
小田原の地魚

小田原魚市場に水揚げされる魚たち



著作・製作 (株)小田原魚市場

も く じ

| | |
|------|----|
| もくじ | 01 |
| はじめに | 02 |

-----春の魚-----

| | |
|-------|----|
| マアジ | 03 |
| ヒラマサ | 04 |
| カツオ | 05 |
| サワラ | 06 |
| マダイ | 07 |
| ハナダイ | 08 |
| ホタルイカ | 09 |
| マンボウ | 10 |
| サクラエビ | 11 |
| アオリイカ | 12 |
| イナダ | 13 |

-----夏の魚-----

| | |
|----------|----|
| イサキ | 14 |
| マイワシ | 15 |
| マサバ・ゴマサバ | 16 |
| 活〆サバ | 17 |
| スルメイカ | 18 |
| ウルメイワシ | 19 |
| トビウオ | 20 |
| シイラ | 21 |
| マゴチ | 22 |
| シラス | 23 |
| マグロ | 24 |
| スズキ | 25 |
| カクアジ | 26 |
| ヒコイワシ | 27 |
| ソウダガツオ | 28 |
| シタヒラメ | 29 |

-----秋の魚-----

| | |
|--------|----|
| イボダイ | 30 |
| ネイラカマス | 31 |
| カンパチ | 32 |
| シロウマ | 33 |
| カワハギ | 34 |
| ウマハギ | 35 |
| アカムツ | 36 |
| シロダイ | 37 |
| イセエビ | 38 |
| スミヤキ | 39 |
| ナガスミヤキ | 40 |
| ボラ | 41 |

-----冬の魚-----

| | |
|--------|----|
| タチウオ | 42 |
| ヤガラ | 43 |
| アカイカ | 44 |
| ヒラメ | 45 |
| アカアマダイ | 46 |
| アラ | 47 |
| アンコウ | 48 |
| ブリ | 49 |
| イシダイ | 50 |
| ホウボウ | 51 |
| キンメダイ | 52 |
| クロムツ | 53 |
| オシツケ | 54 |
| サバフグ | 55 |
| マトウダイ | 56 |
| カサゴ | 57 |

-----その他-----

| | |
|------------|----|
| サザエ | 58 |
| アワビ | 59 |
| メカブ | 60 |
| 小田原地魚カレンダー | 61 |

はじめに

相模湾沿岸は砂浜地帯から岩礁地帯まで多種多様の表情を見せており、1000種類を超える魚類をはじめとして、豊富な海洋生物が多数生息している。また相模湾沖合には相模トラフの北端が位置し、水深は1000mを超え、富山湾・駿河湾と並ぶ日本三大深湾の一つに数えられている。

このように学術的にも貴重な相模湾は、東は三浦半島から西の真鶴半島に囲まれた湾で構成され、その沿岸域は、昔から広く沿岸漁業を中心とした漁師町が発達した日本有数の漁業地帯となっている。

小田原市は神奈川県西部に位置し、湘南から伊豆半島の東側に至る相模湾（灘）の西の要という立地に恵まれており、その為、必然的に漁業が発達した長い歴史を持っている。

（株）小田原魚市場は、創立当初より地元の漁業を支援し、豊富な品揃えによって多くの買受人の発足を促し、漁獲の増加と比例して魚市場の集客力を高める役割を担ってきた。結果的に買受人のみならず漁師にとっても、魅力ある魚市場として長く親しまれ、今日まで至っているのである。



我々は、将来的に魚市場は卸売りという営業の枠を越え、地元の漁協、漁業者と共に中立的立場から漁業の安定と豊富な水産資源の枯渇防止を指導・牽引していく役割を担うべきであると考えており、消費者と漁業者の中心に位置するパイプ役として、今後存在意義は、ますます大きなものになると確信しているのである。

平成23年11月 （株）小田原魚市場

【春～夏】マアジ

… 定置網



- 産地 ～ 湘南～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・焼物・干物
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



外洋性のアジは、体色が黒っぽくなり、身に脂が少なくなる。その見た目から「クロアジ」と呼ばれる。

メモ ～ 「鰯」という漢字にあるとおり「参月（旧暦）＝今の5月」頃に旬を迎え、春と小田原市を代表する魚。

市の魚として「メダカ」と共に親しまれ、現在の定置網の柱となっている。

アジを売り物にしている漁港は全国的に多いが、小田原のアジは本来回遊性であるはずのアジが、伊豆から大磯にかけて続く餌の豊富な岩礁地帯に居着いて暮らしている為、良く太っており脂身が豊富で、結果的に旨味が多い。

それらのアジは、「根付きのアジ」と称され、黄金に輝く魚体は「キアジ」と呼ばれる。

近年少なくなっているそれらのアジは、超美味かつ超貴重な存在として人気が高い。

【春】ヒラマサ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



メモ ～ 3月後半、伊豆からブリ・ワラサと混じって姿の見え始める大型魚がヒラマサである。群れを作って泳ぎ、漁獲されるときは何百本と獲れる。
10キロを裕に超える大柄からは想像も出来ないほど繊細な味わいを持つ身は人気が高い。
ただし、食味や使い勝手の面から5～7キロ前後の大きさが価格帯で最も高く取引される。
夏から秋にかけては2～3キロ前後の魚が獲れる。

春先には、10キロ以上の大型魚が獲れる。

【春】カツオ

… 釣り



産地 ～ 湘南～伊豆諸島

調理法 ～ 刺身・タタキ・節ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



ハガツオ（ホウサン）は良く似るが、身質、
味わい共にカツオとは異なり、人気の魚。

メモ ～ 年によって釣果に
差があることがあるが、早ければ
2月後半頃から水揚げがある。
「目に青葉～」の歌で知られるよ
うに、4～5月に最盛期を迎える
春カツオ。出回りサイズは3キロ
を頭に、小さいものは800グラ
ムくらいまであり、中から下のサ
イズを価格も安定し始める3月頃
から扱うのがお得であり、オス
スメである。
今でも和歌山や三重船籍の船が水
揚げに来て、多い時は1トン以上
も水揚げする。

