

1. 瀬戸内海各地の水産物

1) 大阪湾

府県	名 称	内 容
大 阪 府	マイワシ	<p>漁法> 大羽、中羽のマイワシは 主に巾着網により、シラスは船びき網により漁獲される。2008 年は 462 トン漁獲されている。</p> <p>生態> 魚体の側面に「七つ星」と呼ばれる黒点が並んでいるのが特徴。資源変動の大きな魚で、日本全体の漁獲量は、1965 年の約 1 万トンから 1988 年の約 450 万トンまで、実に 400 倍以上も変動している。大阪湾で漁獲されるマイワシは、四国や九州の沿岸域で生まれたもので、魚体の大きさにより、大羽（おおば：20cm 以上）、中羽（ちゅうば：10～20cm）、平子（ひらご：3～10cm）、シラス（3cm 以下）と呼ばれている。</p> <p>加工> シラスはチリメンジャコとして、中羽以上は煮付け、塩焼き、天ぷら等にして食される。</p>
	カタクチイワシ	<p>漁法> シラスは船びき網で、カエリよりも大きなものは巾着網で漁獲される。2008 年には 10,918 トンが漁獲されている。</p> <p>生態> 大阪湾で漁獲されるカタクチイワシは、太平洋で生まれた群（外海発生群）と大阪湾で生まれた群（大阪湾発生群）の 2 群に分けられるが、一般に外海発生群の卓越する年は大阪湾の漁獲量も多いようである。カタクチイワシは魚体の大きさにより呼び名が変わり、大阪湾では 5cm 以下のものを「カエリ」、3cm 以下のものを「シラス」と呼んでいる。</p> <p>加工> シラスはチリメンジャコとして、大きくなると刺身、天ぷら等にして食されるほか、ダシジャコ（煮干し）やゴマメ（田作）用の材料として使われる。</p>
	イカナゴ	<p>イカナゴの産卵期は 12 月から 1 月で、毎年、2 月下旬ごろには大阪湾の春を告げるイカナゴ漁が始まる。全長数センチの稚魚は、シラス干し、くぎ煮として珍重されている。成魚は、大阪では「カマスゴ」と呼ばれ、釜揚げしたものをそのまま、あるいは焼いて二杯酢で食べる。2008 年には、1,228 トンが漁獲されている。</p>
	マアジ	<p>漁法> アジは定置網、板びき網、巾着網等で漁獲されるが、岸壁からも遊漁（竿釣り）によってもよく獲られる。2008 年には、725 トンが獲されている。</p> <p>生態> アジ類は「ゼイゴ」と呼ばれる堅いトゲのあるウロコが体側に並んでいるのが特徴で、大阪湾へは、太平洋で生まれた稚魚が、餌を求めて来遊してくる。これらの稚魚は水温が低くなる初冬まで大阪湾で成長し、その後太平洋に帰っていく。年によっては、これらの稚魚のほか、生後 1 年経過した 20cm 前後の大きなマアジも漁獲される。</p> <p>加工> マアジは塩焼き、唐揚げ等にしてよく食される。大阪湾でマアジと一緒に漁獲され、よく似た種類にマルアジがあるが、「マルアジ」は大阪では青アジと呼ばれ、味も価格もマアジよりも落ちる。</p>
	コノシロ	<p>漁法> コノシロは大阪湾では主に巾着網で漁獲される。2008 年には、422 トンが漁獲されている。</p> <p>生態> 近年、大阪湾で最も多く漁獲されている魚のひとつで、体は平たく、背びれの後端が長く延びているのが特徴。コノシロの卵は大阪湾の北部沿岸域で主に産出され、仔魚、稚魚も大阪湾のごく沿岸域で生息している。もう少し大きくなると、やや沖合まで生活場所を拡大し、一生涯大阪湾で生</p>

府県	名 称	内 容
大 阪 府	コノシロ（続き）	<p>活する。</p> <p>加工> コノシロは小骨が多くて食べにくいといわれるが、酢でしめたり、骨切り後塩焼きにすると、おいしい魚である。</p>
	スズキ	<p>スズキは、主に沿岸部に生息し、11月から2月に、30m以深の水域で産卵し、孵化した稚魚は淀川や大和川などの河口の汽水域で生活し、秋頃に湾内の深みへ移動する。この成魚は成長するにつれて呼び名が変わる出世魚で、セイゴ、ハネ、スズキと呼んでいる。塩焼き、洗いにして美味しい魚である。2008年には414トンが漁獲されている。</p>
	カレイ類	<p>生態> 大阪湾で漁獲されるカレイ類は、主にマコガレイとメイタガレイである。</p> <p>マコガレイの産卵期は12～1月で、水深10m以浅の浅場で産卵し、稚魚は沿岸域で生活するが、成魚は湾内全域に分布する。</p> <p>メイタガレイは、目と目の間にトゲがあり、さわると痛いのでこの名前がついている。産卵期は11～12月で、6月頃になると13cmぐらいにまで成長して石げた網などで漁獲されるようになる。2008年には、401トンが漁獲されている。</p> <p>加工> 大阪湾では、30cmぐらいの大きさまで漁獲され、唐揚げ、煮つけ、刺身にしておいしい魚である。</p>
兵 庫 県	イカナゴ	<p>漁法> 瀬戸内海（兵庫県）全域で毎年春に船曳網漁業で漁獲される。</p> <p>生態> イカナゴは主に砂泥底に生息し、1歳で成熟して、12～1月頃に砂底で産卵する。ふ化後の仔稚魚は表層を群れで遊泳、成長し、春には6cm前後となって着底する。夜間は砂にもぐる。1年で9cm前後に成長する。瀬戸内海（兵庫県）での産卵場は、播磨灘の鹿ノ瀬、大阪湾の上ノ瀬、沖ノ瀬など。瀬戸内海で海砂が盛んに取られたため、漁獲量が1980年度の74,000tをピークに、2009年度は4,400トンまで減少している。</p> <p>加工> イカナゴは、瀬戸内の春の風物詩の一つで、家庭で生の新仔からくぎ煮を炊くことが一般的。また、塩茹でした“釜揚げ”や干した“かなぎ”など多彩な料理がある。親はフルセと呼び、くぎ煮や刺身で食べられる。</p>
	カタクチイワシ	<p>漁法> 瀬戸内海全域で毎年春から夏、秋頃まで船曳網漁業で漁獲される。</p> <p>生態> 瀬戸内海での主産卵期は5～9月で仔稚魚は表層を群れで遊泳、成長する。</p> <p>加工> 主に天日干しした“ちりめんじゃこ”として加工、販売される。また、鮮度をいかした釜揚げや生シラス料理、くぎ煮と同様なチリメン佃煮もある。</p>
	兵庫ノリ	<p>養殖> ノリ（スサビノリ）養殖は、9月頃陸上で網にノリの種を付着（採苗）させ、一旦冷凍保存する。10月中旬（水温23℃以下）採苗した網を海面に張り、種が発芽して1～3cmぐらいに伸びたところで再び網を回収し冷凍庫に保存（育苗）する。11月下旬頃から育苗した網を海に張り（本張り）、1週間間隔で10cm程度伸びたノリを、もぐり船で刈り取り、陸上で洗浄後、のり乾燥機を通して生産される。4月頃まで生産される。</p> <p>兵庫県では、昭和30年代より始まり50年代から急速に発展し、現在では全国上位の生産量を維持している。神戸市漁協では、明石海峡の東側に位置する須磨から垂水までの海域でノリ養殖を行っており、2007年7月に「須磨海苔」として地域団体商標を取得している。</p>

