

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