



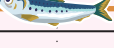




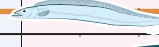












# 旬のさかなカレンダー

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。



品目	冬	春	夏	秋	冬	主な産地	さかなの情報
	1月・2月	3月・4月・5月	6月・7月・8月	9月・10月・11月	12月		
マグロ類			キハダ メバチ	ビンナガ		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。
カジキ類		マカジキ メカジキ			マカジキ メカジキ	銚子市、勝浦市	
カツオ		初カツオ		戻りカツオ		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第1位。
マダイ			桜ダイ			銚子市、いすみ市	県の魚に選定。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。
スズキ類						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、スズキと大ききで呼び名が変わる。
マイワシ			入梅イワシ			銚子市、旭市、匝瑳市	千葉県の四季の魚「夏」に選定。生産量全国第2位。特に入梅の頃、脂がのる。
コノシロ						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、コノシロと大ききで呼び名が変わる。
カタクチイワシ						銚子市、旭市、匝瑳市、九十九里町	生産量全国第1位。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しにも加工される。
アナゴ類						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。
マアジ						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。
タチウオ						鴨川市、鋸南町、富津市	9月～11月は特に脂がのる。太刀魚と書くように、形が刀のように長く、銀色に光っている魚。
サンマ						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。
サバ類	寒サバ			秋サバ	寒サバ	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。
キンメダイ						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。
ブリ類	寒ブリ			寒ブリ		銚子市、いすみ市、鴨川市	千葉県の四季のさかな「冬」に選定。生産量全国第5位。仲間のヒラマサは、夏、カンパチは、秋に漁獲される。
ヒラメ	寒ヒラメ			寒ヒラメ		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、腹部を下にして、目が左か右かによって区別する。ただし、例外もある。
カレイ類		マコガレイ	イシガレイ	メイタガレイ等		銚子市、富津市、木更津市、船橋市	
イセエビ			禁漁			いすみ市、勝浦市、鴨川市、南房総市	千葉県の四季のさかな「秋」に選定。生産量全国第1位。千葉県は全国的に北限と言われている。
タコ類	外房		東京湾		外房	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。
スルメイカ						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。千葉は、新鮮さが売り。
アワビ類	禁漁			禁漁		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。
サザエ			禁漁			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。
ハマグリ類						九十九里	千葉県で獲れるハマグリは、主にチョウセンハマグリ。ひな祭りにハマグリを食べる風習がある。
アサリ類						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。
バカガイ						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。
ノリ						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。
ヒジキ						勝浦市、鴨川市、南房総市、館山市	全国屈指の生産量を誇る。房州ヒジキは歯ごたえがやわらかく、味が良いことで評価が高い。

● …旬    — …シーズン

※生産量の全国順位は、漁業・養殖業生産統計年報（平成22年）から