

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>