

R 2 浜松産水産物旬のカレンダー

安全に、安心して、安定的に市民の食生活を支えられる水産業を目指す



 浜松市

CONTENTS

浜松市の水産業の概要	P 1
概要、(1) 沿岸漁業・湖面漁業、(2) 内水面漁業、(3) 養殖業	
水産業の「資源管理・資源保護」	P 2
クルマエビの成育・アユの成育	P 3
豊かな漁場「遠州灘」	P 4
豊かな漁場「浜名湖」	P 5
漁船の種類	P 6～8
旬のカレンダー【緑色の春編】	P 9～11
アサリ、イトヨリダイ、ウチワエビ、カツオ、クロダイ、サヨリ、シラス、ホウボウ、マダイ	
旬のカレンダー【青色の夏編】	P 12～16
アジ、アマダイ、アユ、カサゴ、ガザミ、カマス、キス、クルマエビ、コノシロ、スズキ、タチウオ、ウナギ、ハモ、マゴチ	
旬のカレンダー【橙色の秋編】	P 16～18
カレイ、タコ、テナガエビ、ノコギリガザミ、ハゼ、ヒラメ、メヒカリ	
旬のカレンダー【赤色の冬編】	P 19
カキ、ノリ、トラフグ	
見た目よりぜんぜん美味しい魚や	P 20～21
毒をもつ怖い魚でも食べると美味し	
い魚がある	
イカリ瀬の生物多様性	P 21～22



浜松市の水産業の概要

平成 19 年 4 月 1 日より政令指定都市となった浜松市は、面積 1,558.06 平方キロメートルと全国でも有数の面積を誇り、80.1 万人（令和 2 年 5 月統計）を超える人口は県内最大を誇っています。また、赤石山脈・木曾山脈に挟まれて流れる天竜川、静岡県西部に位置し県内唯一の汽水湖である浜名湖、そして白砂青松と歌われる美しい海岸線を有する遠州灘といった恵まれた自然環境に囲まれています。



(1) 沿岸漁業・湖面漁業

遠州灘で操業している海域は、愛知県境から御前崎に至る約 70km の沿岸域であり、おもな漁業は船曳網漁（シラス漁）、底曳網漁、はえなわ漁（フグ漁）です。中でもシラス漁獲量は、県内で最大の漁獲量を誇ります。一方、浜名湖での漁業は、魚類・エビ類・カニ類を対象とした「湖面漁業」、アサリを対象とした「採貝漁業」およびノリ・カキの「浅海養殖漁業」に区分されます。

遠州灘で操業している浜名漁業協同組合に所属する漁業者は正組合員 730 人、准組合員 1,420 人（令和元年）で、年間約 5,447 トンの水揚げがあります（平成 26～令和元年平均値）。天候や潮流などの影響で好不漁の変動はありますが、取り扱い金額では、シラスとアサリで全体の 65%強を占め、その他の魚類、ノリと続きます。沿岸漁業、湖面漁業の漁業者は、1 種類だけの漁業を行うのではなく、数種類の漁業を行うことにより年間を通して操業しています。例えばシラス漁とノリ養殖であったり、シラス漁の乗り子（乗組員）とアサリ漁であったりと、複合的な経営を行うことによって水揚高を上げています。

(2) 内水面漁業

浜松市には天竜川・都田川をはじめとする大小の河川や佐鳴湖があり、天竜川、阿多古川、気田川、水窪川（非出資）、佐久間ダム（非出資）、浦川（非出資）、都田川（非出資）、入野の 8 つの漁業協同組合があります。これらを内水面漁業協同組合といい、漁法や漁期に関する決まりを魚種ごとに定め、川的环境と資源を管理しています。また漁場改善のため、河川の清掃や、漁場情報・注意事項を記載した看板を設置するほか、漁場監視員が漁場を巡回し、漁場の案内や指導をしています。

(3) 養殖業

浜松市では古くからウナギ、アユ、スッポン等の養殖業が行われてきました。特に、日本での養鰻業の発祥地は浜名湖周辺であり、その歴史は明治 20 年代中頃まで遡ることができます。ウナギ養殖の収穫量では、静岡県は全国 4 位を誇り、県内では浜松市が全県収穫量の 40%を占めます（平成 30 年度）。経営体数では県下 42 経営体のうち浜松市と湖西市が 27 経営体を占めます（平成 30 年度）。

浜名湖周辺では、魚類養殖に必要な三条件を兼ね備えていました。一つ目は、浜名湖に遡上する天然のシラスウナギを採捕することができること。二つ目は、三方原台地から豊富な地下水が供給されること。三つ目は、浜名湖の小魚などが豊富に獲れることから飼料用鮮魚が手に入りやすかったことです。しかし、最近では技術革新と輸送手段の発達により、台湾や中国などの輸入ウナギが国内生産を上回る結果となっております。

浜名湖で養殖を行っている浜名湖養魚漁業協同組合では、遡上する稚魚を高い栽培技術で育て、養殖履歴を明記したトレーサビリティシステムを構築することで、消費者が求める「安全・安心なウナギ」を提供しています。また天竜川ではアユ養殖も行っており、良質な浜名湖産種苗と良質な地下水により、早期出荷の利点を生かし安定した生産をあげています。食用と別に遊漁の放流用にも生産されています。

水産業の「資源管理・資源保護」

浜松市では浜松市水産振興事業費補助金交付要綱により、漁業協同組合の資源管理・保護活動に対して、支援しています。

1. 目的

浜松市の水産業の総合的な振興を図るため、漁業協同組合（水産業協同組合法（昭和23年法律242号）第2条の規定に基づき設立された組合をいう。）が行う資源管理・保護対策事業及び施設整備事業並びに水産物ブランドの確保について、予算の範囲において補助金を交付する。

2. 事業の概要

トラフグ・アサリ・ノリ・ノコギリガザミ等の本市特産海産物の放流・資源管理・保護対策事業

3. 補助率

補助の額は経費の3分の1以内とする。

4. 事業実績

水産業資源保護対策事業	
・トラフグ稚魚の放流事業 稚魚の直接放流（三重県有滝等）	
・アサリの資源保護対策事業 食害生物駆除、密漁パトロール等	
・アオノリ（ヒトエグサ）の種苗培養	
・ノコギリガザミ種苗の中間育成・放流事業	
※放流尾数は生産の状況によってばらつきがあります。	

この他にも漁業者の皆さんは、いろいろな魚種で漁獲の規制をして資源管理・保護を進めています。

魚種	規制	魚種	規制
マダイ	17cm・100g以下放流	ヒラメ	30cm以下放流
トラフグ	700g以下放流	クルマエビ	9cm以下放流
天然ウナギ	120g未満放流	ガザミ	甲羅12.5cm以下放流