注記：大阪府の情報は、大阪府環境農林水産総合研究所HPより引用

2) 播磨灘

府県	名 称	内 容
兵 庫 県	アナゴ (高砂市)	<p>関西の焼きアナゴは文豪北大路魯山人も好んで食し、著書にも残している。特に播磨灘では、身がやわらかく脂がのっている良質のアナゴが多く漁獲され、高砂市では、古くから焼きアナゴの加工が盛んであったため、高砂あなご（焼きあなご）として有名である。</p> <p>漁法> 小型底曳網漁業によって漁獲される。兵庫県では 1990 年代まで約 1,500 トン以上漁獲されていたが、2000 年以降 500 トン前後にまで減少している。</p> <p>生態> 近年は、環境変化や埋め立てなどでアナゴの漁獲量が減少しており、ウナギと同じく生態に謎が多く、養殖も難しいため、イカナゴ漁で幼体であるノレソレを捕獲せず再放流するなど保護に努めている。</p> <p>加工> デンスケと呼ばれる大型のアナゴは一般の小型のアナゴと異なり、骨切りの処理を施し、様々な調理が施される。天ぷらや煮アナゴのほか、炙りや鍋など、高砂の焼きあなごとして、広く知られている。</p>
	イカナゴ	<p>漁法> 兵庫県では全域で毎年春にシンコと呼ばれる幼稚魚やフルセと呼ばれる親魚が船曳網漁業で漁獲される。フルセは一部の小型底曳網漁業でも漁獲される。</p> <p>生態> イカナゴは主に砂泥底に生息し、夏季に水温が約 22℃になると砂に潜り約 5 ヶ月間夏眠する。12 月頃、水温が約 13℃を下回ると夏眠から目覚め、12 月末～1 月頃に砂底で産卵する。ふ化後の仔稚魚は表層を群れて遊泳・成長し、夜間は砂に潜る。春には 6 cm 前後となって着底し、1 年で 9 cm 前後に成長する。瀬戸内海（兵庫県）での産卵場は、播磨灘の鹿ノ瀬、大阪湾の上ノ瀬、沖ノ瀬など。瀬戸内海で海砂が盛んに取られたため、瀬戸内海全体の漁獲量は 1980 年の 74,000 トンをピークに、年変動が大きい減少傾向にあり、2009 年は 4,400 トンとなった。</p> <p>加工> イカナゴのシンコは、塩茹でした“釜揚げ”や干した“かなぎ”などへの利用が一般的であり、多彩な料理がある。中でも、兵庫県の瀬戸内海沿岸では、各家庭で生のシンコからくぎ煮を炊く風習があり、春の風物詩となっている。くぎ煮づくりは、漁協女性部の普及活動などもあり、県内のみならず近隣府県にも広がりを見せている。フルセは、釜揚げが一般的であるが、くぎ煮にも利用され、新鮮なものは刺身でも食べられる。</p>
	カタクチイワシ	<p>漁法> 瀬戸内海全域で毎年春から夏、秋頃まで船曳網漁業で漁獲される。</p> <p>生態> 瀬戸内海での主産卵期は 5～9 月で仔稚魚は表層を群れて遊泳、成長する。</p> <p>加工> 主に天日干した“ちりめんじゃこ”として加工、販売される。また、鮮度をいかした釜揚げや生シラス料理、くぎ煮と同様なチリメン佃煮もある。</p>
	明石鯛 (神戸市、明石市)	<p>漁法> 小型底曳網漁業や一本釣り漁業で漁獲される。一時期獲り過ぎにより漁獲量は減少したが、種苗放流などの効果により資源量が増加している。一般には春に獲れる“桜鯛”が有名であるが、明石などでは秋に獲れるものを“紅葉鯛”と呼び、脂ののった深い旨味を珍重している。</p> <p>生態> 潮の流れが速くエサが豊富な明石海峡近隣の漁場で漁獲される真鯛は、他の産地より、身質や脂の乗りが数段良い。特に 8 月～11 月はより脂の乗りがよい。明石鯛は、明石市内の 5 漁協と隣接する神戸市漁協の 6 漁協から地域団体商標として申請され 2007 年 5 月に登録された。</p> <p>加工> 刺身、鯛めし、あら炊きなど。</p>