【春】サワラ（サゴシ）

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



大きいものは5キロを超える。

メモ ～ サワラは漢字で「鱈」と書くように、春を感じるものの出来る魚の代表である通常1キロを超えるとサワラ、それ以下のものをサゴシと呼称しているが、厳密な決まりは無い。

定置網でのサワラ（サゴシ）の水揚げは、毎年3月頃に集中するが、通年を通して人気が高く価格も高値安定している魚である。

【春～秋】マダイ

… 定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



春先は産卵に向けて群れを作り、沿岸に寄ってくる（ノッコミ）。これが網に入ると数百キロ単位で獲れることもあり、市場にすらりと並ぶ。港が華やく瞬間である。

メ モ ～ 「魚の王様」と言われるタイであるが、市場でも価格・食味・人気の面から言っても一年を通して「王様」扱いされる魚。春先にかかわらず人気は衰えない。
手頃な1キロぐらいの大きさともなれば、当然の如く養殖ものの数倍する価格で競り落とされる。
また、刺し網に掛かってオチてしまった（網に掛かったまま死んでいること）ような魚でも価値ある魚として取り扱われる。まさに「腐っても鯛」である。

【春】ハナダイ（チダイ） …… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★

エラ蓋の上部が赤く、血のように見えることからチダイの名がある。



尾の先が黒くないのも特徴。

メモ ～ タイと言えば普通「マダイ」を思い浮かべる人が大半だと思うが、春先にちょっと小振りのチダイが定置網に多く掛かる。それが桜の時期と重なることから「ハナダイ」と呼ばれ、大きさや値段もマダイに比べ手頃なこともあり、多くの魚屋をはじめ庶民に親しまれているタイである。

【春】ホタルイカ

… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 釜ゆで・酢味噌和え・干物

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



小田原にある「早瀬のひもの」では「ほたるいか醤油干」を製造し、珍味として人気がある。

メモ ～ 近年、春先になると定置網に大量に入る。ホタルイカというと富山湾が有名であるが、太平洋岸にも分布している。刺身等の生食も可能であるが、寄生虫がいることがあり、加熱もしくは冷凍処理をした方がよい。素干しにすると旨味が凝縮し、大変美味しい。ただ目玉が残るのが玉にキズか。

【春】マンボウ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・肝和え ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★

水揚量 ～ ★★★★★



販売されるのは主に身と内臓（肝+腸）
に下ろされたもの。

メモ ～ その滑稽な体型と存在感から人気の高い「マンボウ」であるが、食べたことのある人は少ないかも知れない。実際、全国的に見ても食用にするところは珍しいようで、水産業の盛んな港町での現地消費が多いためと考えられる。その身は、水分が多く、ツルツとした食感は寒天のようであり、基本的に味気ないが、肝和えにすると独特の風味が出て美味しい。水揚げ後、漁師らが身と内臓（肝）に下ろして販売される。

【春】 サクラエビ

… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 天ぷら・釜揚げ ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★



ふだんは深海にいるが、夜間にのみ
浮上してくる。

秋にも若干だが獲れることがある。

メモ ～ サクラエビと言
えば、有名なのは駿河湾に面し
た由比であるが、小田原の定置
網でも獲れることがある。
ただ定置網の場合、他魚種との
混獲になるので、純粹にサクラ
エビだけの漁獲は困難である。
綺麗に選別され、販売されるこ
とは稀なので、見つけたら是非
とも買い付けたい一品である。

【春～夏】アオリイカ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



秋頃には、夏に産まれた小アオリイカが港に現れる。一般的にイカ類の寿命は一年と言われ、産卵を終えて死ぬ。大きいものは4キロを超える。

メ モ ～ 5月の終わりから6月頃にかけて、産卵のために岩礁地帯や海草の群生した産卵床へ群れる習性から、同時期に多く定置網で漁獲される。

雌雄の判別は簡単で、メスは胴の部分に斑点状の模様があり、オスは白い短い筋状の模様がある。

イカの中でもトップクラスの味と評価され、その柔らかい身質と甘みで多くの料理人をうならせる。

冷凍保存すると身質がさらに柔らかくなり、旨味が増すとされている。

【春～秋】イナダ

… 定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・刺身 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



夏から秋にかけてはワカシとイナダの季節。定置網のみならず、釣り船でも漁獲がある。

メモ ～ブリの幼魚であり獲れるときは定置網であれ、釣りのものであれ、まとまって漁獲される。

イナダより小さいワカシは夏頃に増えるが、イナダは基本的に冬以外なら年中漁獲される。

大きさも時期によって異なり、体長20センチ（700グラムくらい）から50センチ（3キロくらい）までがイナダと称される。

刺身に煮付けにと使い勝手も良く、量販店などで大変人気のある魚である。

【夏～秋】イサキ

・・・ 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・練物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



大量に漁獲されるのは10センチ前後の小イサキ。

多くはカマボコ原料として加工される。

メモ ～ 独特の脂と旨味を持つ白身魚。

夏に旬を迎え、冬の前まで獲れる。

大きいものは1キロを超えるが定置網で漁獲され出回る中心サイズは、200グラムくらいである。

秋口、台風等が近づき、海底が荒れ海が濁ると、幼魚の大群が沿岸に寄り、網に入る傾向がある。

小さいもの（ゴツソリ・ウリンボ）は練り物の原料として利用されるが、手間をかけて作った刺身は大変甘みがあっておいしい。

【夏】マイワシ（ヒラゴ） …… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・煮物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



ヒラゴイワシは、時に多く獲れ、加工に回される。

メモ ～ 80年代から90年代前半には全国的に大漁に獲れた大衆魚の代表。しかし、21世紀を前に急激に獲れなくなり、近年資源回復の傾向が見られるが、それでも少ない水準で推移している。普通、多く獲れ、流通するのは15センチ程のヒラゴイワシで20センチを超えるものは特に大羽イワシと呼び、高値が付く。

【夏～秋】マサバ・ゴマサバ …… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ ㄨサバ・焼物・煮物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