※アサリについては、厳しく漁獲量の調整をしています。また、ふるいにかける網の目を大きくして小さな貝は出荷しないよう決めて将来にわたって持続可能な採貝漁業に取り組んでいます。

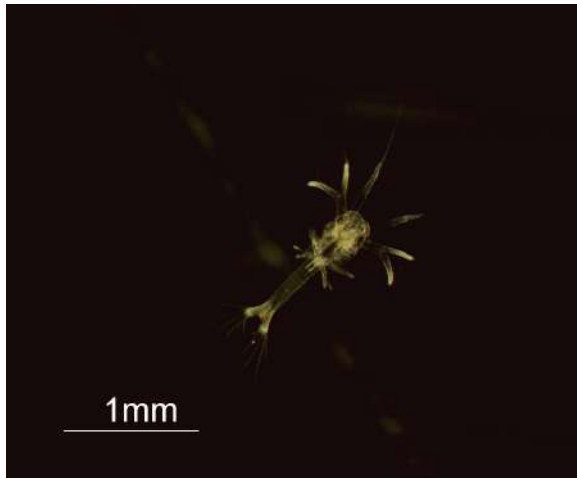
<河川や湖沼における資源管理・資源保護>

内水面は海と違い資源が乏しく、乱獲によって資源が枯渇する恐れがあります。そこで、内水面漁業協同組合は河川や湖沼に稚魚を放流したり、魚の産卵場を造ったりして水産資源の維持増大に努めています。なお、各漁協には、県の内水面漁場管理委員会が決定した目標増殖量以上の増殖が義務付けられています。そのほか、天竜川漁業協同組合では、より天竜川に合ったアユを放流するために人工ふ化飼育を行っています。

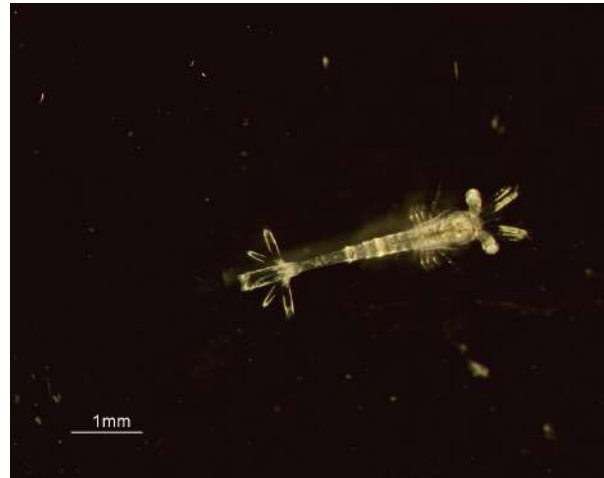
クルマエビの成育写真

かつて、浜名湖では育てて獲る栽培漁業を展開していました。

(ふ化して2~3日のミシス)



(ふ化して4日目位のポストラーバ)



(親エビ)



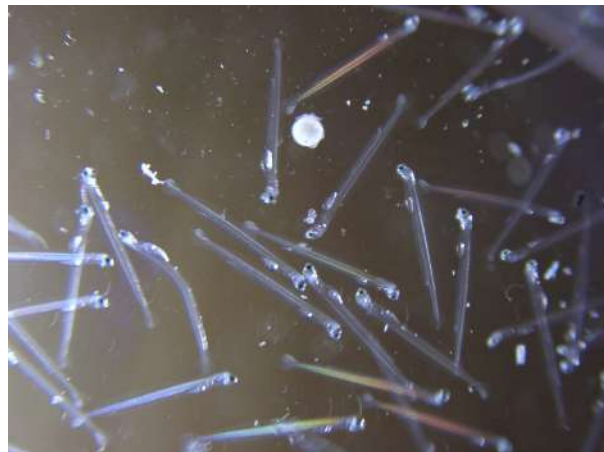
アユの成育写真

今でも、天竜川では育てて放流する資源保護活動を展開しています。

(アユの卵)



(シラスアユ)



(稚アユ)



漁船の種類

1. 浜名湖内の採貝漁業の船



浜名湖内の主要な漁業として、アサリの採貝漁業があります。現在、登録されている漁業者は523人（令和元年）になります。そのため、漁業者の中で漁獲の量を制限したり、稚貝移植やツメタガイの駆除などを実施し、持続可能な採貝漁業ができるよう活動しています。

2. 浜名湖内の海苔の船



小船に機械が乗っています。これはノリ網についでいる青海苔（ヒトエグサ）を吸い込んで刈り取る機械です。浜名湖でノリ養殖が始まってから200年、様々な試行錯誤を繰り返しながら今日に至っています。そして、浜名湖“混ぜ”のりは浜名湖の青海苔と国内産のクロノリを混ぜて、磯の香りと海苔の食感を大切に織り交ぜた特徴ある板海苔です。また、地元舞阪では勝手巻という手軽で簡単な地域独特の食文化があります。

3. シラス船



遠州灘沿岸はシラス2艘曳き網が盛んで、舞阪では86隻で43統、新居26隻で13統です。県内漁業協同組合の中でも最大の漁獲量を誇ります。

4. 舞阪の大船



シラス船より大きく、県知事から許可されているシラス2艘曳き網漁業や、タイの2艘曳き網漁業、また、タチ・アジ2艘曳き網漁業、船底曳き網漁業など時期に合わせて魚を獲る網が違ってきます。多種多様な魚種が水揚げされています。

5. カキ養殖の船



浜名湖のカキ養殖は明治 20 年頃から養殖が始まりました。昭和 2 年頃に養殖方法が垂下式に改善され、目覚しい発展ぶりを示しました。カキを出荷するまでに 17 ヶ月を要しますが、その間、潮流や水温・比重の加減で場所の移動をしばしば行います。湖北に移動し、市場に出荷するのは 11 月から 4 月までです。左の写真は冬の朝、浜名湖の奥から揚げたカキを作業小屋に持っていくところです。

6. たきや漁の船



たきや漁（照火いさり漁）には静岡県の許可と遊漁船業の登録が必要です。浜名湖の雄踏支所では、伝承漁業として長く継承しようと組合員が振興に取り組んでいます。5 月から 10 月まで予約制で「観光たきや漁」として人気があり、クルマエビやカニまた魚など夜の浅瀬をモリで突く漁は、野趣あふれる漁です。

