

10) 豊後水道

府県	名称	内容
愛媛県	戸島一番ブリ	愛媛県は養殖ブリ類の生産量が全国第2位の産地であり、その中でも宇和島市戸島地域のブリは品質の良い産地として知られている。高品質な餌を使用しているため肉質が均質でしまりが良く、ドリップが少ないのが特長である。平成18年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	愛鯛	愛媛県は養殖マダイの生産量が全国一を誇る産地である。ゼオライトを配合した餌で育てるため、甘みが強く歯ごたえがあり、生臭さがない天然に負けない品質で一年中出荷している。平成18年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	ハーブ媛ひらめ	三瓶町は30年近いヒラメ養殖の歴史を持ち、養殖ヒラメの国内生産量の約10%を生産している。消化作用のあるシナモンとナツメグ、殺菌作用のあるジンジャー、抗酸化作用のあるオレガノの4種類ハーブを加えた餌に与えることで、適度な脂分と弾力のあるヒラメに仕上げている。平成21年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	愛育ひめマハタ	愛媛県水産研究センターの約20年間に亘る研究により卵からの養殖に成功した高級魚。透明感のある白身は独特の弾力があり刺身でも美味しいが、煮くずれしないので鍋料理にも最適である。県が認定した愛媛県認定漁業士協同組合のみが生産しており、光センサーで肉質良好と判断できたものだけを出荷している。平成23年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
	媛ふく	ニンニクとサバやアジの生餌を配合した餌で育てたトラフグは、独特の旨みとプリプリの食感があり、コラーゲンたっぷりの皮には適度な弾力がある。体重1kg以上で肥満度が高く、魚体に損傷の無いものだけを年間を通じて出荷している。平成23年度に「愛」あるブランド産品に認定された愛育フィッシュである。
大分県	関あじ・関さば (大分市)	大分市佐賀関沖の豊予海峡(速吸の瀬戸)で漁師に一本釣りされるマアジ、マサバは「関あじ・関さば」とよばれ、高級魚としてその名を知られている。豊かな漁場もさることながら、鮮度にこだわった佐賀関独自の出荷技術が佐賀関ブランドを支える。その身は程よく引き締まり、脂がのって、美味である。2011年には、関あじが145トン、関さばが103トン、漁獲されている。愛媛県側では、岬あじ、岬さばというブランドで流通している。
	クロメ (大分市)	クロメ(和名:カジメ)は、佐賀関の潮の速いきれいな海で、箱メガネと長い柄のついたカマを使って収穫する。資源保護のために新芽の伸びる1月中旬から3月中旬の2ヶ月間に収穫期間を制限している。佐賀関のクロメは粘りが強く渋みが少ないのが特徴である。2011年には20トン収穫されている。
	シロウオ (佐伯市)	県南の温暖な佐伯地方に昔から早春にぴったりの食材として、番匠川河口の伝統のやな漁で捕獲される。料理方法は、躍り食いがよく知られている。
	イセエビ (佐伯市)	大分県最南端に位置する佐伯市と宮崎県最北端に位置する延岡市は豊後水道から日向灘にかけてリアス海岸で結ばれ、温暖な気候と豊かな漁場に恵まれており、イセエビが多く水揚げされている。資源量の減少から、イセエビ漁は9月から12月までの3ヶ月間のみ解禁になる。
	トラフグ(臼杵市)	豊後水道でもまれたトラフグが、臼杵市周辺で水揚げされる。