年中獲れるが、一番美味しいとされるのは
ゴマサバが夏、マサバは夏から秋にかけて。

メモ ～ 基本的にはマサバの方が美味しいとされ評価も高いが、水揚げは圧倒的にゴマサバの方が多い。

調理法は両者でほとんど違いはないが、ㄨサバにはマサバの方が向くと言われる。

サバの漁獲はイワシの低迷に反比例して増えていたが、近年その漁獲は天井を迎えたと言われる。

また、三浦など銘柄サバを扱う地域では、資源確保に向けた研究も始まっている。

【夏】活メサバ

… 定置網・釣り



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・メサバほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★

※活け締めは、活きたままの魚に包丁を入れ、適度に血を抜く事で鮮度維持と身持ちの良さを実現し、生臭さを軽減する。

神経抜きは、魚の背髄にある神経を破壊し、運動能力を奪い、身肉の中に残っているATP（アデノシン三リン酸）の減少を防止しようとするもの。

メモ ～ サバの大漁が続
き、魚価低迷に悩んでいた江之
浦の漁師たちが、九州の漁師が
行っていた活け締め方法を勉強
し、取り入れた結果、評価の高
まりと共に定着し、誕生した。
実際に使用した魚屋に聞くと、
身の締め具合や鮮度、食味等
で圧倒的に野締め魚を上回る
評価が得られ、身持ちも良くな
ると言われる。

価格も当然高くなり、活魚のサ
バも同様の価値で扱われる。
多く場合、一度使ったらまた使
いたくなるとのこと。

【夏～秋】スルメイカ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・煮物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



春先に釣れるムギイカは、大人気。

メモ ～ 数年前に真冬の米神定置で25トン以上獲れたことがあるが、普段はあまり獲れない。普通、夏から冬に安定した量の水揚げがある。春先には当歳の小イカが獲れ、ムギイカと呼ばれる。その柔らかい食感と旨味は心待ちにする魚屋が多く、珍重されている。夏場はアニサキス類の寄生虫が見られる為、刺身には向かないとされる。

【夏～秋】 ウルメイワシ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・干物・唐揚げ ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



多くは“丸干し”となって流通するが、鮮度の良いものは刺身にすれば、地獲れならではの美味しさを堪能できる。

メ モ ～ 5月頃から定置網でまとまって獲れる。小さい物は丸干しに加工され、大きい物は刺身や酢締めなどに人気がある。
ウロコが剥がれやすく、水揚げされた魚にはウロコがほとんど無い。
秋から冬にかけて脂がのり、食味も増す。
脂の少ない夏の時期などは唐揚げや天ぷらなどにすると食べやすい。

【夏】トビウオ

・・・ 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・干物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★

水揚量 ～ ★★★★★



夏場に、最近人気を集める魚に、
同系のダツ（オキザヨリ）がある。

メモ ～ 夏ともなれば、
シイラやソウダガツオなど共に
定番の商材である。
その独特の形態から人気はある
が、利用手段が限られるためか
人気も落ちやすい。
大型の物は脂もあり刺身、塩焼
き共に美味しく食べられる。
脂のないものや小型のものは、
刺身やナメロウにすると良い。

【夏】 シイラ

…

定置網・釣り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



夏から秋にかけては、流れ込み暖流に乗って南から回遊してくる青魚の種類が増える。写真は上からアイブリとツムブリ。

メ モ ～ 背の青と腹の黄色が鮮やかな非常に夏らしい魚である。顔の形状で雌雄を判別でき、おでこが極端に張り出しているものがオスである。

市場では、歩留まりの関係からメスの方が好まれる傾向があり、7～8キロ前後のサイズが人気である。

15キロ前後のものもいるが小型よりは良いという程度。身質はヒラマサに近く、「シイラマサ」と例えられることもある。

【夏】マゴチ

…

釣り・刺し網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



ワニゴチはコチの代用品として十分機能する。

メ モ ～ シタビラメと同じように湘南方面を中心とした砂地に生息し、同じく刺し網に掛かる。
早いものは5月頃から釣れ始め、暑くなるにつれて人気も上がる。
普通、1kgを超えるサイズは価格も高い。
特に活魚での評価が高いため刺し網などによりあがってしまった魚は、比較的買いやすい値段となる。

【夏】 シラス

… 沖曳網・地引網



産地 ～ 湘南

調理法 ～ 刺身・釜ゆでほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 神奈川県でのシラス漁は毎年3月上旬に解禁するが、市場に流通するのは、獲れ始めてから量が安定する3月後半ごろからである。4～5月にピークを迎え、再び秋口に増える傾向があるが最近はやによって水揚げ量はまちまちである。沖曳きで捕れたシラスは鮮度面、衛生面でも文句なく、価格的にも地引き網の1.5～2倍はする。シーズンは、水温が下がる10月頃までである。

【夏】クロマグロ（メジ）・・・定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



定置網で多く獲れるのはメジ、
年によっては20～50キロの
大物も現れる。

メモ ～ 大型の物が入れば
宝くじに当たったようなもので
あるが、基本的に定置網に入る
サイズは2～3キロもの（メジ）
である。
9月ごろから、涼しくなると
沖合で釣りによるメジマグロや
キメジが水揚げされるが、
その年によって水揚げの
上下がある。
まれに定置網などでも、
20～50キロものが一網で
数百本獲れることもあるが、
何度と続かない。
多くの場合、身焼けを防ぐ
ために水揚げ直後エラと腹
抜きが行われ氷を腹詰めさ
れて鮮度が保たれる。

【夏】スズキ

… 定置網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・洗い・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



味も良く、値も高いヒラスズキ

メ モ ～ 一年を通じて水揚げされるが、夏が一番美味しいとされる。
東京湾や三浦半島周辺で多く獲れ、活き締めになったものが流通している。
伊豆方面では、スズキよりも近縁のヒラスズキ（モクスズキ）の方が多く、夏を過ぎた頃に獲れ始める。
一般にヒラスズキの方が味も良く、価格も高い。

【夏～秋】カクアジ（カイワリ）・・ 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



秋には形の似たオキアジ（モクアジ）が旬を迎える。見た目は黒いカクアジと言ったところ。

メモ ～ 夏から秋にかけて沿岸に近づき、定置網に入るアジの仲間。

シマアジの近縁種であり、味もそれに匹敵すると言われる。

刺身にしても焼き物にしても高級の食材として西湘地域での人気は特に高いが、他地域ではそれほどでもないようだ。

秋になると脂が乗り、一層美味しくなる。

口腔内に寄生虫（カイワリノエ）がいることがある。

【夏～秋】ヒコイワシ (カタクチイワシ) …定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 丸干・酢締・揚物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



