



アカエイ 地方名/あかえ、あかええ
ムチ状の尾部には1本の鋭い棘があり、毒腺があって刺されると危険。夏と冬が美味で、鰓は刺身、身は煮付け、湯引きなどで食される。



イシダイ 地方名/さんぼそう[幼魚]
幼魚には6~7本の黒色横帯があるが、成長に伴って不明瞭になる。洗い、刺身、塩焼き、煮付け、吸い物など、いずれも美味。



カタクチイワシ 地方名/ほうたれ
瀬戸内海では、生産量、生産額ともに大きい重要魚種で、ちりめんや煮干しに加工される。



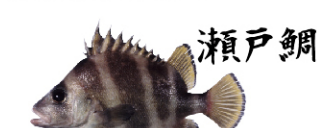
カンバチ 地方名/ねれ
ブリに似るが体高が高い。身は硬く食感が良いことに加え旨みもあり刺身が定番の食べ方。養殖が盛んとなり身近になった。



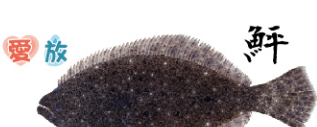
クルマエビ
瀬戸内海を中心に底びき網で漁獲され放流や養殖も行われる。刺身、天ぷら、塩焼きなどが極めて美味。



サヨリ
旬は春と秋。大型魚は白身の高級魚で刺身、吸い物、寿司だね、塩焼き、小型魚は干物にする。



セトダイ 地方名/もみだね、たもり
6~8月はマダイより美味しいと珍重する地方もある。主に煮付けにするが、刺身も美味。



ヒラメ 地方名/おおがれい
カレイ類に比べて口が大きく、鋭い歯を持つ。旬は冬の高級魚。刺身、寿司だね、唐揚げなどに美味。



マサバ
秋には非常に美味であり、刺身、しめさば、塩焼き、煮付けなどにする。



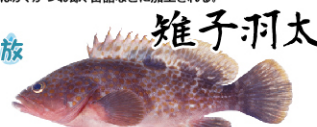
アカエビ 地方名/がらえび、なつえび
クルマエビ科に属する最大で体長10cmほどの小型エビ。高級品ではないが、そのまま塩ゆでや塩焼きで食味するほか、むきえびなどとして広範囲に利用される。



イボダイ 地方名/あまき、ばけら、しず
主に底びき網で周年漁獲される。淡白な白身魚で、塩焼き、唐揚げ、煮付け、酒蒸し、味噌漬けなどにする。



カツオ
大型のサメ類(ジンベイザメ)、クジラ類、流木に付く性質がある。旬は初夏から秋。刺身、たたきなどで食されるほか、かつお節、缶詰などに加工される。



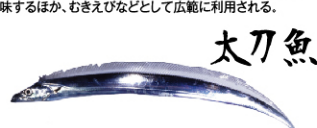
キジハタ 地方名/あこう
瀬戸内海各地では“あこう”と呼ばれる。肉質は上品な白身で美味。刺身、煮付けなどの高級素材として扱われる。



クロアワビ
三嶋地域を中心に漁獲され放流や養殖も行われる。身は歯ごたえがあり嚼むほどに旨みが広がる。貝類の中では最高級とされ、刺身のほか、酒蒸しやスーキーなどで食される。



サルエビ 地方名/おおえび
クルマエビ科に属する最大で体長10cmほどの小型エビ。アカエビと混獲され、同様に塩ゆでや塩焼きで食味するほか、むきえびなどとして広範囲に利用される。



タチウオ
頭を上にして泳ぐ、大型魚ほど美味。刺身、塩焼き、唐揚げなどにする。歯が大きく鋭いので取扱に注意。



ブリ 地方名/やす[幼魚]、はまち
成長に伴いヤズ、ハマチ、ブリと呼び名が変わる出世魚。旬は冬で刺身、塩焼き、ぶりしゃぶなどが美味。本県では宇和海で盛んに養殖されている。



マダコ
主産期は秋。雌は孵化までおよそ4週間、餌をとらずに世話をしたのち産卵する。たこ壺、底びき網、釣りなどで漁獲される。刺身、天ぷら、煮付け、たこ飯などで食される。