府県	名称	内容
兵庫県	明石ダコ	明石海峡の周辺海域で水揚げされるマダコは「明石だこ」と呼ばれ全国的な知名度が高い。早い流れと豊富な餌で育った明石だこは身が引き締まり旨味が豊かであり、6月～8月のお盆過ぎまで大量に水揚げされ、味・量とも旬を迎える。タコ壺は明石が発祥と言われ、淡路島付近では、弥生時代の遺跡からイイダコ漁のタコ壺が出土するなど、明石周辺では古くからタコが獲られていたことが窺える。明石海峡では、1963年（昭和38年）と1984年（昭和59年）の大寒波でタコが不漁になったため、各翌年に天草から親ダコを移入したことがある。現在では漁獲量が回復し、2009年度では約9,000トン漁獲されている。
	兵庫ノリ	<p>養殖> ノリ（スサビノリ）養殖は、9月頃陸上で網にノリの種を付着（採苗）させ、一旦冷凍保存する。10月中頃（水温23℃以下）採苗した網を海面に張り、種が発芽して1～3cmぐらいに伸びたところで再び網を回収し冷凍庫に保存（育苗）する。11月下旬頃から育苗した網を海に張り（本張り）、1週間間隔で10cm程度伸びたノリを、もぐり船で刈り取り、陸上で洗浄後、のり乾燥機を通して生産される。4月頃まで生産される。兵庫県では、昭和30年代より始まり50年代から急速に発展し、現在では全国上位の生産量を維持している。神戸市から赤穂市、淡路島と県下の瀬戸内海地区一円で行われている。兵庫のりのうち、明石市沖で養殖されるノリは“明石のり”と呼ばれている。</p> <p>生態> 最近では、陸から海へ流入する窒素などの栄養塩が減少し“ノリの色落ち”が頻繁に起きており、海の栄養塩を高めようと下水処理管理運転、ため池の放流、海底耕耘等取り組まれている。</p> <p>加工> 乾のり、焼きのり、味付けのり、コンビニのおにぎりや節分の巻きずしなど。</p>
	マガキ （西播磨）	<p>養殖> 4月～5月頃ホタテ貝に付着させた小さなカキをロープで吊るし、途中、強いマガキにするため干出や抑制を加えながら10月頃まで成長させる。兵庫県では主に西播磨（姫路市西部から赤穂市）で盛んに行われており、山や川からの栄養により発生した良質の植物性プランクトンを餌として、加熱しても身が縮まらない大粒な1年カキに育つ。むき身のほか殻付きのままでも販売される。</p> <p>生態> マガキは6月～9月頃産卵し、親貝は一斉に海水中に卵子、精子を放出する。海水中で受精後、卵は翌日にD型幼生に変態し、2～3週間浮遊した後、約0.3mmに成長すると潮間帯の岩などの基質に付着し、一生を過ごす。</p> <p>加工> 焼きガキやカキフライなど様々な料理に利用される。</p>
	小エビ （播磨灘）	<p>漁法> 小型底曳網漁業の重要な漁獲対象種。播磨灘では年間1000～2000トン漁獲される。</p> <p>生態> 小型エビ類（特にサルエビ）は播磨灘では春から秋にかけて産卵し、孵化後は浮遊期幼生を経て浅海域に着底した後、成長にともない水深の深い海域へと移動しながら、早産まれ群はその秋から、遅産まれ群は翌春から漁獲される。</p> <p>加工> 塩ゆで、かき揚げ、てんぷら等一般料理店で販売されている。</p>
	ガザミ	<p>漁法> 播磨灘西部で小型底びき網漁業で漁獲される。現在、漁獲量の減少から漁業者は漁獲された抱卵ガザミに“とるな”マークをつけて再放流し、資源回復を図っている。中でも播磨灘の家島諸島にある坊勢漁協では、甲幅18cm以上のカニを“ぼうぜがに”と称し、資源管理しブランド化を進めている。</p>

府県	名称	内容
兵庫県	ガザミ（続き）	<p>生態> 瀬戸内海全域に生息し、温かい時期は浅場で生活し、秋になると深場へ移動、冬には砂に潜り冬眠する。夜行性。秋に雌（めす）の脱皮を待って後尾し、産卵期は4～9月に、10～20日間抱卵し、孵化後ゾエア幼生は1ヶ月ほど漂流し、数回の脱皮後、メガロパ幼生を経て稚ガニとなる。</p> <p>加工> その身を楽しむ雄の旬は夏、内子を楽しむ雌の旬は冬。それぞれゆでガニ、焼きガニ。蒸しガニ、みそ汁、炊き込みご飯などに料理される。昔より播磨地方の秋祭りにはガザミは欠かせないものとなっている。</p>
	サワラ	<p>漁法> 瀬戸内海では流し網やはえ縄などの漁業により春と秋に漁獲される。1990年代後半には漁獲量が顕著に減少し、瀬戸内海全域で漁獲制限による資源管理を行っており、近年は餌の増加により回復傾向にある。</p> <p>生態> 日本海南部・黄海・東シナ海に分布する系群と、瀬戸内海から西日本太平洋沿岸に分布する系群の二つに分けられる。前者は黄海、後者は瀬戸内海を産卵場としている。春に産卵で沿岸へ回遊するため「春告魚」のひとつとして知られている。春から秋にかけては沿岸の表層を群れて遊泳するが、冬は深場に移る。食性は肉食性で小魚を捕食する。</p> <p>加工> 秋冬は脂がのって美味。刺身、塩焼き、西京漬けなどに調理される。</p>
	ぼうぜサバ （播磨灘周辺）	<p>漁法> 中型まき網漁業で活魚のまま漁獲。</p> <p>生態> 瀬戸内海に回遊するマサバを播磨灘の家島諸島周辺で漁獲し、餌も主に瀬戸内海産の天然物を使用し養殖したもの。大きさは500g～1,500gで脂質が20%以上のもの。トロの味わいを醸すサバである。</p> <p>加工> 刺身、炙り、サバしゃぶなど。トロの味わいを醸すサバと評判。</p>
	マダイ（由良の鯛、 鳴門鯛）	<p>漁法> 明石、鳴門、紀淡の3つの海峡がある淡路島は、紀伊水道のみならず、大阪湾、播磨灘において極めて上質なマダイが漁獲される。特に紀淡海峡に位置する洲本市由良では一本釣りや小型底曳網漁業などで漁獲され、“由良の鯛”と呼ばれている。また鳴門海峡周辺の南あわじ市でも、同様の漁法で漁獲され“鳴門鯛”と呼ばれている。</p> <p>生態> 瀬戸内海の東部のマダイは、紀伊水道にある南あわじ市沼島周辺などを越冬地として、多くは、春季に北上し秋季に南下し、大阪湾や播磨灘を回遊する。このため、3つの海峡では豊富な餌を食べ、潮流に揉まれることで、身が引き締まり良質な旨みのあるマダイに成長し、それぞれ明石鯛、鳴門鯛、由良の鯛として扱われる。</p>
岡山県	サワラ	<p>漁法> 瀬戸内海における鱸の漁期は、晩春から初夏（5～6月）にかけてである。立春から88日目、即ち八十八夜から漁が始まる。サワラはサバやマグロと同じ系統との説があり、沿岸に生息するような習性を身につけたものがサバで、広く太洋を回遊するようになったのがマグロ、そして外海から内海に産卵のため押し寄せてきたのがサワラといわれる。紀伊水道から入るサワラは、淡路、播磨沖にて曳網にて漁が始まり、岡山県の牛窓・日生・香川県の小豆島方面からの漁は流し網を用いる。また豊後水道から内海に入るものは伊予灘（八幡浜沖）、（今治、新居浜沖）で流し網を使った漁が行われる。県内の水揚げはピークの1986年に約535トンあった。日生町漁協でも85年に約111.5トンあったが、2001年に約4.2トンまで激減した。2002年に稚魚の放流を始めた結果、2005年には日生町漁協の水揚げが約20.9トンにまで回復、近年は約6.5～約2.8トンを保っているが、水揚げ高の約1割はこの放流サワラで、徐々に資源量は回復しつつある。</p> <p>生態> 体型は細長く頭はやや小さく体色は銀灰色、背は淡灰青色、背と体側に青の斑点が点在し波状の側線を描き腹側は白い。ほっそりしてスマート</p>