旬のカレンダー【緑色の春編】

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>1. アサリ 舞阪, 新居, 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 旬は3月から6月で周年採貝されている。国内の需要は年間10万トン前後で安定している。近年、国内不漁がつづいて、浜名湖のアサリは令和元年、水揚げ量は約872トンで推移した。</p> <p>栄養成分: 鉄分、ビタミンB12</p> <p>機能性: 肝臓病・貧血・動脈硬化の予防・改善などに効果があると言われている。</p> <p>調理法: 味噌汁、ボンゴレ、酒蒸し、佃煮、ネギヌタ</p> 	<p>浜名湖に広く分布しており、春先から初夏にかけて身入りがよく、最もおいしい時期となる。調理の際、加熱しすぎると身が縮み硬くなりうまみも半減する。</p> <p>水深が浅く、閉鎖的な浜名湖のアサリ資源は、昔から乱獲による枯渇の危険が付きまとってきた。そこで、浜名漁業協同組合では、限りある資源の管理として湖内で発生した稚貝を移植するなど資源管理と、アサリの天敵であるツメタガイの駆除活動を行っている。</p> <p>潮干狩りなどの際には一人2kgまでの採貝規制を守るとともに、ツメタガイ駆除にご協力を！</p>
<p>2. イトヨリダイ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期: 遠州灘では4月から9月に獲れる。舞阪漁港のイトヨリダイは年間水揚げ量8トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: ビタミンD、カリウム、リン</p> <p>機能性: 高血圧予防、骨粗しょう症予防などに効果があると言われている</p> <p>調理法: 刺身、焼物、吸い物、煮付け、揚げ物など用途は広い。写真は舞阪産イトヨリ鯛のポアレ地場野菜添えバルサミコ風味ソース</p> 	<p>関西地方では、マダイに準用される高級魚。</p> <p>体は細長く、平たい。鮮やかな赤色の体側には黄色の縦帯が6から8条ある。各ヒレも赤く、背ビレとシリビレにも2条の、また腹ビレには1条の黄色の帯が走る。とても綺麗な魚である。</p> <p>水深40mから100mの泥質ないし砂泥質の海底に生息し、主に甲殻類、多毛類、小魚を餌にしている。</p> <p>一本釣り、延縄、底引き網などで漁獲される。</p> <p>※スズキ目、スズキ亜目、イトヨノダイ科、イトヨリダイ</p>
<p>3. ウチワエビ (キンチャクエビ) 舞阪</p> 	<p>漁獲時期: 旬は3月から6月で舞阪漁港に揚がるウチワエビは年間水揚げ量0.8トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: 鉄分、ビタミンB12</p> <p>調理法: 刺身、塩茹、味噌汁、フライ、てんぷら、クリーム煮</p>	<p>ウチワエビは、太平洋岸から東シナ海にかけて分布している。漁は周年であるが、3月から6月が旬である。</p> <p>遠州灘でも水深50mから300mの砂泥底に生息していて体長20センチほどになる。この形から「せった」、胴の部分と頭とをパチパチと激しく折りたたんで威嚇するので「パッチンエビ」「パチパチエビ」「ハタキエビ」などとも呼ばれる。</p> <p>味は伊勢海老に良く似ていて、刺身、塩茹、味噌汁などの和風料理のほか、ロブスターと同様にローストなどの洋風料理にも用いられる。</p> <p>※甲殻綱十脚目、イセエビ科、ウチワエビ</p>

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>4. カツオ 舞阪, 新居</p> 	<p>漁獲時期：遠州灘では春の黒潮にのってモチカツオが獲れる。9月から11月には戻りカツオといって脂ののったカツオが獲れる。</p> <p>栄養成分：ビタミンB群、ビタミンD、ナイアシン、鉄分</p> <p>機能性：動脈硬化予防、貧血予防、疲労回復などに効果があると言われている。</p> <p>調理法：刺身、たたき、ナマリ節、ナマリ節の煮付け、など</p>	<p>春の訪れとともに黒潮にのって大群で日本近海に近づく。早いものは2月下旬から3月上旬に九州南方に現われ、4月から5月には伊豆や房総半島沖に近づく。</p> <p>舞阪での漁法は十本ほどの針をつけた縄を両翼の竿や船尾に仕掛け、カツオがかかるのを待つ引縄釣漁です。舞阪で味わえるモチカツオの作り方はそのシメカタにある。まず、カツオがかかると引揚げて頭をたたき、いったん桶で血抜きした後、氷水に漬けて持ち帰る。こうして臭みの無いモチの様な弾力のあるカツオが港に揚がる。</p> <p>※スズキ目、サバ亜目、サバ科、カツオ</p>
<p>5. クロダイ 舞阪, 新居, 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期：湖内の漁は3月から11月にかけて行われる。産卵期の5月から6月を除いた時期であればそのおいしさは変わらない。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は黒鯛75トン前後で推移している。また、カイツの年間水揚げ量は5トン前後である。</p> <p>栄養成分：たんぱく質、カリウム、ビタミンB1</p> <p>機能性：胆石・肝臓病予防、母乳分泌・血液浄化、中性脂肪低下などに効果があると言われている</p> <p>調理法：刺身、焼物、鍋物、蒸物、チヌめし、塩釜焼き、鯛茶漬、フレンチ料理ではポワレ、ムニエルなど</p>	<p>遠州灘沿岸のほか浜名湖では湖南部を中心に全域でよく獲れる。</p> <p>浜名湖では、黒鯛、平鯛(へだい)(白鯛)、カイツ(キビレ)、真鯛の子、などいろいろな種類の鯛が獲れる。(写真はチヌめし)</p> <p>※スズキ亜目、タイ科、クロダイ属</p> 
<p>6. サヨリ 舞阪, 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期：旬は春先から初夏の産卵期。浜名湖のサヨリは年間水揚げ量10トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分：タンパク、ビタミンC</p> <p>調理法：刺身(透き通るような身を刺身でいただきたい。)、塩焼き、椀もの、てんぷら</p> 	<p>浜名湖では湖南部を中心に全域でよく釣れる。針にかかって飛び跳ねる様は豪快で面白い。</p> <p>大きなものはサンマ級といって、刺身で食べれば上品なお味です！</p> <p>※ダツ目、トビウオ亜目、サヨリ科、サヨリ属</p>


