

府県	名 称	内 容
	タチウオ（続き）	きを放ち、傷がないことから「瀬戸の名刀」とよばれている。漁獲量は1980年代に1,000トン以上の水揚げがあったが、年々減少傾向にあり近年では約600トン程度で推移している。
愛媛県	マダイ（松山市）	愛媛県は、瀬戸内海の豊かな自然の恵みを受け、真鯛の生産量が日本一であり、その中核を担う松山市が面する忽那諸島周辺海域は、複雑な潮の流れや屈指の潮の速さとなっているため、真鯛の有名な産地となっている。また、その海域では、海流によって時に、海底から吹き出すような潮目ができることから、カニやエビを餌とする真鯛などの魚には絶好の生育環境が整っており、昔から忽那諸島で獲れる真鯛は、身が引き締まり、非常に美味しいとされている。
	ぼっちゃん島あわび（松山市）	ぼっちゃん島あわびは、まつやま農林水産物ブランド認定第4号（平成19年7月）に認定され、松山市の島嶼部で養殖しているエゾアワビで、天然物と比較しても肉厚でやわらかい身が特徴であり、餌は、昆布とワカメを与え、人工飼料や薬品は使わず、出荷までに2年～3年をかけ大事に細心の注意を払い出荷している。

8) 広島湾

府県	名 称	内 容
広島県	マガキ（広島県）	<p>養殖> 広島のマガキ養殖は、天文年間(1532～55)に始まったとされている。その後、太田川河口部の干潟を中心に発展し、戦後、筏式垂下養殖法が開発されてから飛躍的に生産量を伸ばした。現在、広島湾北部を中心に養殖生産され、2010年（平成22年）のマガキ(むき身)の生産量は、約19,400トンで日本全体の58.9%を占めている。</p> <p>加工> 冬の味覚「カキ」は、寒さが厳しくなる度、おいしさの元となるグリコーゲンをとくわえ、旬（一番おいしい期間）を迎える。「カキ」は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、良質のタンパク質や、ビタミン、ミネラル、タウリンなどを豊富に含んでいる。</p>
	アナゴ（廿日市市）	<p>漁法> 広島県では平成20年(2008)の漁獲量は163トンで、底びき網、筒漁、延縄漁などでとられている。</p> <p>生態> 廿日市市大野瀬戸でとれるアナゴは、潮流が速いため味が良いとされ、「瀬戸のアナゴ」と称されている。</p> <p>加工> アナゴは蒲焼きにしたものが巻き寿司の具として利用されるほか、アナゴの出汁で炊きあげた醤油飯に蒲焼きを載せた「アナゴ飯」は宮島名産として知られている。</p>

9) 伊予灘

府県	名 称	内 容
大分県	城下カレイ（日出町）	日出（暘谷）城趾の下、真水の湧く海底を中心に広がる海に生息するマコガレイを城下カレイという。他の場所のものと異なり、尾ヒレが広く角張っていない形が丸々して頭が小さく、身が泥臭くないなどの特徴を持つ。希少で大変美味だったことから、江戸時代には徳川将軍へ献上されていた。まさに「日出町の顔」とも言える代表的な魚である。日出町における漁獲量は、年3～4トンで推移している。