府県	名 称	内 容
岡山県	サワラ（続き）	な魚で、お腹の幅が狭いという意味で狭腹（さはら）が語源である。出世魚として若魚を狭腰（さごし）という。岡山市場ではサワラの旬の時期は、せり時間を10分くりあげてサワラのみのでせりを行うなど、サワラは岡山市場の取扱商品のトップとなっている。 加工> サワラの肉質は白身で美味、料理方法は刺身、塩焼き、煮付け、照り焼き、吸物、酢の物、味噌漬け等多くの調理方法がある。また卵巣は白子、精巣は真子といわれ、真子は煮付け、白子は吸物にすると旨い。岡山寿司には欠くことのできない食材として岡山を代表する魚である。
	マガキ	瀬戸内の海水温の変化は、カキの成長リズムにあっているとされている。島々に囲まれた日生の海は波が穏やかで筏も壊れにくく、また吉井川、旭川、高梁川の3大河川からの養分の流出も豊富な「肥えた海」なので、他の地域に比べて成長が早いといわれている。
香川県	ハマチ	昭和3年、野網和三郎が香川県引田（現東かがわ市）の安戸池で養殖に成功。これが礎となって、全国各地にハマチ養殖、海水魚養殖が広がる。80年余を経た現在、県花・県木オリーブと県魚ハマチが出会ったオリーブハマチが新たな香川の食文化となっている。

3) 紀伊水道

府県	名 称	内 容
兵庫県	ワカメ (鳴門わかめ)	養殖> 淡路島の鳴門海峡周辺ではワカメ養殖が盛んである。ワカメは春～秋頃まで、陸上水槽で種苗が数mmの小さな芽（苗）になるまで育成させる。冬に漁場に移して、主にはえ縄養殖により生長させ、翌年春（2月～3月頃）に収穫される。鳴門海峡で育ったワカメは渦潮を生むほどの激しい激流により培われたしなやかさと強いコシがある。 加工> 湯通し塩蔵加工し冷凍保存され、通年出荷される。灰干しワカメが有名であるが、ダイオキシン問題から良質な灰が入手できなくなったことなどから、現在では塩蔵加工が主体となっている。
	キアジ (南あわじ市)	漁法> 一本釣りの漁業で漁獲される。 生態> 瀬戸内海、伊豆諸島では4～7月ごろ産卵し、地域によって沿岸に居付くもの、砂泥底に生息するもの、沖合いを回遊するもの等様々。マアジには、細かく、キアジ(平鰭)、ノドクロアジ(ドロアジ)、鬼アジ(沖アジ)と呼ばれているものがあり、沼島周辺では頭が小さく良く太り、色が黄金色に輝く美しいキアジである。本来回遊性の魚だが、一部はある一定の磯や魚礁に留まり、脂を良く乗せるアジが有り、瀬付アジや平アジとの別名で呼ばれている。 加工> 鱗も内臓も残したまま丸ごと塩焼きにするのが沼島流。刺身、フライなど
	沼島のハモ	漁法> 京都の“祇園祭”や大阪の“天神祭”に欠かすことのできない魚として有名である。底曳網漁業やはえなわ漁業で漁獲される。 生態> 沼島のハモは、頭が小さく胴太で姿が良く、皮が薄く程よく脂のり、肉質が非常に良いとされ、漁場のやわらかい泥の海底や豊富な餌が、ハモの生息に適しているからだと考えられている。一般にハモは春～秋に産卵し、レプトケファルスとして漂流後、適地で生息する。 加工> 6～7月が旬とされるが、晩秋～冬は非常に脂が乗っており美味。湯引きのほか、はもすき、土瓶蒸し、天ぷらなど。フライにした“はもカツ”も美味しい。

府県	名 称	内 容
兵 庫 県	3年トラフグ (淡路島・福良)	<p>養殖> 一般の養殖トラフグは2年飼育で主に800g以下であるが、淡路島福良漁協のトラフグは1年長く3年飼育し1.2kg以上に育てたものを3年トラフグとして出荷。同漁協では2011年5月に“淡路島3年とらふぐ”として地域団体商標を取得している。</p> <p>生態> 淡路島では福良湾でトラフグの養殖が盛んであるが、福良湾は全国の産地の中で1番水温が低いためトラフグの成長は遅くなる。一方で流れが激しい鳴門海峡の潮流により、身のしまりが良いトラフグに育つことから通常より1年多い3年とすることで、大型でありながら、極めて身質が良く美味しいトラフグを養殖している。また3年育てることで大きな白子をもったトラフグに成長する。</p> <p>加工> 天然ものは12月～2月頃の冬が旬とされるが、養殖ものは通年美味しく食べられる。てっさ(刺身)やてっちり(鍋)のほか、焼きふぐ、たたき、唐揚げなど。大きな白子はホイル焼きなど。</p>
	加太のマダイ (和歌山市)	<p>漁法> 友ヶ島周辺の海域を主な漁場とする加太地区では、一本釣り漁法によりマダイを漁獲している。</p> <p>生態> 和歌山市北部にある友ヶ島水道とその周辺海域は、絶好のマダイの産卵場であり、また主要な越冬場となっており、春には太平洋から産卵に瀬戸内へ来るノボリ鯛、秋は瀬戸内より太平洋へ下る落ち鯛、そして冬の越冬鯛とこの海域は全国でも屈指のマダイの好漁場となっている。</p> <p>加工> 活魚として、関西はもとより全国で「明石鯛」「鳴門鯛」と共にトップブランドとして取り扱われている。</p>
	タチウオ (有田市箕島町)	<p>タチウオは暖海性の魚で、春になると外海から内海に入り4～10月に産卵し、冬になれば再び外海で越冬する。全国の漁獲量約15,000トンのうち、有田市では平均1,900トン(12.7%)の水揚げがあり「日本一の漁獲量」を誇っている。有田箕島漁協のタチウオは、紀伊水道の沖合いで底びき網により漁獲され、「紀州紀ノ太刀(きしゅうきのたち)」としてブランド化されている。</p>
	アシアカエビ (和歌山市、有田市)	<p>漁法> アシアカエビ(標準和名クマエビ)は10月から3月にかけて紀伊水道沖合で底びき網で漁獲され、</p> <p>生態> 関西では脚や触角が紅白の縞模様であることからアシアカエビと呼ばれる。体長は15～20cmを中心に、大きいものは25cmに達し、値段はクルマエビより安いうえ、イセエビにも匹敵すると言われるほど甘みがあって柔らかい。</p> <p>加工> 刺身、塩焼き、ポイル、揚げ物など、どんなエビ料理にも適するなどグルメ食材として人気がある。</p>
和 歌 山 県	クエ (日高町)	<p>クエは体長1メートル以上にもなる大型の魚で九州地方ではアラとも呼ばれ、関東以南の太平洋沿岸から東シナ海沿岸にかけての暖かい海にすむ魚で、沖合の岩場に生息する。かつては幻の魚と言われていたが、昭和40年代に町内の旅館や民宿で冬場の郷土料理として提供するうちに有名になり、今では日高町ではなくてはならない存在となった。クエはその容姿からは想像できない繊細な味をもち、刺身でも鍋物にしても飽きのこない風味は絶品である。</p>
	マダイ(鳴門)	<p>漁法> 鳴門市では、「タイ網」と呼ばれる「定置網」や、手釣りによる「一本釣り」で漁獲されている。京阪神から関東にかけて出荷されているが、平成20年度の漁獲量は約170トンで、減少気味で推移している。</p> <p>生態> 渦潮にもまれた鳴門鯛は身がしまって味が良いことで知られている。鳴門海峡の激しい潮流を泳ぐため、骨に「こぶ」を持つものもいると言われている。コリコリした歯ごたえの引き締まった身と適度な脂の乗りが、高い</p>
	徳 島 県	