品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>7. シラス 舞阪, 新居</p> 	<p>漁獲時期：旬は4月から11月で遠州灘で操業されている。舞阪漁港に揚がるシラスは年間水揚げ量 3,000 トン前後で推移していたが、令和元年は水揚げ量 1,720 トンに落ち込む。</p> <p>栄養成分：カルシウム、ビタミンD</p> <p>機能性：骨粗しょう症、情緒不安定の予防・改善などに効果があると言われている。</p> <p>調理法：そのままご飯にかけてもよし、かき揚げ、豆腐と一緒に、厚焼き玉子の中に入れるなど用途はさまざまである。市内の学校給食でも使っているが、活用の幅を広げるため新たなメニューの開発が期待されている。</p>	<p>シラス漁は毎年4月から翌1月まで遠州灘で操業されており、舞阪漁港での水揚げ量は日本有数を誇っている。</p> <p>シラスはおもにマイワシとカタクチイワシの子である。舞阪漁港で水揚げされたシラスは、そのほとんどが漁港近くの加工場で「しらす干し」にされる。(写真はスモークサーモンの舞阪産シラス アボカド包み 干し桜海老添え)</p> 
<p>8. ホウボウ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期：遠州灘では春から夏獲れる。舞阪漁港に揚がるホウボウは年間水揚げ量 10.0 トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分：カリウム、リン、カルシウム</p> <p>調理法：刺身、塩焼き、揚げ物、鍋物などに向く。特に煮付けにするとゼラチン質が多いので、おいしい煮ごりができる。</p> 	<p>大きくて彩の美しい胸ビレをもった魚。</p> <p>100m前後の砂泥底に生息し、胸ビレの下の三本の軟条を使って海底を歩く。</p> <p>浮き袋でポーポーと大きな音を発するのでホウボウと名づけられた。</p> <p>目が黒く澄み、体の色が鮮やかで、体表のヌメリが透明なものが優れている。</p> <p>※カサゴ目、ホウボウ科、ホウボウ属、ホウボウ</p>
<p>9. マダイ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期：遠州灘では3月から5月に獲れる。舞阪漁港に揚がるマダイは年間水揚げ量 17 トン前後で推移している。</p> <p>調理法：マダイは内臓以外にほとんど捨てるところがないほどに利用ができる。刺身、塩焼き、ちり鍋、鯛めし、かぶと煮、鯛みそ、鯛のひれ酒など用途は広い。(写真は舞阪産真鯛のワイン蒸し小海老添えノイリー酒風味ソース)</p> 	<p>古くから、みごとな姿とともに美味な魚として親しまれてきた魚の代表格。</p> <p>沿岸の水深20mから200mの岩礁域や砂礫底に生息して、エビ、カニ類を中心に貝、イカ、小魚などを食べる。</p> <p>天然のマダイと養殖マダイの見分け方として、養殖ものはやや黒味をおび、マダイ特有の赤色が鮮やかでないといった点が揚げられる。</p> <p>浜名漁業協同組合では資源保護事業としてマダイの稚魚放流を実施している。</p> <p>※スズキ目、スズキ亜目、タイ科、マダイ</p>



旬のカレンダー【青色の夏編】

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>1. アジ 舞阪, 新居, 鷺津, 村櫛, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 遠州灘では5月から9月に獲れる。舞阪漁港のアジは年間水揚げ量 20.0 トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: カリウム、カルシウム、タウリン、EPA、DHA</p> <p>機能性: 高血圧予防、動脈硬化予防、骨や歯を丈夫するなどの効果があると言われている。</p> <p>調理法: 万人に好まれる青魚といえばアジ。刺身、たたき、酢じめ、塩焼き、煮つけ、揚げ物、干物、開き、焼きさんが(なめろうをハンバーグ状にして)、小アジの南蛮漬け、など</p>	<p>北海道の沿岸から東シナ海まで、日本ではもっともなじみの深い魚である。しかも、水深 2m ならずの港の中から水深 150m の深海まで広く棲息している。</p> <p>水揚げされる新鮮なアジは目が透き通っていて体全体に光沢があつてとても綺麗である。(写真はアジの刺身)</p> <p>※スズキ目、アジ科、マアジ属、マアジ</p> 
<p>2. アマダイ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期: 旬は2月から4月で遠州灘では6月から9月に多く獲れる。舞阪漁港に揚がるアマダイは年間水揚げ量 10.0 トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: カリウム、リン</p> <p>調理法: 刺身、塩蔵、粕漬け、味噌漬け、ぐじ料理、若狭焼き、シラカワの昆布じめ、アマダイのみぞれ和え、アマダイの焼き酒蒸し (写真はアマダイの昆布締め)</p> 	<p>アカアマダイのほかアマダイ類にはキアマダイ、シロアマダイがある。水深 30m から 150m の砂泥底に穴を掘って生息し、餌は甲殻類、多毛類、イカ類、小魚など海底の動物を食べている。</p> <p>おもに底曳網、底延縄で捕獲される。</p> <p>アマダイは、関西や京都では古くから珍重され、高級魚のひとつである。</p> <p>水分が多く身が軟らかいので、塩締めにしてから料理するとよい。</p> <p>※スズキ目、アマダイ科、アマダイ属、アカアマダイ</p>
<p>3. アユ 内水面</p> 	<p>漁獲時期: 天竜川・阿多古川・佐久間ダム・気田川・水窪川・浦川・都田川の各漁業協同組合で定めた日から解禁となり 12 月 31 日までを遊漁期間としている。アユの最も脂のノリがいいのは7月から8月。</p> <p>栄養成分: アミノ酸、ビタミン A</p> <p>調理法: 塩焼き、甘露煮、燻製、煮浸し、アユ飯 姿と香気 (川底の付着藻類を食べて独特の香気をもつ) を尊重して、直火の塩焼きが一番。</p>	<p>日本各地の清流に棲み、日本の淡水魚の代表格。仔魚及び幼魚期の冬はプランクトンなどを食べて沿岸で過ごし、春になると川を遡上する。</p> <p>かつては、天竜川を本流に遡上アユを捕るのが一般であった。現在は、遡上アユが少なくなっており、多くの川で資源保護のため稚魚が放流されている。</p> <p>天竜川には稀少になった紫アユがいるそうです。浜名湖周辺でアユ養殖をしている。良質な浜名湖産種苗と良質な地下水に恵まれ早期出荷の利点を活かし、安定した生産をあげている。</p> <p>※硬骨魚綱、ニシン目、アユ科、アユ</p>



