

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。