

府県	名 称	内 容
広島県	鯛めし（続き）	にはなくてはならない日本の代表的な魚である。作り方はいろいろあるが、ゴボウを加えるのがコツ。これは生臭さを消すためである。「鯛めし」は普段にいただく郷土料理であるが、海賊料理の名残として今に伝えられている料理である。
	鯛麺	4・5月頃、鞆の浦、仙酔島周辺にくるマダイは桜鯛と呼ばれ、鳴門海峡から明石海峡と、激しい潮の流れを乗り切ったその姿形は正に王者の風格である。鯛麺は、波に見立てたそうめんの中央に焼き上げた大ダイが飛び跳ねている様を表現し、結婚式の披露宴、棟上げ等、祝い事の宴会の席には欠かせない名物料理で、マダイはめでたい、そうめんは細く長くの意で、共にめでたい縁がいつまでも続くように祈る祝いの料理である。
香川県	サワラのからすみ（高松市）	サワラは、江戸時代から讃岐の海で沢山取れ、カラスミも作られて幕府に献上したという記録がある。現在も伝統的なカラスミの製造が伝わっている。サワラは、1986年度の6,400 トンをピークに1998年度には200 トンまで激減したが、自主的な漁業規制と種苗放流を行ったことから若年魚の資源量は回復しつつある。漁獲量は2009年度に1,400 トンまで回復している。サワラが減少するかなり前からカラスミの製造は極わずかである。サワラはハルイオとして一本物で流通していたことや、真子の煮付けが郷土料理として知られることから、元々カラスミの製造量は少ない。
	サワラのからすみ（続き）	
	いもたこ	里芋は、昔から煮ころがしや、田楽などによく利用されている。「いもたこ」は瀬戸内海でとれる新鮮なタコと里芋を煮付けたシンプルな料理で、海と里の幸を組み合わせた特徴ある一品である。
	たい飯	たい飯は、かつては船で阪神方面へ荷物を運搬して帰る男たちへのねぎらいのごちそうであった。また、村の行事や寄り合いの時に、大釜を囲んで小皿に分けながら、熱々を食べるのが習わしであった。干したタコ、野菜を加え砂糖で魚の臭みを消した王越地区（坂出市）のたい飯である。

6) 備後灘：備後灘の情報は得られなかった。

7) 燧灘（ひうちなだ）

府県	名 称	内 容
広島県	デベラ（尾道市）	タマガンゾウビラメの素干品のことで、10月～2月にかけて生産される。古くから瀬戸内海沿岸地方で親しまれてきた干物で、焦がさないようにして身をほぐして食べている。味は脂が載って、風味豊かで、炙っておつまみにしたり、炙ったものを酢の物に入れたり、唐揚げなどに利用される。タマガンゾウビラメの漁獲量は、かれい類として計算されているので不明である。
	たこめし	瀬戸内の新鮮な地だこを使った炊き込み御飯が、広島県東部の三原市では「たこめし」として古くから食べられてきた。捕ったばかりのたこを漁師が、船の上で食べる為の料理が家庭の食卓に広がったようである。日本で「たこめし」が食べられている地域は、三原と明石と言われているが、主に三原では生ダコ、明石では干しダコが使われているようである。三原では、町の発展を願う若い女性たちの熱意で1988年に8月8日を「タコの日」と定め、タコ料理をはじめ、タコにちなむ特産品を売り出している。