品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>4. カサゴ 舞阪 (写真はイズカサゴ)</p> 	<p>漁獲時期: カサゴは産卵期の前、冬の終わりが身がしまっていて旨いとされる。遠州灘では3月から12月まで獲れる。舞阪漁港に揚がるカサゴは年間水揚げ量0.9トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: カリウム、カルシウム、鉄分</p> <p>機能性: 動脈硬化・高血圧・視力低下・ストレス防止などに効果があると言われている。</p> <p>調理法: 刺身、煮付け、から揚げ、鍋物、蒸し物、姿揚げ甘酢あん、しゃぶしゃぶ</p>	<p>目と口が大きく、頭から背にかけては鋭い棘(トゲ)がある。体色が暗褐色のものはごく岸よりのもので、沖合いの深場のものは赤味がまざる。</p> <p>カサゴはメバルに近い種類で、母親の胎内でふ化する胎生魚である。</p> <p>※カサゴ目、フサカサゴ科、カサゴ属、カサゴ</p> 
<p>5. ガザミ(ワタリガニ) 舞阪, 鷺津, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 冬から早春が美味。旬は3月から6月。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量10トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: 味覚障害の解消、コレステロール増加抑制、心臓や肝臓の機能促進などに効果があると言われている。</p> <p>調理法: 茹でガニ、味噌汁など。絹のような滑らかな身質で、上品な甘味がある。</p>	<p>本州以南の内湾に分布し、比較的身近なカニ。</p> <p>甲の形は菱形。左右に張り出した部分は先端が鋭く尖る。暗緑色に白色の斑紋(ハンモン)があり、大きさは7×15cm前後。大きいものは、20cmに達するものもある。</p> <p>※甲殻類+脚目短尾下目、ガザミ科、ガザミ属、ガザミ</p>
<p>6. カマス 舞阪, 鷺津, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 遠州灘では主に7月から12月頃まで獲れる。旬は秋から冬にかけて。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は20トン前後で推移している。</p> <p>調理法: 塩焼き、一夜干し、フライやから揚げなど乾式加熱がよく、煮物にはあまり適さない。</p>	<p>カマスはカマス科の総称で、日本近海では9種ほどのカマス類が知られている。代表的なものがアカカマスとヤマトカマスで普通にはアカカマスをホンカマスという。</p> <p>アカカマスは鱗がやや大きく、背部は黄褐色でやや赤みを帯び、腹部は銀白色。細身でスマートな体形。口は大きく下あごが突き出ている。大衆魚だが淡白な白身で、味は高級魚にも負けない。古く、江戸の商屋では奉公人のタイなどといわれた。</p> <p>※スズキ目、ボラ垂目、カマス科</p>

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>7. キス 舞阪, 鷺津, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 旬は春先から初夏。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は0.5トン前後で推移していたが、近年は減少傾向である。 調理法: 刺身、塩焼き、てんぷら。酒干しは三枚におろして軽く塩をふり、酒で洗って一夜干す。</p> 	<p>遠州灘沿岸のほか浜名湖では湖南部を中心に全域でよく獲れる。竿先をプルプルと振るわずあたりは格別で多くの釣リファンがいる。大きなものは20cmオーバーで、刺身で食べれば上品なお味です!</p> <p>※スズキ亜目、キス科、キス属、シロギス</p>
<p>8. クルマエビ 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 旬は6月から8月。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は10トン前後で推移していたが、近年は減少傾向である。 機能性: 肝臓病・貧血・動脈硬化の予防・改善など言われている。 調理法: 刺身、てんぷら、フライ、煮物、(写真はレンコンのはさみ揚げ、塩焼き)</p> 	<p>エビ類中最も美味とされる。日本近海からインド洋まで広く分布し、国内では東京湾より南に多い。クルマエビの名の由来は、身体に縞模様(シマモヨウ)があり、尻尾を丸めるところを横から見ると車輪のように見えるところから来ている。浜名湖で獲れたクルマエビは「浜名湖クルマエビ」として東京築地にも出荷され、高い評価を得ている。また、浜名漁業協同組合では限りある資源を守るため、親エビからふ化させ中間育成し放流する。その後、成長したエビを捕獲する栽培漁業を進め、水揚げ回復に向けて努力している。</p> <p>※根鰓(ネエラ)亜目、クルマエビ科、クルマエビ属、クルマエビ</p>
<p>9. コノシロ (コハダ) 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 浜名湖で獲れるのは主に4月から12月まで。夏頃、産卵期を向かえる。秋から冬にかけて旬となる。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は25トン前後で推移していたが、近年は減少傾向である。 機能性: 食欲増進や免疫力向上などに効果があると言われている。 調理法: 酢締め、味噌焼き、酢味噌で和える、料理は多い。</p>	<p>浜名湖全域で獲れる。コノシロと聞いてピンとこない方も、コハダと言えはすし種のひかりもので理解できる。 コノシロも「出世魚」の仲間でシンコは5cm程度、コハダは7cmから10cm程のもの、ナカズミは12cmに成長したもの、コノシロは15cm以上のものを言う。 江戸前ずしでシンコは珍重され、シンコを4枚、5枚乗せて1貫とし、市場でシンコの場合の取引では1kg当たり50,000円程と言われる大変高価な食材である。</p> <p>※ニシン目、ニシン科、コノシロ属、コノシロ</p>

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>10. スズキ 舞阪, 鷺津, 気賀, 村楯, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 旬は6月から8月。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量スズキ 46 トン、セイゴ 49 トン前後で推移していたが、近年は減少傾向である。</p> <p>調理法: あらい、姿焼き、蒸し焼き、奉書焼き、フレンチなどのポワレ、ムニエル、丸ごとロースト、オイル焼き、スズキのマリネ</p>	<p>氷上に盛られ透きとおった白身、スズキのあらいは夏に映える。マダイが不味の夏場にはスズキにまさる白身はない。スズキは成長につれて呼び名が変わる出世魚としても知られる。体長 25cm 位までをセイゴ、30cm から 60cm 位をフッコ（マダカ）、60cm 以上をスズキと呼ぶ。スズキは冬季には沿岸の深場、春には内湾、夏には汽水域というように規則正しく移動をする。</p> <p>※スズキ目、スズキ亜目、スズキ科、スズキ属、スズキ</p>
<p>11. タチウオ 舞阪, 新居</p> 	<p>漁獲時期: 遠州灘では6月から9月に獲れる。味は周年変化はない。舞阪漁港に揚がる太刀魚は年間水揚げ量 30.0 トン前後で推移していたが、近年は1 トン台に低迷している。</p> <p>調理法: 淡白な白身で刺身、昆布締め（銀皮づくり）、焼き物、フライなど</p>	<p>日本近海では東シナ海と瀬戸内海が代表的な漁場。日中は水深 100m 前後の泥底に群棲する。主として夜間に集魚灯に誘われて浮上したところを捕獲する。全身にうるこはほとんどなく、表面のメタリックな銀色の光沢は、グアニンという高分子化合物の結晶で、模造真珠の光彩に利用されたりする。</p> <p>※スズキ目、サバ亜目、タチウオ科、タチウオ</p>
<p>12. 浜名湖うなぎ</p> 	<p>漁獲時期: 周年、夏のスタミナ食として賞味されますが「土用の丑のうなぎ」のキャッチコピーで普及した。</p> <p>機能性: 胃腸病、かぜ、動脈硬化の予防・改善などに効果があると言われている。</p> <p>調理法: 蒲焼、白焼き</p>	<p>浜松はうなぎ養殖発祥の地であり、1891 年から 129 年の歴史がある。おいしいウナギを育てるための技術開発を重ねてきたことから「浜名湖うなぎ」は全国的にも有名。うなぎの稚魚であるシラスウナギが浜名湖や天竜川河口付近で獲れる。養鰻に適した豊富な地下水が出る。餌となる小魚が豊富に捕れる。この三大条件を満たす貴重な場所であったので養殖が発展してきた。</p> <p>浜名湖養魚漁業協同組合ではトレーサビリティシステムを導入し、地域団体商標を取得することができ、今後とも安全・安心でおいしいうなぎを販売する。</p> <p>※硬骨魚綱、ウナギ目、ウナギ科</p>

