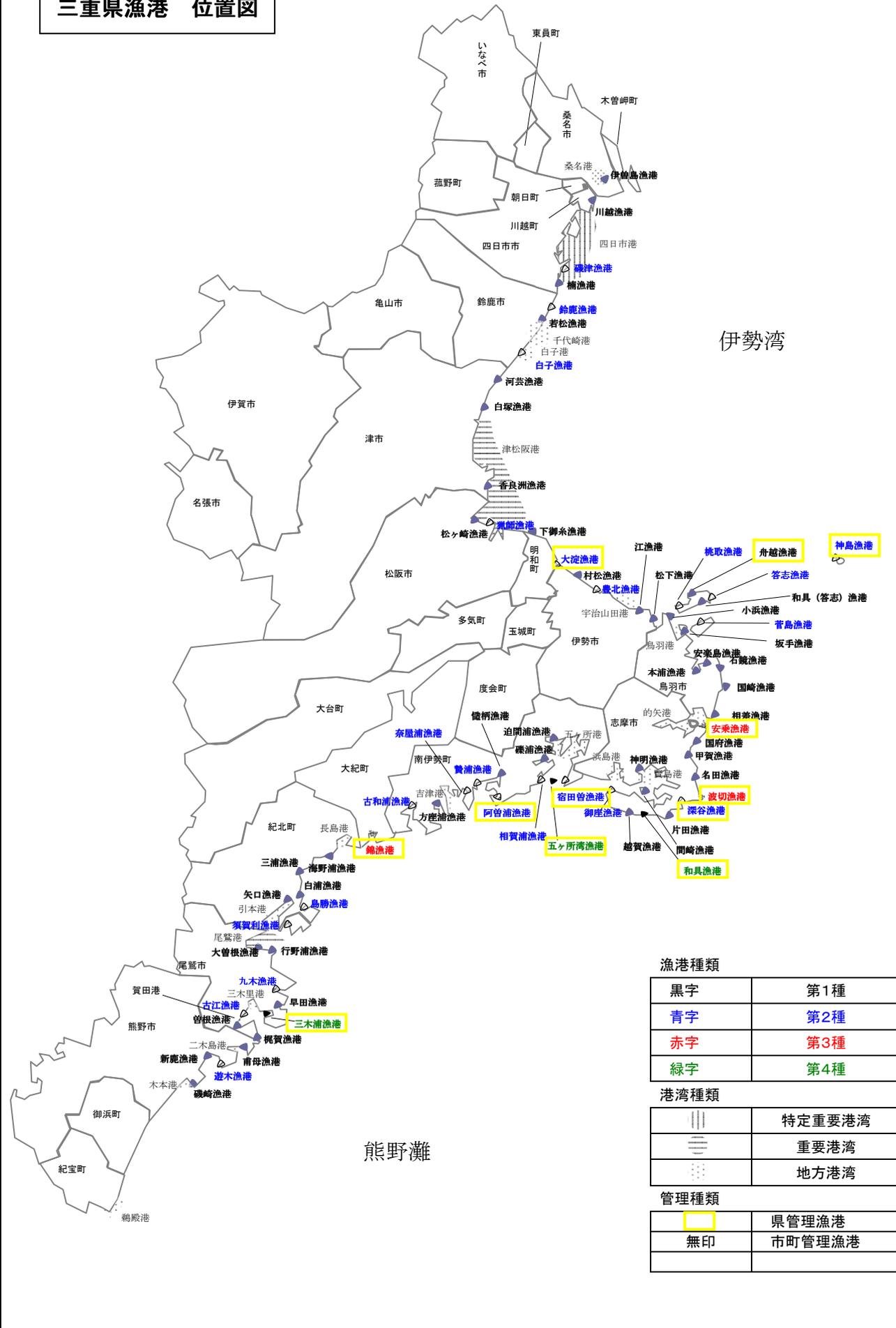


伊勢湾漁協移動販売車
営業日時、販売場所は伊勢湾漁協まで
お問い合わせください。



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 三重県鳥羽市堅神町 833 潮騒の駅内
☎0599-21-1522
営業時間 11:00～15:00 (平日・土曜・日曜日)
定休日 毎週水曜日
ホームページ <http://www.totomi.jp/index.htm>

三重県漁港 位置図



漁港種類

黒字	第1種
青字	第2種
赤字	第3種
緑字	第4種

港湾種類

	特定重要港湾
	重要港湾
	地方港湾

管理種類

	県管理漁港
無印	市町管理漁港



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

水産資源課

☎059-224-2522 FAX059-224-2608

水産経営課

☎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