府県	名 称	内 容
徳 島 県	マダイ（続き）	評価を得ている。特に、春の産卵を控えたマダイは「桜鯛」と呼ばれ、しっとりとした脂を蓄えて一層おいしくなる。
	ワカメ （鳴門）	潮の流れの早い鳴門産のワカメが美味しいとされている。また、鳴門では、養殖用のワカメの種苗生産も盛んである。ワカメの生産量は、年間 6,000～7,000 トン前後で推移している。
	ハモ （紀伊水道）	徳島のハモは、京都・祇園祭、大阪・天神祭、徳島・阿波おどりなどには欠かせない西日本の夏を代表する魚である。特に多数の河川が流れ込む紀伊水道は、ハモが好むとされる柔らかな底質と豊富な餌がもたらされ、全国屈指の好漁場として知られている。全国からハモが集まる京都市中央卸売市場でトップシェアを誇る徳島県の生産量は毎年 500～600 トン前後で推移している。
	ガザミ （小松島市）	別名「ワタリガニ」とも呼ばれているガザミ。小松島では遠浅で砂地の多い紀伊水道の沿岸部に生息している。吉野川から流れてくる豊富なプランクトンが多い海域で育つため、全体的に型が大きいのが特長。また激しい潮流で知られる鳴門海峡を渡るものもあり、身が引き締まっている。

4) 備讃瀬戸

府県	名 称	内 容
岡 山 県	ママカリ	生態> ママカリは、サッパというニシンの仲間で内湾や河口の汽水域に群れを作って生息する。 加工> 小骨が多いが淡白な味で、塩焼きや唐揚げ、酢漬け、刺身などで食べる。岡山では、祭りずしに盛りつけられる酢漬けが良く利用され、酢漬けは小骨も気にならず美味な惣菜である。岡山県では、2006 年度に 54 トン漁獲されている。
	サワラ	漁法> 瀬戸内海における鯖の漁期は、晩春から初夏（5～6 月）にかけてである。立春から 88 日目、即ち八十八夜から漁が始まる。サワラはサバやマグロと同じ系統との説があり、沿岸に生息するような習性を身につけたものがサバで、広く太洋を回遊するようになったのがマグロ、そして外海から内海に産卵のため押し寄せてきたのがサワラといわれる。紀伊水道から入るサワラは、淡路、播磨沖にて曳網にて漁が始まり、岡山県の牛窓・日生・香川県の小豆島方面からの漁は流し網を用いる。また豊後水道から内海に入るものは伊予灘（八幡浜沖）、（今治、新居浜沖）で流し網を使った漁が行われる。 県内の水揚げはピークの 1986 年に約 535 トンあった。日生町漁協でも 85 年に約 111.5 トンあったが、2001 年に約 4.2 トンまで激減した。2002 年に稚魚の放流を始めた結果、2005 年には日生町漁協の水揚げが約 20.9 トンにまで回復、近年は約 6.5～約 2.8 トンを保っているが、水揚げ高の約 1 割はこの放流サワラで、徐々に資源量は回復しつつある。 生態> 体型は細長く頭はやや小さく体色は銀灰色、背は淡灰青色、背と体側に青の斑点が点在し波状の側線を描き腹側は白い。ほっそりしてスマートな魚で、お腹の幅が狭いという意味で狭腹（さはら）が語源である。出世魚として若魚を狭腰（さごし）という。岡山市場ではサワラの旬の時期は、せり時間を 10 分くりあげてサワラのためのせりを行うなど、サワラは岡山市場の取扱商品のトップとなっている。 加工> サワラの肉質は白身で美味、料理方法は刺身、塩焼き、煮付け、照り焼き、吸物、酢の物、味噌漬け等多くの調理方法がある。また卵巣は白子、精巣は真子といわれ、真子は煮付け、白子は吸物にすると旨い。岡山寿