新鮮なカタクチイワシを原料にして
自家製アンチョビを売りにする店もある。

メモ ～ 基本的に一年中獲れる魚だが、春から夏にかけて盛期となる。大きい物は15センチほどになるが、市場に流通するのは、ほとんどが10センチを超えたくらいの物である。
基本的に安価で流通し、獲れるときは10トン単位で漁獲され、その際はエサや加工用で処理される。
数百キロのしか入荷しない時には、人気が集り高値になることがある。

【夏～秋】 ソウダガツオ … 定置網



(上) マルソウダ (下) ヒラソウダ

- 産地 ～ 湘南～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・塩漬 ほか
- 価格 ～ ★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★★



胸に星があるのはスマ（ヤイトガツオ）。

メモ ～ 非常によく似た魚にウズワ（マルソウダ）という魚がいるがヒラソウダの方が脂のり、食味共に評価が高い。
見分け方は、ヒラソウダの方に体高があり、背中の黒い模様が背びれの後からえぐれたようになっている。
ヒラソウダは腹回りが厚く、刺身に向く。1キロを超えた魚はトロ並の脂で食べた者をうならせる。
ソウダ類は夏から秋にかけて大量に獲れ特に中～小型のものは、かつては「塩ウズワ（塩漬け）」をつくるなどして農村では冬期の貴重なタンパク源となったが、今は多くが加工向けに出荷される。

【夏～秋】 シタバラメ(クロウシノシタ)・・・刺し網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ ムニエル・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



同じく、シタバラメの仲間のアカシタバラメやシマウシノシタも獲れる。

メ モ ～ 湘南方面の砂地に多く分布しており、夏の初め頃から同類のアカシタバラメとともに刺し網に掛かる。一度に獲れる量は多くはないが9月ごろまで続き、食味と使いやすさから定番商材として根強い人気がある。大きさによって大きく値段が異なり、小型のものはかなり安くなる傾向にある。

【秋】イボダイ（エボダイ） …… 定置網



- 産地 ～ 湘南～西湘
- 調理法 ～ 焼物・刺身 ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



メダイはイボダイの仲間である。

メモ ～ 秋口から獲れ始め、サイズの揃った群れで定置網にはいることがある。干物などにしても大変美味しい魚であるが、鮮度の良いものは刺身にしてもよい。焼き物にしても上品な脂と甘みが、万人受けする魚で、大変人気があるが、漁獲量が安定しない魚である。エボダイとは、「イボ」という言葉を忌み嫌う魚屋が呼ぶようになった名前で正式な呼び名ではない。

【秋】ネイラカマス（アカカマス）・・・定置網



- 産地 ～ 湘南～伊豆
- 調理法 ～ 焼物・揚物・刺身 ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



ヤマトカマスは干物向き。

メモ ～ 大磯周辺の定置網で大変多く獲れ、毎年秋になると良型が入網する。中には30センチを超えるものも混じり、脂が乗っている時期には丸々と太ったカマスがズラリと並び、新鮮なものは刺身で使える。

また小田原周辺では、秋にかけてミズカマス（ヤマトカマス）が大量に獲れる。主として干物用に利用されるが、焼き物、揚げ物、新鮮なうちなら刺身などにも使える。

価格はアカカマスの半分以下とお手頃なカマスである。

【秋】カンパチ（ショウゴ） …… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



ショウゴは秋がシーズン



スギはクロカンパチとも名付けられ、カンパチの代用品として流通している。

メ モ ～ 3～5キロサイズの大型も入るが、天然物は稀。
定置網に複数入った場合は、養殖場から逃げた魚である可能性もある（多くの場合ヒレが擦れていたりする）。
秋になると定置網に1キロ前後のカンパチの幼魚（ショウゴ）が大量に入る脂は比較的少ないが、歯ごたえのある身質で、大変おいしく、使いやすさから人気がある。

【秋】 シロウマ (ウスバハギ) … 定置網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・焼物・鍋物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



同じ白身として、ヒラメの代わりとして安い注文に使用する場合がある。

メモ ～ カワハギやヒラメのピンチヒッターとして秋から冬にかけて活躍するこの魚も、本来の姿を知る人は少なく、知名度が低いのはなんとも残念である。それでも、刺身だけでなく、鍋や焼き物などにも使える事からも、魚好きな人なら、どこかで口にすることがあるのではないだろうか？
肝も大きく、値段の割にお得な魚である。

【秋】カワハギ

…

定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・鍋物・煮付 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



泳ぎは、鮮度抜群で人気No.1

メモ ～ 濃厚な肝の脂と旨味とが冬の定番として多くの人に愛されるカワハギは、秋風が吹く頃になると急に肥えてきて、水揚げも増えてくる。全体にあまり大きいものはヤセ気味であるため、中くらいのが人気である。活魚として長く持ち、活めめの評価が高いことから、活魚の人気が高い。

【秋】ウマハギ（ウマツラハギ）・・・定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・鍋物・煮付 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



平成23年には数十年ぶりに
西湘の定置網で大漁となった。

メモ ～ 80年代に相模湾で大量発生していたことで知られるウマハギも、90年代に入りめっきりその数を減らした。当時、カワハギの代打と言えはウマハギであったが、今やその水揚げ量は、カワハギよりも少なくなってしまう、代打どころか「ウマハギ無いの～？」と指名されるほどである。使い方はカワハギと同じ。

【秋】アカムツ（ノドグロ） …… 釣り



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



夏過ぎ頃から刺し網、定置網で高級魚として知られるクエ（1キロ～10キロ）も多く漁獲される。

メモ ～ 小田原魚市場で取り扱われる魚の中で、高級魚という評価が一番よく似合う魚。この魚を不味いという人はいないというほど誰に聞いても評判の良い魚である。
濃厚な脂と旨味が口の中でとろける瞬間は、あらゆる美食家をうならせる。
近年めっきり水揚げが減り、今では一部の釣り船がわずかに水揚げする程度で、幻の魚になりつつある。
大きいものは特に高い。

【秋】 シロダイ (ヘダイ) … 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



同時期にはメイチダイも旬を迎える。

メモ ～ シロダイとは正確にはフェダイの仲間のことを指すのだが、小田原ではこのヘダイをこう呼ぶ。クロダイに似て、色が白いからだろう。クロダイ同様、タイとよく似た魚で、味はタイよりも薄い感じと言われるが、便利に好んで使われる。小型のものが秋にまとまり、定置網に大量に入ることがある。値段の安いタイという扱い。

【夏～秋】イセエビ

...

