

旬のさかなカレンダー

品目	冬		春			夏			秋		冬
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
マグロ類	キハダ		メバチ			ビンナガ					メバチ
カジキ類	マカジキ		メカジキ						マカジキ		メカジキ
カツオ	初カツオ								戻りカツオ		
マダイ			桜ダイ			アサギ					
スズキ類			スズキ								
マイワシ			入梅マイワシ								
コノシロ						コノシロ					
カタクチイワシ									カタクチイワシ		
アナゴ類			アナゴ								
マアジ			マアジ								
タチウオ			タチウオ								
サンマ						サンマ					
サバ類	寒サバ								秋サバ		寒サバ
キンメダイ									キンメダイ		
ブリ類	寒ブリ										寒ブリ
ヒラメ	寒ヒラメ										寒ヒラメ
カレイ類			マコガレイ			イシガレイ			メイタガレイ等		
イセエビ			イセエビ			禁漁					
タコ類	外房					東京湾			外房		
スルメイカ			スルメイカ								
アワビ類	禁漁								禁漁		
サザエ			サザエ			禁漁					
ハマグリ類	ハマグリ										
アサリ類	アサリ										
バカガイ	バカガイ										
ノリ									ノリ		
ヒジキ			ヒジキ								

旬 シーズン

千葉県で漁獲される代表的な27種類のさかなの旬と特徴をご紹介します。

主な産地	さかなの特徴
銚子市・勝浦市	千葉県には主に近海で獲れた生のマグロ・カジキが水揚げされる。マグロはビンナガ、メバチ、キハダ、クロマグロの4種類で、カジキは主にマカジキ、メカジキ、クロカジキの3種類。
銚子市・勝浦市	千葉県の四季のさかな「春」に選定。勝浦漁港は初カツオの水揚量が全国トップクラス。
銚子市・御宿町・勝浦市・鴨川市	千葉県の四季のさかな「春」に選定。勝浦漁港は初カツオの水揚量が全国トップクラス。
銚子市・いすみ市	県のさかなに選定。千葉県の四季のさかな「春」にも選定。おめでたい魚として、お祝い事に欠かせない食材。
富津市・船橋市	千葉県の四季のさかな「夏」に選定。生産量全国第1位。出世魚でセイゴ・フッコ・スズキと大きさと呼び名が変わる。
銚子市・旭市・匝瑳市	千葉県の四季のさかな「夏」に選定。生産量全国トップクラス。特に梅雨入りの頃、脂が乗る。
富津市・船橋市	江戸前として評価が高い。生産量全国第1位。シンコ・コハダ・コノシロと大きさと呼び名が変わる。
銚子市・旭市・匝瑳市・九十九里町	生産量全国トップクラス。目刺し、煮干し、田作りの主な原料。九十九里ではごま漬けやみりん干にも加工される。
銚子市・富津市・木更津市	名前は砂底に穴を掘ったり、岩穴に潜んでいることから。江戸前のものが一番とされている。
銚子市・鴨川市・南房総市・館山市	味の良さからアジ。アジの「なめろう」と「さんが焼き」は千葉県の郷土料理。
鴨川市・鋸南町・富津市	9月～11月は特に脂が乗る。太刀魚と書くように、形が刀のように長く光っている。
銚子市	千葉県の四季のさかな「秋」に選定。晩秋には銚子沖が漁場になり、最高に新鮮なものが出回る。
銚子市・旭市・鴨川市・南房総市	千葉県の四季のさかな「秋」に選定。マサバとゴマサバの2種類がある。
銚子市・勝浦市・鴨川市・鋸南町	千葉県の四季のさかな「冬」に選定。全国屈指の生産量を誇る。千葉県は全国的に北限と言われている。
銚子市・いすみ市・鴨川市	千葉県の四季のさかな「冬」に選定。生産量全国トップクラス。仲間のヒラマサは夏、カンパチは秋に漁獲される。
銚子市・旭市・いすみ市・御宿町	ヒラメは千葉県の四季のさかな「冬」に選定。「左ヒラメの右カレイ」と言われ、腹部を手前にして、目が左か右かによって区別する。ただし例外もある。
銚子市・富津市・木更津市・船橋市	千葉県の四季のさかな「秋」に選定。生産量全国トップクラス。千葉県は全国的に北限とされている。
いすみ市・富津市	タコつぼで漁獲され、地ダコとして人気がある。
銚子市・勝浦市・南房総市・館山市	5月頃に獲れる小型のものはムギイカと呼ばれ、秋には成長して大型になる。
勝浦市・鴨川市・南房総市	千葉県の四季のさかな「夏」に選定。クロアワビ、メカイアワビ、マダカアワビの3種類が獲れる。
勝浦市・鴨川市・南房総市	サザエの「ツノ」は荒々しい波の磯で育つと立派に伸びるが、波の静かなところでは「ツノ」が無いサザエが見られる。※諸説あり
九十九里・東京湾	九十九里では外洋性のチョウセンハマグリ、東京湾では内湾性ハマグリが漁獲される。
東京湾	千葉県の四季のさかな「春」に選定。東京湾産は全国的に有名。貝類の中で最も親しまれている。
東京湾	昔、千葉県市原市青柳海岸で獲れたことから、別名アオヤギと呼ばれている。
東京湾	千葉ノリは東京湾で養殖され、「色よし、味よし、香りよし」と全国的にも評価が高い。
勝浦市・鴨川市・南房総市・館山市	全国屈指の生産量を誇る。房州ヒジキは柔らかく、味が良いことで有名。

※生産量の全国順位は、漁業・養殖等生産統計年報(平成28年)から引用