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>13. ハモ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期: 旬は4月から9月である。京料理などで有名なハモ料理のハモの一部は舞阪漁港から出荷されている。舞阪漁港に揚がるハモは年間水揚げ量 20 トン前後で推移している。</p> <p>調理法: ハモチり、ぼたんハモ、土瓶蒸し、吸い物、酢の物 新商品 = 遠州灘天然ハモ蒲井</p>	<p>ハモ料理は関西での評価が高く、春から秋にかけて大阪などの市場でも主役級である。</p> <p>館山寺温泉では6月から9月頃の夏場に「遠州灘天然ハモまつり」と題して温泉地をPRしている。</p> <p>ハモは小骨が多いのが特徴で、小骨の処理の仕方は一寸(3cm)に26筋包丁を細かく入れ、しかも皮を切らない。この骨切りを丁寧にしたものは、熱湯に通すと反り返って白い花のように開く。</p> <p>※ウナギ目、ハモ科、ハモ属、ハモ</p>
<p>14. マゴチ 舞阪, 鷺津, 村楠, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 旬は春から初夏がよい。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は7トン前後で推移している。旬は春から初夏がよい。</p> <p>栄養成分: ビタミンB2、ナイアシン</p> <p>機能性: 細胞の再生、成長促進、皮膚や粘膜の健康維持などに効果があると言われている</p> <p>調理法: 刺身、煮付け、椀もの、冷やし汁、てんぷら</p>	<p>遠州灘沿岸や浜名湖内に広く分布していて、春から初夏にかけて旬の時期となる。</p> <p>湖内ではネズミゴチ(メゴチ)も釣れるがヌメリがあってホンゴチよりずいぶん小ぶりである。</p> <p>コチの刺身は絶品!</p> <p>※カサゴ目、コチ科、コチ属、マゴチ</p>

旬のカレンダー【橙色の秋編】

<p>1. カレイ 舞阪, 鷺津, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: マコガレイの旬は初夏から晩秋まで、冬の産卵期から春までは味わいが落ちる。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は7.5トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: ビタミンB2、D、カリウム</p> <p>機能性: 口角炎、口内炎、皮膚の乾燥予防などに効果があると言われている。</p> <p>調理法: 刺身、焼物、煮物、から揚げ、フレンチ料理ではムニエルなど</p>	<p>北海道南部から本州、四国、九州など各地で見られる。遠州灘沿岸のほか浜名湖内までよく獲れる。浜名湖では、湖南部を中心にイシガレイとマコガレイが獲れる。(写真はカレイの素揚げ)</p> <p>※カレイ目、カレイ科、イシガレイ属、イシガレイ</p> 
--	--	--

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>2. タコ (マダコ) 舞阪, 鷺津, 村櫛, 白州, 雄踏 ※写真は茹でたタコ</p> 	<p>漁獲時期: 9月から11月に最もよく獲れるが一年を通じて美味。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は2.5トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分: ビタミンD、カリウム、亜鉛</p> <p>機能性: 動脈硬化の予防、視力低下予防、肝臓病予防など言われている</p> <p>調理法: 刺身、酢ダコ、湯洗い、タコ飯、やわらか煮、芋煮</p>	<p>日本の周辺には、約50種のタコ類がいるとされる。このうち食用にされるのはマダコ、ミズダコ、イイダコ、テナガダコなどであるがマダコが最も味が良い。</p> <p>日本でも関東地方以南の沿岸に多く分布し、特に瀬戸内海と東京湾が産地としているが浜名湖のマダコも美味である。</p> <p>岩礁を好むタコは、昼間は穴などに身を隠し、夜に穴から出て主にエビ、カニ、二枚貝を餌としている。</p> <p>※八腕亜目、マダコ科、マダコ</p>
<p>3. テナガエビ (アカザエビ) 舞阪</p> 	<p>漁獲時期: 6月から9月頃よく獲れる。舞阪漁港に揚がるアカザエビは年間水揚げ量2.0トン前後で推移している。</p> <p>調理法: 塩茹、味噌汁、刺身、ロースト、パエリア、スキャンピ (写真は半身を焼いた物)</p> 	<p>漁は周年であるが遠州灘では水深200mから400mの深海に棲息している。</p> <p>鋏脚 (はさみあし) が細長いことから料理店では「テナガエビ」とも呼ばれるが、標準和名のテナガエビは汽水・淡水性の全く別のエビを指す。</p> <p>塩茹でや味噌汁などの和風料理のほか、ロブスターと同様にローストやパエリア、スキャンピなどの洋風料理にも用いられる。</p> <p>※十脚目、アカザエビ科、アカザエビ属、アカザエビ</p>
<p>4. ノコギリガザミ (ドウマン) 鷺津, 気賀, 村櫛, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期: 漁獲量は少なく、濃厚な味で美味であることから市場価値がとても高いカニ。旬は4月から11月まで。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は6トン前後で推移している。</p> <p>調理法: 茹でガニ、蒸しガニ (写真は爪の大きさを表しています)</p>  	<p>地元浜名湖では、甲羅 (胴) が丸いこと胴丸がなまって「ドウマン」と呼ばれている。</p> <p>ドウマンは全国的にも限られた地域でしか生息していない貴重な水産資源であり、漁業の対象となるほど漁獲量があるのは浜名湖と沖縄県八重山諸島や高知県浦戸湾など数えるしかない。</p> <p>このように漁獲量は少ないが、濃厚な味で美味であることから市場価値はとても高い。浜名漁業協同組合では人工的に生産された稚ガニの放流を積極的に進め漁獲量の維持に努めている。</p> <p>※甲殻類短尾下目、ガザミ科、ノコギリガザミ属、トゲノコギリガザミ</p>