刺し網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

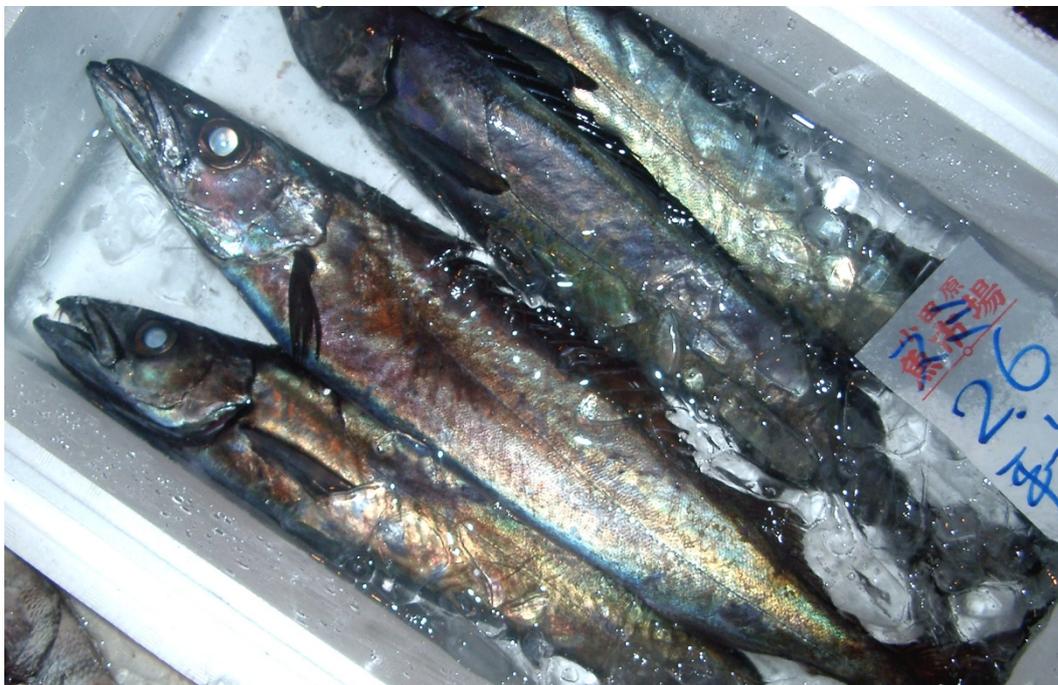
水揚量 ～ ★★★



珍しいケブカイセエビも獲れる。

メモ ～ 神奈川県では、イセエビ漁を6、7月が産卵期であるために禁漁と定め、また大きさも13センチ以下は放流と厳しく決められている。しかし、近年の資源減少は顕著で、イセエビ資源の保護が叫ばれている。一般に人気が高いのは200～300グラムくらいのサイズであまり大きいものは単価が張ることもあり、敬遠される。逆に小さ過ぎても使い勝手が悪いと言われる。

【秋～冬】スミヤキ(クロシビカマス)・・・釣り



産地 ～ 西湖

調理法 ～ 焼き物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 他の地方へ行くと雑魚同然の扱いだったりするのだが、小田原では特に「スミヤキ」と呼ばれ、珍重されている。
食べるとその脂の多さにびっくりするだろう。
体側の骨が皮のすぐ内側に生えており、切り身等で食べる場合には注意が必要であるが大きく太い骨なので、分かりやすく、除去しやすい。
小さい物でも身を削り、ナメロウのようにして食べると格別である。

鋭い歯は、触っただけでも指を切るほど。

【秋】 ナガスミヤキ(クロタチカマス)・・・釣り



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・焼物・煮付け

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



これはナガタチカマス。

× モ ～ 世界の南方の海に多く分布しており、秋深くになると回遊してくる。深海を泳いでいるが、夜になると海面近くに上昇してくる生態が知られており、漁師はそこを狙って釣る。昔から不思議と小田原でのみ食用利用も含めて評価が高い魚である。全国的に専門に狙う漁師も珍しいとされる。よく似た魚に三浦や房総で有名な、胴の詰まったスミヤキ(クロシビカマス)や大型になるナガタチカマスがいる。

【夏～秋】ボラ …… 定置網・刺し網



- 産地 ～ 湘南～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・からすみ ほか
- 価格 ～ ★ (★★)
- 食味 ～ ★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



良く似たメナダは日本海に多い。

メモ ～ 姿は一年中見られ、普段は刺身に使う人が見られる程度で、人気のある魚とはいえないが、秋になると「ボラはまだか？」の聲が囁かれ、「ボラが獲れた」と聞くと、大きくふくらんだメスの腹を撫でては、魚屋の落ち着きがなくなる。当然、目当てはボラの卵で、年末需要を当て込んだ「からすみ」の上等な原料となる。定置網で捕れるボラは大群で獲れ、また外洋性で傷が少ない為刺身用として身肉の評価も高い。

【冬】 タチウオ … 定置網・釣り



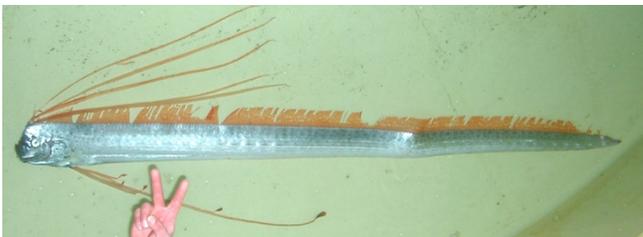
産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 塩焼き・刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