府県	名 称	内 容
岡山 山 県	サワラ（続き）	司には欠くことのできない食材として岡山を代表する魚である。
	イカナゴ （倉敷市）	倉敷市児島地区では、繊維業（綿の白）・塩業（塩の白）・漁業（イカナゴの腹の白）と、地域の代表的な産業を表す「児島三白」のひとつとして知られている。
	マナガツオ （倉敷市）	名前は「マナガツオ」だが、カツオの仲間ではない。鎌倉時代以降、縁起物である「カツオ」が獲れない瀬戸内海で「マナガツオ」が代用されるようになったと言われている。
	マダコ （倉敷市）	瀬戸大橋周辺のタコは瀬戸内海の激しい潮流にもまれ、タコつぼや岩にしがみついていることから、腕が太く身が引き締まっているのが特徴で、下津井のタコとして知られている。
	藻貝 （浅口市）	浅口市寄島町は、藻貝の漁獲量日本一を誇っている。正式名称は猿頬（さるぼう）貝で、猿の頬に似ていることから「サルボウ」の名がついたと言われている。小さい時期にアマモ場で生活することから「藻貝（もがい）」と呼ばれるようになった。 岡山の郷土食「まつりずし」に欠かせない食材として、浅口では昔から使われてきた。瀬戸内海の恵みで育った藻貝は、身が厚くぷっくりと丸く、色もやや濃いめなのが特徴で、2010年度に364トン漁獲されている。
	メバル	メバルは、通常30cm位にまで成長するが、下津井産のメバルは約20cm位で、やや小さく、鮮やかな赤色で黒の斑点が特徴となっている。味は、冬が最もおいしい時期とされており、料理方法としては、刺身、醤油で煮付けたものが最上と言われている。
	マダイ	生態> 桜が咲く頃に、タイは産卵のために瀬戸内海に入ってくる。4月上旬に岡山の沿岸に近づくタイを「入込鯛」「魚島鯛」「走り鯛」などと呼ばれ、勢いよくタイの群れがやってくる様子を示す名前になっている。また、5月の産卵前には「出合い鯛」「やいと鯛」と言われるようになる。産卵後は「麦わら鯛」「もげ鯛」と言われ、味が落ちる時期になる。 加工> 岡山では、鯛めん、鯛の浜焼、鯛茶漬けとして調理されている。
	アナゴ	岡山県では、三大河川が注ぐあたりにアナゴがよく生育する場所が多く、美味しいと言われており、「一年のうちまずい日は三日しかない」と言われるように、年間を通じて美味しい魚である。ウナギより淡白であるため、焼き物、寿し、酢のものとしてよく使われている。また、アナゴの幼魚を「ベラタ」といい、早春の時期に取れ、生で食べられる珍味である。
	白魚	早春の時期に、旭川、高梁川、吉井川の河口に上がってくる。白魚は、体長12cmほどの透き通った魚である。最近では、水が汚れたため漁獲量は少なくなっているが、四ツ手網で獲られている。白魚は、生で食べる躍り食い、白味噌汁、から揚げにするが、岡山県産の黄ニラとの卵とじが懐かしい味となっている。
	マガキ	岡山県でマガキの養殖が始まったのは1810年（文化年間）といわれており、岡山県海域は、吉井川、旭川、高梁川の3大川から流入する豊富な栄養分に支えられて、マガキの餌となる植物プランクトンが多いことから、マガキ養殖に適した環境にある。風波から筏を守る島かげが多いことなどマガキ養殖に適した立地条件にあり、高品質のマガキが育つことから、生産量は、広島県、宮城県に次いで、全国で第3位である。
コノシロ	漁法> 岡山県沿岸域では主に小型定置網漁業で3月から10月までの間に水揚げ量が多い。	

府県	名 称	内 容
岡山県	コノシロ（続き）	生態> コノシロは体長約 25cm に達するニシン科の魚で、本州中部以南から朝鮮、中国沿岸に分布し、サッパ同様、岡山県を代表する地先性魚種である。 加工> 体長 10cm 程度のものを関東地方で「こはだ」、瀬戸内沿岸では「つなし」と呼び、刺身、焼き魚、酢漬け等で賞味される。
香川県	サワラ	生態> そら豆に実が入り、麦が熟れはじめる頃、農家ではサワラ料理で親戚の人々をもてなす「はるいお」が行われてきた。乱獲などにより、一時漁獲は減少したが、漁業者をはじめ、関係者が一丸となって、網目の大きさ制限や休業、稚魚の放流に取り組み、近年漁獲量は増加傾向にある。 加工> 刺身、塩焼き、照り焼き、酢の物のほか、押し抜きずし、味噌漬け、そら豆やふきとの真子の煮付け、白子やあらの味噌汁など、サワラを愛でる讃岐ならではの郷土料理が知られている。
	ナシフグ（高松市）	昔から漁獲が多くトラフグと並び食されてきた。現在は長崎県、岡山県と香川県で獲れたもの以外は販売できない。香川県では「讃岐でんぶく」としてPRしている。ナシフグはトラフグの仲間であるがトラフグのように大きな移動はしないようである。トラフグの次においしいフグといわれているが皮には毒がある。香川県では 2004 年～2012 年の間に年間 80～241 トン漁獲されている。

5) 備後灘：備後灘の情報は得られなかった。

6) 燧灘（ひうちなだ）

府県	名 称	内 容
広島県	マダコ（三原市）	漁法> タコの体が傷つきにくいといわれる昔ながらのタコ壺漁で現在も漁を行っている。2010 年（平成 22 年）の漁獲量は 102 トンである。また、三原のタコ漁は代々世襲制が引き継がれ、漁場を大切に保ち、獲りすぎず、「タコ」と共存しながら漁を行っている。 生態> 三原は、瀬戸内有数のマダコの産地である。「タコ」はきれい好きな生き物で、水温の一定した綺麗な海、そして砂と適度な岩場のある三原の沖合いは、「タコ」の生息していく最適な条件を持つ漁場となっている。流れの速い潮で育ったマダコであるため、身が締まり味も良い。
香川県	カタクチイワシ（伊吹島、四国中央市、走島等）	瀬戸内海では、カタクチイワシを煮干しに加工している。小サイズのシラスから 8cm 以上の大羽（オオバ）までサイズ別に銘柄がある。休漁日を設定したり、産卵が終わるまで漁獲しないなどの管理を行い、1998 年に 16 万トンまで減少した漁獲量は、2009 年は約 45 万トンに増加している。

7) 安芸灘

府県	名 称	内 容
広島県	タチウオ（呉市豊浜町）	タチウオは年間を通して漁獲され、豊島（とよしま）では「ひき縄釣り」という漁法で漁獲される。釣った直後に箱立てするなど、品質管理が徹底されており、釣り物のタチウオの中でも市場からの評価が高い。美しい銀色の輝

府県	名 称	内 容
	タチウオ（続き）	きを放ち、傷がないことから「瀬戸の名刀」とよばれている。漁獲量は1980年代に1,000トン以上の水揚げがあったが、年々減少傾向にあり近年では約600トン程度で推移している。
愛 媛 県	マダイ （松山市）	愛媛県は、瀬戸内海の豊かな自然の恵みを受け、真鯛の生産量が日本一であり、その中核を担う松山市が面する忽那諸島周辺海域は、複雑な潮の流れや屈指の潮の速さとなっているため、真鯛の有名な産地となっている。また、その海域では、海流によって時に、海底から吹き出すような潮目ができることから、カニやエビを餌とする真鯛などの魚には絶好の生育環境が整っており、昔から忽那諸島で獲れる真鯛は、身が引き締まり、非常に美味しいとされている。
	ぼっちゃん島あわび （松山市）	ぼっちゃん島あわびは、まつやま農林水産物ブランド認定第4号（平成19年7月）に認定され、松山市の島嶼部で養殖しているエゾアワビで、天然物と比較しても肉厚でやわらかい身が特徴であり、餌は、昆布とワカメを与え、人工飼料や薬品は使わず、出荷までに2年～3年をかけ大事に細心の注意を払い出荷している。