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>5. ハゼ 鷺津, 気賀, 村楠, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期：浜名湖で獲れるのは主に7月から12月頃まで。旬は秋から冬にかけて。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は10トン前後で推移していたが、近年は減少傾向である。</p> <p>栄養成分：カルシウム、鉄分</p> <p>調理法：刺身、てんぷら、甘露煮（子持ちハゼの甘露煮は格別）、昆布巻き</p>	<p>日本のどこでも淡水の流れ込む浅い湾内に生息する。浜名湖でも身近な釣りの対象として人気がある。新鮮なものを丁寧に開いて揚げたてを食べればホクホクしてなんともいえない美味である。また、刺身も透明感があり旨味も強い。</p> <p>※スズキ目、ハゼ亜目、ハゼ科、マハゼ属、マハゼ</p>
<p>6. ヒラメ 舞阪, 鷺津, 村楠, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期：“春のマダイ”に対比させて“秋のヒラメ”といわれる。遠州灘では3月から12月とほとんど周年獲れる。舞阪漁港に揚がるヒラメは年間水揚げ量10.0トン前後で推移している。</p> <p>調理法：淡白な白身で、刺身、昆布締め、あらい、潮汁、煮つけ、フライ、蒸し物、ムニエルなど</p>	<p>昔から“左ヒラメ右カレイ”あるいは“大口ヒラメ小口カレイ”とあってカレイ類との見分け方が語られている。水深100mから200mの砂泥に棲息し、昼間は砂の中に眼だけ出して潜り、夜間に行動して主に小魚を捕食する。</p> <p>底刺網（ソコサシアミ）、底曳網（ソコビキアミ）などによって捕獲される。</p> <p>※カレイ目、ヒラメ科、ヒラメ属、ヒラメ</p>
<p>7. メヒカリ 舞阪</p> 	<p>漁獲時期：遠州灘では9月から4月まで獲れる。舞阪漁港の年間水揚げ量は15トン前後で推移している。</p> <p>調理法：刺身、天ぷら、干物（塩焼き）、唐揚げなど</p>	<p>魚体のわりに目が大きく、エメラルド色に光る魚で水深200mから300mに棲息している深海魚である。相模湾から東シナ海、九州からパラオ海域まで生息している。遠州灘沖の底曳網漁業（9月から5月まで）で獲れ、鮮度がよければ刺身にもなるが身がやわらかく脂がのっけて焼いてもおいしい。</p> <p>※ヒメ目、アオメ工科、アオメ工属、アオメ工</p>

旬のカレンダー【赤色の冬編】

品 目	旬のカレンダー	概 要
<p>1. カキ 舞阪, 新居, 白洲, 雄踏</p> 	<p>漁獲時期：浜名湖で出荷される時期は 10 月から 4 月まで。寒い冬の鍋料理に最適！</p> <p>栄養成分：タンパク質、鉄分</p> <p>機能性：高血圧、動脈硬化、貧血、眼精疲労の予防・改善などに効果があると言われている。</p> <p>調理法：カキフライ、カキ鍋、カキ飯、グラタン、スープなどカキの旨味成分生かす料理は多い。</p>	<p>浜名湖の養殖カキの歴史は古く明治 20 年頃から試みたとされている。そして、現在も盛んに行われており、冬場カキの水揚げは浜名湖の風物詩でもある。</p> <p>カキは栄養価も高く「海のミルク」とも呼ばれている。各種のビタミンやミネラルが豊富で貧血予防や疲労回復などの効果が言われている。</p> <p>※糸鰓(しさい)目、イタボガキ科、マカキ</p>
<p>2. カンノリ・ナマノリ 舞阪、新居、白洲、雄踏</p> 	<p>漁獲時期：浜名湖で獲れるのは主に 11 月から 4 月頃まで。浜名漁業協同組合の年間水揚げ量は 450 トン前後で推移している。</p> <p>機能性：健康増進、生活習慣予防など言われている。</p> <p>調理法：生のりの酢漬け、ノリの甘露煮、焼き海苔、パンに混ぜたり厚焼き玉子に混ぜたり、スープの彩りとしても多種多様な使い方あり</p> 	<p>アオノリは大切な浜名湖のブランド。古文書によれば、舞阪にノリの養殖が始まったのは文政 3 年 (1820 年) に信州の商人から生ノリの採取方法を聞いたのが始まりとされる。浜名湖ではクロノリとアオノリをブレンドして製品化したものを「混ぜ海苔」として出荷している。「混ぜ海苔」はこの地方独特の製法で、香りが良いのが特徴。</p> <p>最近では、浜名湖のりブランド推進協議会が発足し、アオノリの色、風味を活かした粉末を様々な食材に混ぜたり練りこむことで、例えばラスクやこんにゃく、豆腐、餃子、パスタ、和菓子などの新商品を開発。この協議会は、浜名湖のりをたくさんの人たちに使っていただき認知度を向上させ、地域団体商標の取得を果たした。</p>
<p>3. トラフグ 舞阪, 鷺津</p> 	<p>漁獲時期：トラフグの漁期は 10 月から 2 月で、「遠州灘天然とらふぐ」としてブランド登録されている。舞阪漁港に揚がるトラフグは年間水揚げ量 20.0 トン前後で推移している。</p> <p>栄養成分：たんぱく質、コラーゲン、低脂肪、DHA</p> <p>調理法：刺身、ふぐちり、あら炊き、雑炊、白子は塩焼き、酢の物、椀種に用いる。皮はコラーゲンが容易にゼラチン化することを利用して煮ごごり料理にされる。白子酒、ひれ酒もある。</p>	<p>浜松ブランド「遠州灘天然とらふぐ」</p> <p>トラフグは冬の味覚の王様。</p> <p>昭和 60 年代に延縄漁 (ハエナワリヨウ) が始められる。平成元年に飛躍的に漁獲量が伸びました。資源を増やすための稚魚の放流が成果をあげており、現在、遠州灘は全国有数の魚場となっている。</p> <p>館山寺温泉では 12 月中旬から 2 月頃までの冬場は「遠州灘天然とらふぐまつり」と題して格安で新鮮に味わえる仕組みがつけられた。</p> <p>※フグ目、フグ科、トラフグ属、トラフグ</p>

