

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大河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