アカカマス
まき網、底びき網等で周年漁獲されるが、旬は秋から冬。身は淡白で、塩焼きや干物にして美味。



ウチワエビ 地方名/たびえび、かぶとえび
うちわのような扁平な形が特徴。イセエビに似た味で漁獲量は少ないものの比較的安価に食べられるのが魅力。刺身やゆでて食べるほか、揚げ物、味噌汁なども極めて美味。



ウマヅラハギ 地方名/うまづら、ながはげ
カワハギ同様の肉質で、さらに冬季には大きくなった肝が非常に美味。かつてはフグ類の代用とされたが現在は活魚が高級魚として扱われる。



キビナゴ
宇和海南部で秋から春にかけてまき網で漁獲される。刺身、天ぷら、唐揚げのほか、塩干し、煮干しにも広く利用される。



クロダイ 地方名/ちぬ
瀬戸内海での漁獲が多い。釣りの対象種としても人気がある。オスからメスへ性転換する。旬は秋で、刺身、塩焼きが美味。



サワラ 地方名/さごし[小型魚]
4~5月に外海から産卵のために瀬戸内海に群れをなして来遊する。旬は春で、刺身、照焼き、味噌漬けが美味。



タマガンゾウピラメ 地方名/てびら、でべら
底びき網で漁獲される。冬には“てびら”と呼ばれる干物に加工され瀬戸内地方の名物となっている。



ホタルジャコ 地方名/はらんぼ
腹面に発光器がありそこに共生するクワケリヤによって発光する。南予地方では“はらんぼ”と呼ばれじゃこ天の最高級の原料となる。



マナガツオ
上品な白身で、主に割烹料理店などで高級魚として取り扱われるが特に関西で珍重される。刺身、焼き物、揚げ物など様々な料理で食されるが、中でも味噌漬けが有名。



アカシタピラメ 地方名/けた、げんちよ、したびらめ
主に底びき網で漁獲され、煮付けやムニエルで食される。近縁種のイヌシタ、コウライアカシタピラメも同様に扱われる。



ウルメイワシ
目が大きくうんで見えることからこの名が付いた。主にまき網で漁獲され、丸干しや煮干しに加工される。



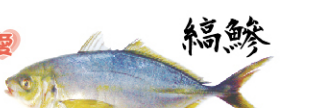
アコヤガイ
真珠養殖の母貝として利用される。貝柱は刺身、天ぷら、焼き物等の食用として用いられ、高値で取引される。