見た目よりぜんぜん美味しい魚や毒をもつ怖い魚でも食べると美味しい魚がある！

<p>浜名湖ドウマン (トゲノコギリ ガザミ)</p>		<p>見た目もすごいが浜名湖が日本の最北端で漁獲されるトゲノコギリガザミである。夏は爪の大きなオスがよく、秋になるとメスが出始めてその内子とミノは大変美味しい。ウシエビと同じく南方系のカニ。</p>	<p>カサゴ (メバル科)</p> 		<p>頭に大きくて鋭い棘が多数ある。岩礁地帯に生活し、岩の間に隠れいろいろな動物を捕食している。浜名湖では刺身、煮付け、素揚げで高級感のあるたいへん美味しい魚である。</p>
<p>ウシエビ (ブラックタイ ガー)</p>		<p>ウシエビは東南アジアではブラックタイガーで名前が通っている。これほど大きなものが浜名湖で毎年獲れる。浜名湖ドウマンと一緒に、世代を繋げて長く漁獲している。立派な浜名湖の天然海老である。</p>	<p>ヒメジ (ヒメジ科)</p>		<p>一对の黄色い長いひげが特徴のヒメジだが大きくても15cmほどと小さい。手間を惜しまず開き干しや天ぷらにすると思いのほか身が多くて美味しい。</p>
<p>ヒイラギ (ヒイラギ科)</p>		<p>言わずと知れた「ネコマタギ」。「つぶしなます」で山陰地方の郷土料理になっている。伊豆地方ではエノハと呼び、5~6匹串に刺して干す。後は焼いて食べると大変美味しい。私は三枚に下ろして、てんぷらにしました。美味しい身です。</p>	<p>キューセン (ベラ科)</p> 		<p>キュウセンは、15cmほどでメスからオスへ性転換する魚で知られる。柔らかな赤色をしたのはメスで、濃い緑色がオスになる。関西では青ベラが珍重される。内臓は小さく、きれいな身が取れる塩焼き・煮付けなど美味しい。</p>
<p>シマイサキ (シマイサキ 科) 類似でコト ヒキ</p>		<p>浜名湖でも夏を告げる魚として釣りをしてると釣れることがあるが塩焼きか開き干しで食べる。有害異形吸虫を宿す恐れがあるので自己責任で注意したい。似たものにコトヒキと言って縦線が目にかからない類似の魚がいる。</p>	<p>タカノハダイ (タカノハダイ科)</p> 		<p>タカノハダイは磯臭い魚として扱われる魚。甘辛醤油味の煮付けで食が進む。</p>

<p>アカエイ (アカエイ科)</p>		<p>浜名湖でもアサリやクルマエビの食害としてアカエイがあげられます。長い尾っぽの中ほどに鋭い毒針が一本突き出ている。小さくても毒は強烈で漁師も注意している。エイヒレや肝などは活用できる部位がある。</p>	<p>タケノコメバル(メバル科)</p> 		<p>浜名湖弁天島の堤防でカサゴと一緒に釣れた。カサゴと同じような形で目の大きさや位置が違う。食べ方も同じように背開きで素揚げしてみました。大変美味しい魚です。</p> 
<p>ネズミゴチ (ネズッコ科)</p>		<p>関東ではメゴチと呼ばれ、ヌメリがあり、背ビレやエラのトゲが痛い。しかし、天ぷらは高級料理だし、煮つけても上品な美味しさである。</p>	<p>クロホシフエダイ (フエダイ科)</p>		<p>浜名湖弁天島で釣れました。鯛型の白身魚で図鑑で調べると利用に関しては要注意なのが、沖縄県などではシガテラ毒を持つ比率が高い魚。フライパンにオリーブオイルと塩・胡椒でソテーして食べました。</p>
<p>ゴンズイ (ゴンズイ科)</p>		<p>浜名湖の堤防回りでよく釣れる。ゴンズイには背びれと腹びれに毒針がある。それをハサミで切ってからみそ汁に入れるとゼラチン質が強いので、汁にコクがにじみでる。</p>	<p>チダイ (タイ科) チダイの押し寿司</p>		<p>三枚に下ろして、皮付きのまま塩でしっかり締める。生酢に3時間程漬けてから、押し寿司を創る。木枠の底に皮面を下にして置くすし飯をまんべんなく柔らかく詰める。木枠を逆さまにして、押し上げる。</p>
<p>珍しい画像 ヒトデがアサリを食べている画像</p>		<p>食べるとかではないがアサリが丸ごとヒトデに食べられている画像で雄踏支所に水揚げされる時に漁師さんに「ほれ」と見せられた。</p>	<p>クエの幼魚 (ハタ科)</p>		<p>浜名湖弁天島で釣れました。釣れた時は紋様がきれいでカッコイイ魚でした。雄の成魚になるまで約10年かかると言われている。フライパンにオリーブオイルと塩・胡椒とニンニクでソテーして食べました。</p>

イカリ瀬の生物多様性

イカリ瀬には、太平洋から直接、今切れ口を通して、海水がぶつかります。その結果、非常に希少な動植物がたくさん生息しています。



アオサギ



シラサギの仲間



イソヒヨドリ



カワウ



アメフラシ



マダコ



ヒラメの仔



ハマグリ (絶滅危惧種)



アサリ



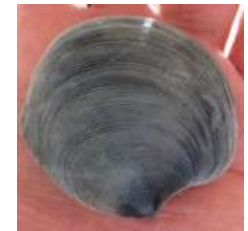
オキシジミ



シオフキガイ



カガミガイ



ユウシオガイ



シラトリガイの仲間



タイラギ



(アサリを食べる) ツメタガイ



ムラサキガイ



稚貝



コシマガリモエビ



クルマエビ



モエビ



テッポウエビ



シバエビ



カシオペエビジャコ



コメツキガニ



イソガニの仲間



コブシガニ類



タイワンガザミ



メジナの稚魚



イシダイの稚魚



イソギンポ



ハゼの仲間



ハゼの仲間



アカニシ



ウミニナ



カコボラ



カシバンの仲間



ゴカイの仲間



ユメユムシ



ツメタガイの卵塊



ワレカラの仲間



イカリ瀬には、歴史的にも大変珍しいユメユムシや環境省の絶滅危惧種に指定されたハマグリなどが生息しています。今後も、まだ発見されていない色々な希少種が見つかる可能性があります。

こうしたイカリ瀬の干潟における様々な生物多様性について、データの収集を行っています。



【発行】(令和2年8月発行)
浜松市産業部農業水産課 水産業振興グループ
〒431-0292 浜松市西区舞阪町舞阪 2701-9
TEL:053-592-8816 FAX:053-592-5813
Email:suisan@city.hamamatsu.shizuoka.jp