8) 広島湾

府県	名 称	内 容
広 島 県	マガキ（広島県）	<p>養殖> 広島のマガキ養殖は、天文年間(1532～55)に始まったとされている。その後、太田川河口部の干潟を中心に発展し、戦後、筏式垂下養殖法が開発されてから飛躍的に生産量を伸ばした。現在、広島湾北部を中心に養殖生産され、2010年（平成22年）のマガキ(むき身)の生産量は、約19,400トンで日本全体の58.9%を占めている。</p> <p>加工> 冬の味覚「カキ」は、寒さが厳しくなる度、おいしさの元となるグリコーゲンをとくわえ、旬（一番おいしい期間）を迎える。「カキ」は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、良質のタンパク質や、ビタミン、ミネラル、タウリンなどを豊富に含んでいる。</p>
	アナゴ（廿日市市）	<p>漁法> 広島県では平成20年(2008)の漁獲量は163トンで、底びき網、筒漁、延縄漁などでとられている。</p> <p>生態> 廿日市市大野瀬戸でとれるアナゴは、潮流が速いため味が良いとされ、「瀬戸のアナゴ」と称されている。</p> <p>加工> アナゴは蒲焼きにしたものが巻き寿司の具として利用されるほか、アナゴの出汁で炊きあげた醤油飯に蒲焼きを載せた「アナゴ飯」は宮島名産として知られている。</p>

9) 伊予灘

府県	名 称	内 容
大 分 県	城下カレイ （日出町）	日出（陽谷）城趾の下、真水の湧く海底を中心に広がる海に生息するマコガレイを城下カレイという。他の場所のものと異なり、尾ヒレが広く角張っていない形が丸々して頭が小さく、身が泥臭くないなどの特徴を持つ。希少で大変美味だったことから、江戸時代には徳川将軍へ献上されていた。まさに「日出町の顔」とも言える代表的な魚である。日出町における漁獲量は、年3～4トンで推移している。

10) 豊後水道

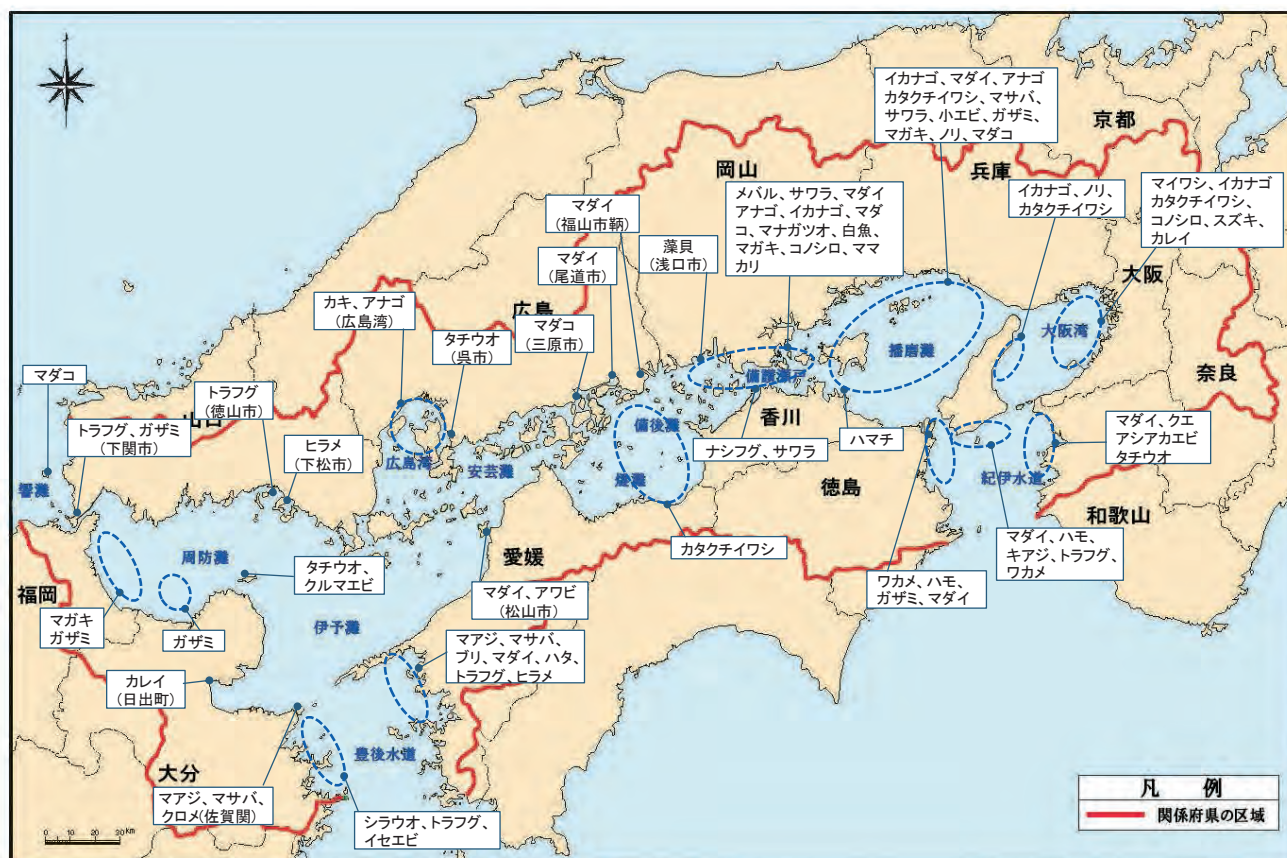
府県	名称	内容
愛媛県	戸島一番ブリ	愛媛県は養殖ブリ類の生産量が全国第2位の産地であり、その中でも宇和島市戸島地域のブリは品質の良い産地として知られている。高品質な餌を使用しているため肉質が均質でしまりが良く、ドリップが少ないのが特長である。平成18年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	愛鯛	愛媛県は養殖マダイの生産量が全国一を誇る産地である。ゼオライトを配合した餌で育てるため、甘みが強く歯ごたえがあり、生臭さがない天然に負けない品質で一年中出荷している。平成18年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	ハーブ媛ひらめ	三瓶町は30年近いヒラメ養殖の歴史を持ち、養殖ヒラメの国内生産量の約10%を生産している。消化作用のあるシナモンとナツメグ、殺菌作用のあるジンジャー、抗酸化作用のあるオレガノの4種類ハーブを加えた餌に与えることで、適度な脂分と弾力のあるヒラメに仕上げている。平成21年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	愛育ひめマハタ	愛媛県水産研究センターの約20年間に亘る研究により卵からの養殖に成功した高級魚。透明感のある白身は独特の弾力があり刺身でも美味しいが、煮くずれしないので鍋料理にも最適である。県が認定した愛媛県認定漁業士協同組合のみが生産しており、光センサーで肉質良好と判断できたものだけを出荷している。平成23年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	媛ふく	ニンニクとサバやアジの生餌を配合した餌で育てたトラフグは、独特の旨みとプリプリの食感があり、コラーゲンたっぷりの皮には適度な弾力がある。体重1kg以上で肥満度が高く、魚体に損傷の無いものだけを年間を通じて出荷している。平成23年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
大分県	関あじ・関さば (大分市)	大分市佐賀関沖の豊予海峡(速吸の瀬戸)で漁師に一本釣りされるマアジ、マサバは「関あじ・関さば」とよばれ、高級魚としてその名を知られている。豊かな漁場もさることながら、鮮度にこだわった佐賀関独自の出荷技術が佐賀関ブランドを支える。その身は程よく引き締まり、脂がのって、美味である。2011年には、関あじが145トン、関さばが103トン、漁獲されている。愛媛県側では、岬あじ、岬さばというブランドで流通している。
	クロメ (大分市)	クロメ(和名:カジメ)は、佐賀関の潮の速いきれいな海で、箱メガネと長い柄のついたカマを使って収穫する。資源保護のために新芽の伸びる1月中旬から3月中旬の2ヶ月間に収穫期間を制限している。佐賀関のクロメは粘りが強く渋みが少ないのが特徴である。2011年には20トン収穫されている。
	シロウオ (佐伯市)	県南の温暖な佐伯地方に昔から早春にぴったりの食材として、番匠川河口の伝統のやな漁で捕獲される。料理方法は、躍り食いがよく知られている。
	イセエビ (佐伯市)	大分県最南端に位置する佐伯市と宮崎県最北端に位置する延岡市は豊後水道から日向灘にかけてリアス海岸で結ばれ、温暖な気候と豊かな漁場に恵まれており、イセエビが多く水揚げされている。資源量の減少から、イセエビ漁は9月から12月までの3ヶ月間のみ解禁になる。
	トラフグ(臼杵市)	豊後水道でもまれたトラフグが、臼杵市周辺で水揚げされる。