リュウグウノツカイはよく似ているが、全くの別種。食べたことはないが、普通に不味いと言われる。

写真は2011年1月に米神で獲れた個体。

メモ ～ 太平洋岸では普通に見られ、親しみのある魚だが、日本海岸の人には嫌われる魚である。冬に多く、脂の乗った身は最高の甘みを持つ。伊豆半島ではタチウオ釣り師が存在し、銀箔がほとんど剥がれていない目映いばかりの輝く魚体を見せてくれる。それが入荷したときは、迷い無く買いたい魚である。小さいタチウオは、シラガ（白髪）と呼ばれ、一夜干しや天ぷら材料などに意外なほど人気がある。

【冬】 ヤガラ（アカヤガラ） …… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・天ぷら ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



黒っぽいヤガラは、アオヤガラである。
アカヤガラに比べて小さく、かなり安い。

メモ ～ 1メートルを超える大物も稀に揚がり、淡泊な白身は人気がある。
よく似た魚に、暗い色をしたアオヤガラがいるが、全体にアカヤガラよりも小柄で、あまりまとまらない。
非常に独特な魚体をしており、一見すると本当に食べられるの？と聞きたくなるが、一口食べると必ずその虜になってしまうほどの旨味にあふれている。

【冬】アカイカ（ケンサキイカ）・・・定置網



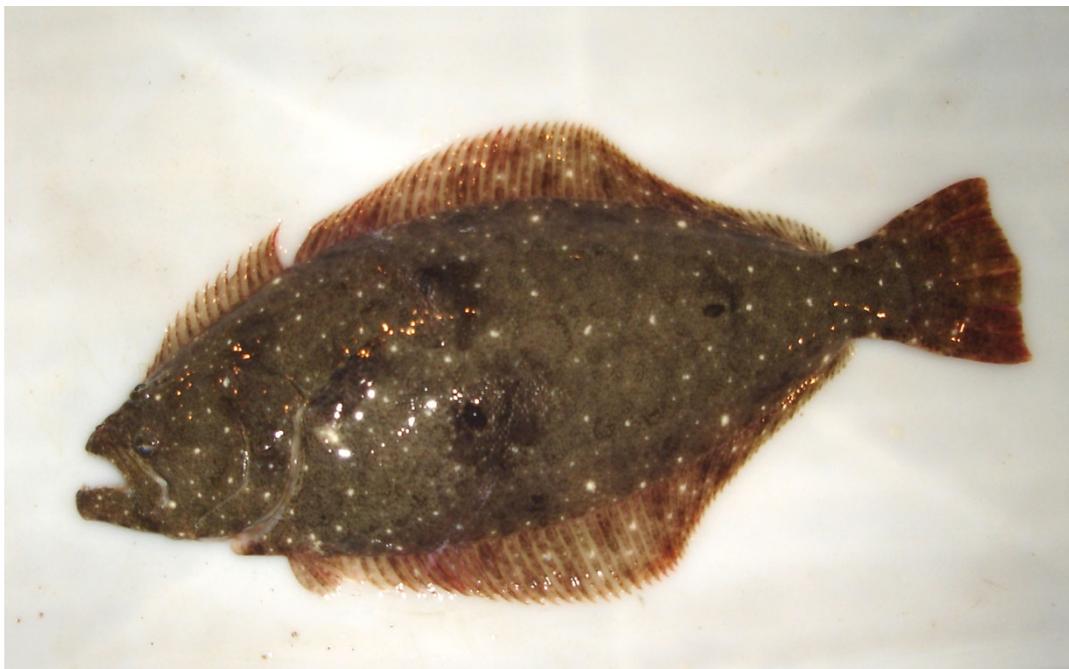
産地 ～ 西湘～伊豆
調理法 ～ 刺身・煮物 ほか
価格 ～ ★★★★★
食味 ～ ★★★★★★
水揚量 ～ ★★★★★



12月～3月が、活ヤリイカの時期

メモ ～ 相模湾でアカイカ
というところのイカである。
正式名称アカイカの事をこちらで
はムラサキイカ（バカイカ）と呼
び、値段も月とスッポンほどの差
がある。
ケンサキイカは、ねっとり舌に
絡みつくような甘みのある身質で
刺身にすると最高においしい。煮
付けても大変美味しく、単価も高
い。
ヤリイカもよく似ているが、甘み
ではこちらが上と言われている。
ヤリイカも相模湾～伊豆半島を中
心に釣りによる漁が盛んで、同時
期に多く入荷する。

【冬】ヒラメ …… 定置網・刺し網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



代表的なパンダヒラメ。

メモ ～ 相模湾でも盛んに放流され近年、水揚げを増やしている魚の一つであり、寒ヒラメと呼ばれる冬に大変人気のある魚である。放流ものは模様に入り込んだり裏が茶色くなったりするため、容易に判別できるが食味にほとんど違いはない。しかし旧来の魚屋は、それを極端に嫌う為、価格が安くなる傾向にある。また、刺し網によるキズのものも安くなる。もし安く買いたいと思ったのなら、それらをねらい打つのも一考である。

【冬】アカアマダイ …… 釣り・刺し網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 焼き物・鍋物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★



年に数匹シロアマダイも漁獲される。



ヒメコダイは、アマダイ釣りで良く釣れる外道。小さい魚だが、意外に美味。

メモ ～ 刺し網の方が良く掛かるが、品物の善し悪しで言ったら、釣りものには敵わない。

1キロ前後のサイズともなればキロ5000円クラスも珍しくなく、「相模湾のアマダイ」と指定する客もいると言われるほど、首都圏でも人気がある。近年資源量が増えてきている印象があるが、なかなか庶民の口には入らない高級魚である。

【冬】 アラ

… 釣り・刺し網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 焼き物・鍋物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★



主流は1キロ未満。4キロを超えるような超大物は、いまや見掛けることはない。

メモ ～ 近年めっきり漁獲が無くなり、大物はトンと見かけなくなってしまい、専門に釣る漁師も皆無である。釣り船で良く釣れるのは「小アラ」と呼ばれる20～30センチの小もの。1キロ以上ですら稀である。鍋との相性は抜群で、まさに「幻の味」となってしまった。

【冬～春】 アンコウ(キアンコウ) …刺し網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 鍋物・揚げ物 ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★