イカナゴ 地方名/こなご
水温が15℃を超える初夏から晩秋までは砂に潜って夏眠する。幼魚の佃煮は「くぎ煮」と称され、瀬戸内海地方で重宝される。



オニオコゼ 地方名/おこぜ
鱗はない。背鰭の棘に毒腺があり刺されると非常に痛む。白身で淡白な高級魚で、刺身、唐揚げ、吸い物などで食味される。



イサキ 地方名/いさぎ
主に釣りで漁獲され、夏が旬だが年中味が良い。塩焼きや刺身が定番。少ないものの養殖もされている。



カサゴ 地方名/ほご
愛媛で主要な魚種で、煮付け、塩焼き、唐揚げ、汁物などに食味される。



カナガシラ 地方名/はげ、はげ
円筒形の体と大きな胸鰭が特徴。上質の白身で焼物や天ぷらにするが美味。



カワハギ 地方名/まるはげ、はげ
身は透明感のある白身で歯ごたえがあり、肝は淡白で口当たりがよく美味。刺身、煮付けなどで食される。



イシガキダイ
刺し網や磯釣り漁獲される量が少ない。味はイシダイよりもやや劣るが、成長が遅いため、新たな養殖魚種として期待されている。



ガザミ 地方名/わたりがに
かに属、底びき網で漁獲され、8~10月が産卵期。塩ゆで、鍋物、汁物で食味される。秋の交尾後、深場へ移動を始める雌カニが美味とされる。



クワカケトラギス 地方名/とらはぜ
愛媛では“とらはぜ”と呼ばれる。主に底びき網で漁獲される。天ぷらや塩焼きなどで食され、練物の原料にもなる。



クエ 地方名/とら
八丈類の仲間では最も美味しく、特に冬はひときわ旨いとされているが、その漁獲量はとても少なく、時には1kg1万円を超える超高級魚。



キュウセン 地方名/ぎざみ、べら、ぎぞ
昼行性で、夜間は砂に潜り眠る。肉質は白身で淡白。塩焼き、吸い物などで食味される。キス釣りの外道として釣れることも多い。



クロマグロ 地方名/よこ[小型魚]
愛媛での漁獲は少ないが、宇和海で養殖されている。養殖魚は全身トロのような豊富な脂のりが特徴。



クロマゴロ 地方名/まいか、すみいか
産卵のため浅瀬に集まったところを、底びき網や籠網で漁獲する。肉は厚くて柔らかく美味。生食のほか、天ぷら、焼き物、煮物などで食味される。



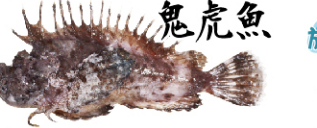
コウイカ 地方名/まいか、すみいか
産卵のため浅瀬に集まったところを、底びき網や籠網で漁獲する。肉は厚くて柔らかく美味。生食のほか、天ぷら、焼き物、煮物などで食味される。



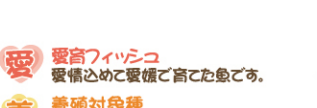
コチ
主に底びき網で周年漁獲されるが夏が旬。甘みと弾力のある身は薄造りで食されるほか、揚げ物、焼き物、煮付けなどにも向く。



スマ 地方名/おぼそ、やいど
マゴロやカツオの仲間非常に美味だが、日本近海での漁獲は少ない。近年養殖が始まり、脂のつた身はマグロのトロのような食感で寿司や刺身などで食し極めて美味。



ハモ 地方名/長太郎貝、あかがい
ホタテガイによく似た形だが、黄色、オレンジ、赤など色鮮やかな殻色が特徴で層層用人気がある。味は甘みが強く濃厚で、焼き、揚げ、煮ると、幅広い調理方法で利用される。



ヒオウギガイ 地方名/あまてがれい、あまて
漁期は12月~2月であり、遊漁の対象種としても人気がある。旬は5~6月で、刺身、煮付けにして美味。



マガキ 地方名/あまてがれい、あまて
愛南町を中心に養殖され、秋から春にかけて殻つきまたはむき身で出荷されるほか、冷凍されたものは年間を通して利用される。生食のほか、焼き物、揚げ物、鍋物などで食される。



マコガレイ 地方名/あまてがれい、あまて
漁期は12月~2月であり、遊漁の対象種としても人気がある。旬は5~6月で、刺身、煮付けにして美味。



メバル 地方名/めんど、めだか
目が大きくことから「目張る」と呼ばれる。美味で、煮付け、塩焼き、刺身などで食味される。



メイタガレイ 地方名/めんど、めだか
沿岸域~浅瀬の砂底に生息し、主に底びき網で漁獲される。旬は初夏で、煮付け、唐揚げが美味である。



マハタ
天然での漁獲が少なく幻の魚と言われていたが養殖されるようになった。身は独特の歯ごたえがある白身で非常に美味。刺身、煮付け、鍋物などの高級食材となる。



マサバ
秋には非常に美味であり、刺身、しめさば、塩焼き、煮付けなどにする。

愛媛のおさかな



真鯛
古くから「めでたい」の語呂合わせにより縁起の良い魚とされ祝いの席の定番。姿の美しさと味の良さから魚の王様とも呼ばれる。瀬戸内海では天然の漁獲が多い。宇和海では養殖が盛んで、生産量日本一の座にあり、全国生産量の半分以上を占めている。

愛 愛媛7県産品
愛媛県産品として認定された魚です。

養 養殖対象魚種
愛媛7県産品以外の養殖魚種です。

放 放流対象魚種
愛媛県内で稚魚も放流しています。