11) 周防灘

府県	名称	内容
山口県	トラフグ (下関市、周南市)	<p>漁法> フグ漁は、主に1本釣や延縄による釣り漁と、底曳網や定置網、刺網を使った網漁により行われる。特に高級とされるトラフグは底延縄により捕獲されることが多い。</p> <p>生態> トラフグは、産卵のため外洋から瀬戸内海の中西部に帰ってくる。孵化した稚魚は、関門海峡から外海へでるというサイクルである。漁獲量は年々減少しており、取り過ぎや産卵場として利用される砂の浅場が減少しているためとも言われている。漁獲されたフグは、下関に集められ関西方面に出荷されている。フグ類は、2009年度に約379トン漁獲されている。</p> <p>加工> フグの料理方法は、刺身、フグ鍋、から揚げ、雑炊、白子、ひれ酒等である</p> <p>また、杵島はフグの延縄（はえなわ）漁発祥の地であり、島の入り口に「フグのモニュメント」が建てられている。徳山湾の南側を形作る大島半島の先端にある小島で、昭和10年に完成した小瀬戸橋で本土と陸続きになっている。</p>
	ガザミ (下関市)	ガザミは瀬戸内海の干潟に多く生息する。旬は秋とされているが、ほぼ1年中漁獲される。下関市では2009年に約8t漁獲されている。
	ヒラメ (下松市)	下松市笠戸島（かさどじま）の沖合いで獲れる笠戸ひらめは、下松市栽培漁業センターで中間育成されている。また、養殖生産されている笠戸ひらめの2010年度の生産量は21トン。温暖な気候と良質の水、徹底した品質管理によって育てられた笠戸ひらめは肉厚で、天然ものよりも旨いと評判である。
福岡県	カキ (豊前海)	福岡県豊前海で養殖されたカキは、殻付きカキとして「豊前海一粒かき」の名前で親しまれている。身入りが良く、冬の味覚として主に宅配で出荷されている。2010年の生産量（殻付き）は1,540トンである。
	ガザミ (豊前海)	福岡県豊前海は、ガザミの全国有数の産地であり、ここで獲れたガザミは「豊前本ガニ」の名前で親しまれている。2010年には280トン漁獲されている。
大分県	タチウオ (国東市、姫島村)	タチウオは春に外海から瀬戸内海に入ってきて産卵し、冬は外海に出て行くとされている。瀬戸内海の西部、伊予灘では銀色の身が美しいタチウオが漁獲される。2010年は瀬戸内海全体で約6,700トン漁獲されている。
	ガザミ (中津市、宇佐市、豊後高田市)	瀬戸内海でカニと言えばガザミのことを指す。足の先がひれのような形をしており、海を泳ぎ渡ることから、ワタリガニとも呼ばれる。2010年は瀬戸内海全体で約1,500トン漁獲されており、全国の漁獲量の56%を占めている。現在、「岬ガザミ」として商標登録されている。
	姫島車エビ (姫島村)	<p>昭和30年代後半から塩田跡地を利用して始められた車えび養殖は、大分県の代表的特産品として「姫島車えび」の名前で全国に知られている。</p> <p>昭和40年には村も一部出資して第三セクター方式で「姫島車えび養殖株式会社」が設立され、今では一企業体としては、規模、生産量ともに日本一を誇っている。</p>

12) 響灘

府県	名称	内容
山口県	マダコ (関門海峡)	潮の流れが速い関門海峡で漁獲されたマダコは身が締まっておりプリプリの食感を生み出している。旬は7から8頃といわれているが、年間を通して美味しく食べられる。下関市では2009年に約48トン漁獲されている。
福岡県	関門海峡たこ (北九州市)	関門海峡は9ノット以上の早い潮流が特徴で、そこで育ったマダコは足が太くて、短く、船の上を立てて歩くほど元気がよく、味もふくよかな甘みと、プリプリの食感が楽しめることで知られている。2011年度は約410トンが漁獲されている。



瀬戸内海における主な水産物