水揚量 ～ ★★★★



手のひらサイズの稚魚もアンコウの形。

メモ ～ 刺し網のヒラメ網に大量に掛かる。大きな物は20キロ近くのものもあり、取り扱いには苦勞する。しかし、大事な冬の味覚として人気は高く、無ければ困る魚でもある。しかし、春先にはガクッと人気が無くなり二束三文で取引されることもある。よって、春先に唐揚げ等のメニューで使うのであれば、大変安上がりで、また美味しい食材として重宝できる。刺身も人気だが、寄生虫の危険が言われるので注意が必要である。

【冬】ブリ（ワラサ）

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



戦後、漁具の発達と共に昭和20～30年当時、神奈川県は全国でも指折りのブリの水揚げ地であった。写真は昭和23年頃の大磯の定置網であった鰯の大漁。

メモ ～ 相模湾といえばブリ。そう呼ばれていた時代が確かに存在した。一日に万以上もの水揚げがあったと言うから驚き。
今から30年以上も前の話であるが、ブリで財を築いた漁師もいるほど昔の相模湾にはブリが豊富に泳いでいたのである。
今では伊豆半島からの水揚げの方が多く、寂しくなってしまったが、毎年2～3月にはブリ（ワラサ）の声が聞こえてくる。チャンスは少ないが、水揚げがあれば必ず射止めたい魚であることは間違いない。

【冬】イシダイ

…

定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



近縁のイシガキダイは夏から秋にかけて獲れ、中にはイシダイとの天然交雑種（雑種）も稀に見られる。

メモ ～ 12月を合図にドツと米神や石橋と言った小田原近海の定置網に入り始める。
釣りの世界では幻の魚とまで例えられるイシダイが、定置網だとトン単位で獲れてしまうのだから不思議なものである。
磯臭いと嫌う向きもあるが、冬場のイシダイは脂がこってりと乗り、これでもかと独特の旨味が肉を噛むほど横溢する。
近年は国外需要の高まりを受けて、相場も高値を維持し、手に入りにくくなっている魚である。

【冬】ホウボウ

… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



←カナド



←カナガシラ

メモ ～ 淡泊な白身で人気のホウボウ。一番美味しいのは冬とされ、その時期に比較的多く獲れるが、姿は年中見ることが出来る。人気は高く、特に一匹400グラム以上の大物サイズともなると相場が急騰する。ただ使い方が限られるため、少し多いと値崩れしやすい魚である。価格が安い時は、洋食などでブイヤベースなどの良い出汁として使用される。

【冬】キンメダイ

… 釣り



産地 ～ 伊豆

調理法 ～ 刺し身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



見た目によく似たキントキダイは、目が大きく、赤身も強く、身も美味しい。

メモ ～ 伊豆半島沿岸の脂が乗った釣りキンメは、太り・サイズともに最高の物しか並ばず、極めて量も少ないため価格も高い。

しかし、それを納得させるだけの身質を持ち、多くの魚屋を魅了して止まない人気を保っている。

もし、小田原魚市場に並んでいたら、是が非でも味わって欲しい魚である。

【冬】ムツ（クロムツ）

… 釣り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



沿岸の定置網には、夏頃からムツの子どもがよく獲れる。唐揚げにして食べると美味しい。

メモ ～ 深海から一本釣りで引き上げられたクロムツは鱗が艶やかに輝き、目もギラギラと光り、最高の鮮度を証明している。

大きいものは3キロを超え、小さいものは数百グラムまでである。刺身による味わいはどう猛な見た目とは異なり繊細で、微細におり込められた脂が、より味わいを深いものにしてくれる。

【冬】 オシツケ（アブラボウズ）・・・ 釣り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★

オシツケ（アブラボウズ）一本釣りの技術は、小田原の漁師が明治時代に確立させ、広めた。

今では後継者が減少、しばらく急に入荷が増えることはないだろう。

春にかけては、伊豆七島の大島近海から多く入荷する。

メモ ～ 小田原近辺では昔から食べられていた深海に住む大型魚。大きい物は100キロクラスになり、また食べ過ぎると身の脂により食あたりを起こすと言われている。その為、地域によっては販売を禁止されている魚である。しかし、身の脂は甘みがあり、量が多く、焼き物にすると滴り落ちるほどである。寿司などにしても酢飯との相性が良く、甘みが際だつおいしさが味わえる。人気なのは10キロ前後の手頃なサイズ。

【冬】サバフグ（シロサバフグ）・・・定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 鍋物・揚げ物 ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★

水揚量 ～ ★★★★



身肉が無毒であるハコフグ



トラフグは、近年増加傾向

メモ ～ サバフグと呼ばれる魚は3種類有り、シロサバフグであれば基本的に毒はない。クロサバフグは肉や卵巣に毒があるとの報告もあり、警戒が必要とされる（もう一種のドクサバフグは南方に分布）。種の同定は尾の色と形で行う。ただし、取り扱いには「フグ包丁師免許」が必要である。

【冬】マトウダイ

… 刺し網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・鍋物・揚げ物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



よく似た魚、カガミダイ

メモ ～ フランス料理でも重宝される白身魚で、身離れが良く、あっさりした白身は誰にでも愛される上品な味わいである。また様々なソースに良く合い、使い方次第でどんな味付けにも合う特徴を持っている。肝が大きいのも特徴で、鍋などにもよく利用される。鮮度落ちが早いので、鮮度の良いものを選ぶのがコツである。

【冬】カサゴ

… 刺し網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 人気のある魚だがそれほどまともでないため、値段は高めである。
が、やはりあっさりとした白身を使いたいと思う人は多く、まずカサゴの有無を気にする魚屋も多い。年中獲れ、年中美味しいとされるが、産卵時期の冬から春が一番美味しいとされるようである。
小田原近辺では、カサゴの他にもオニカサゴ、イズカサゴ、ウッカリカサゴ、ユメカサゴ（写真左上より）などが水揚げされる。

