




























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 | 12月 | |
| マグロ類 |  | | クロマグロ | キハダ | 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 | | | | |  | | | | | | | | |
| スズキ類 | | |  | | | | | | | | | | |
| マイワシ | | |  | | 入梅イワシ | | | | | | | | |
| コノシロ | | | | | | | |  | | | | | |
| カタクチイワシ | | | | | | | | | |  | | | |
| アナゴ類 | | |  | | | | | | | | | | |
| マアジ | | |  | | | | | | | | | | |
| タチウオ | | |  | | | | | | | | | | |
| サンマ | | | | | |  | | | | | | | |
| サバ類 | 寒サバ | | | | | | |  | | 秋サバ | | 寒サバ | |
| 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 | | |  | | | 禁漁 | | | | | | | |
| タコ類 | 外房 | |  | | | | 東京湾 | | | | | 外房 | |
| スルメイカ | | | |  | | | | | | | | | |
| アワビ類 | 禁漁 | | | | |  | | | | 禁漁 | | | |
| サザエ | | |  | | | 禁漁 | | | | | | | |
| ハマグリ類 |  | | | | | | | | | | | | |
| アサリ類 |  | | | | | | | | | | | | |
| ホンビノスガイ |  | | | | | | | | | | | | |
| ノリ | | | | | | | | | |  | | | |
| ヒジキ | | | |  | | | | | | | | | |

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 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・御宿町 勝浦市・鴨川市 | 千葉県の四季のさかな「春」に選定。勝浦漁港は全国有数の初ガツオ水揚量を誇る。 |
| 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。 |
| 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。 |
| 銚子市・旭市・匝瑳市 | 千葉県の四季のさかな「夏」に選定。生産量全国第2位。特に入梅の頃、脂がのる。 |
| 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、コノシロと大ききで呼び名が変わる。 |
| 銚子市・旭市・匝瑳市 九十九里町 | 目刺し、煮干し、田作りの主な原料。九十九里ではごま漬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。 |
| 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、御宿町、勝浦市 鴨川市、鋸南町 | 千葉県の四季のさかな「冬」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。 |
| 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、カンパチは秋が旬。 |
| 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。 |
| 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。生産量全国第2位。千葉県は全国的に北限と言われている。 |
| いすみ市、御宿町、勝浦市 鴨川市、南房総市 | 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。千葉は新鮮さが売り。 |
| 勝浦市、鴨川市 南房総市 | 千葉県の四季のさかな「夏」に選定。フロアワビ、メカイアワビ、マダカアワビの3種類が獲れる。生産量全国第2位。 |
| 勝浦市、鴨川市 南房総市 | 波が荒いところに棲んでいるサザエは「ツノ」があり、逆に波が穏やかなところのサザエには「ツノ」がないと言われている。 |
| 九十九里、東京湾 | 千葉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。 |
| 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 | 十数年ほど前から漁獲されるようになった千葉県の新名物。粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれる。 |
| 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。房州ヒジキは歯ごたえが柔らかく、味が良いことで評価が高い。 |

※生産量の全国順位は、「漁業・養殖等生産統計年報(令和元年)」から引用。

※キンメダイの生産量は、「令和2(2020)年度キンメダイ太平洋系群の資源評価(水産研究・教育機構)」から引用。