

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&gt; 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&gt; 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&gt; 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&gt; 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&gt; 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&gt; 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>
	アジアカエビ (和歌山市、有田市)	<p>漁法&gt; 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&gt; 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というえ、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&gt; 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&gt; 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&gt; 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