【春】サザエ

… 素潜り・刺し網



産地 ～ 西湘～伊豆

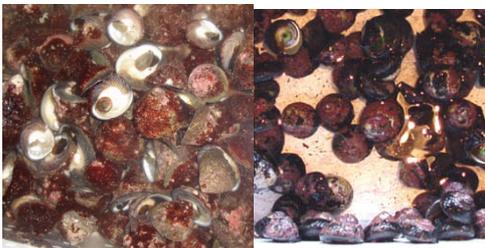
調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★

メモ ～ 春になって海水温が上がると積極的に動き出し刺し網に大量に掛かり始める。大きいものは300グラムから、小さいものは規定で蓋長3センチ以上と決められており、だいたい100グラム弱の大きさまで揃う。小田原近辺のサザエは、丸みを帯びているのが特徴で、角が少ない。また身が柔らかく、刺身に向くとされる。



磯の貝類としては、シッタカ（バテイラ）（左）やクボガイ（ナミノコ）（右）、トコブシなども入荷する。

【夏～秋】アワビ

… 素潜り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メガイの相場は比較的安く、水分が多く身質が柔らかいのが特徴。蒸しに向くと言われるが、寿司などにも使われる。

メモ ～ 禁漁は産卵期に当たる11月から12月である。基本的にそれ以外なら年中入荷する。
小田原周辺ではオガイ（クロアワビ）とメガイ、それにマダカの3種類が獲れる。
水揚げ直後に入荷する為、活きの良さには定評がある。
ピークにはキロあたり1万を超える価格も、時期によっては半値ほどに安くなる。是が非でもその時の利用をオススメしたい。

【冬】メカブ

… 養殖・素潜り



産地 ～ 江之浦・岩

調理法 ～ 刺身・味噌汁 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★

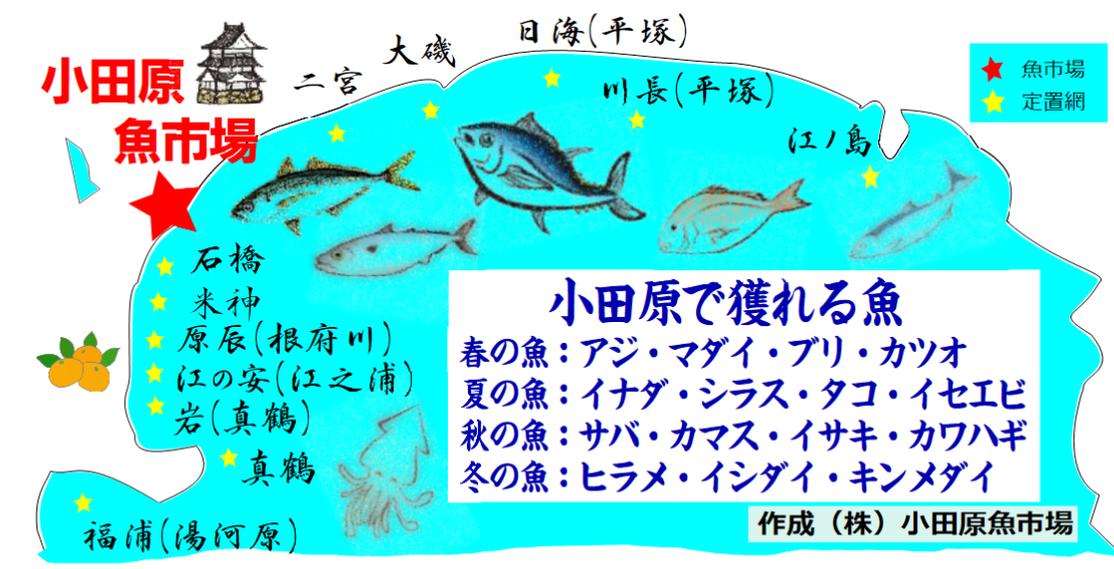


メモ ～ 江之浦近辺では昔からメカブ栽培が行われており、秋口に苗を植え、正月前に収穫が始まり年明けから本格的に売られる。小袋に分けられている（＝左写真）為、そのまま売り場に並べられる。三陸産のメカブよりも鮮度が良いため、刻んでも歯ごたえがあり、粘り気は強く、旨味の豊富な糸が引く。また近年、岩や真鶴で素潜りによって刈り取られた生ワカメ・メカブも販売されている。西湘の冬の風物詩として欠かせない一品である。販売は、毎年4月頃まで続く。

小田原魚市場 定置網 お魚カレンダー(平塚～小田原～伊豆)

| 魚種名 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| ブリ・ワラサ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イナダ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| マアジ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ホアジ・ジソダ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| サバ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ヒコイワシ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ウルメイワシ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イワシ(ヒラコ) | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ソウダ節 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イサキ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イボダイ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| タチウオ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ミズカマス | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ネイラカマス | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ホウボウ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| カワハギ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ウマハギ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イシダイ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ハナダイ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ヒラマサ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| カツオ(釣) | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| スルメイカ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| アオリイカ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ホタルイカ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ヒラメ(産卵) | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| メジマグロ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| マンボウ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| サバフグ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| マトウダイ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ボラ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| トビウオ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| シイラ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ショウゴ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| サゴシ(サワラ) | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| カクアジ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ムロアジ・メアジ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| サザエ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| アワビ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| イセエビ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| アンコウ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| ナマコ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 生シラス | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 魚種名 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |

(株)小田原魚市場に水揚げを行う定置網(相模湾)



| 定置網名 | 沖側長 | 深さ | 平均巾 |
|----------|-----|----|-----|
| 米神漁場 | 435 | 70 | 70 |
| 石橋漁場 | 320 | 42 | 50 |
| 岩漁場 | 280 | 40 | 50 |
| 原辰定置 | 240 | 35 | 50 |
| 江の安定置 | 250 | 35 | 50 |
| 湘南(大磯)定置 | 280 | 35 | 50 |
| 二宮漁場 | 300 | 45 | 45 |
| 福浦定置 | 440 | 58 | 50 |

(単位 m)

小田原の地魚

第三版

二〇一七年六月一日発行

編集・製作
にゃー
(株)小田原魚市場

協 力
(有)マルモト・田中由起
(株)小田原魚市場

発 行
(株)小田原魚市場

(C) ODAWARA UOICHIBA, Inc. 2017

Printed in JAPAN

無断転載禁止