



# \ 愛媛は全国No.1の水産王国!! /

## みんなで食べよう! えひめのおさかな

愛媛は全国No.1の水産王国!  
種類豊富でおいしい  
「えひめのおさかな」を  
ご紹介します。

漁政課  
企画流通係長  
稲井 大典



コロナ禍において、外食の停滞や輸出不振などにより、愛媛の魚がピンチ! そこで県では県産水産物の販売促進や魚食普及、PR活動等を通じ、生産者を支援する「えひめ水産応援プロジェクト」を推進しています。皆さんもチーム愛媛の一員として、愛媛が誇るおいしい魚をたくさん食べましょう!

えひめのおさかなは  
海外でも  
大人気なんよ~



### 水産王国えひめ その理由は...



ほかにも上位に  
ランクインしている  
えひめのおさかなは  
いっぱいじゃん!

1

瀬戸内海、宇和海という2つの海をもち、漁船漁業、養殖業で  
バラエティに富んだ魚を提供

2

漁業関係者の  
たゆまぬ努力により、  
多量多品種養殖を実現

3

豊かで美しく、かつ  
養殖に適した漁場を  
徹底管理

メディアでも  
話題沸騰

### 「媛スマ」!



「媛スマ」とは「伊予の媛貴海」  
をトップブランドとする愛媛県  
産養殖スマの総称。スマは天然  
では幻の魚といわれていまし  
たが、近年愛媛で完全養殖に成  
功。全身がトロのような食感。



こんなに  
すごい!

海面養殖業産出額 **全国第1位\***

魚類養殖生産量 **41年連続1位**

漁業産出額 **全国第3位\***

マダイ養殖生産量 **29年連続1位**

※「R2えひめの水産統計」(H30確定値)

## 愛媛を代表する おさかなたち



マダイ

古くから“めでたい”といわれ、祝いの席の定番。瀬戸内海では天然の漁獲が多く、宇和海では養殖が盛んで、**愛媛は全国生産量の半分以上**を占めています。



シマアジ

生産量  
全国1位\*

旬は夏から秋。刺身やすし種、  
塩焼きや照り焼きなど幅広く  
調理できる食卓の味方。**愛媛  
は養殖日本一!**



ブリ類

生産量  
全国3位\*

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、照  
り焼き、ぶりしゃぶなど。**愛媛は生産  
量46年連続トップ3以内。**



サワラ

「鱧」という文字通り、春になると瀬戸内  
海に回遊してくる魚で、東予では嫁に持  
たせるおめでたい魚。県では、従来から  
資源管理に取り組んでいます。



クエ

冬がひときわおいしいとされて  
いますが、漁獲量は少なく、時  
には1キロ1万円を超える超高  
級魚。待望の養殖が実現し、安  
定した出荷が行われています。

※「R2えひめの水産統計」(H30確定値)



マハタ

幻の魚といわれていましたが、長  
年の研究により愛媛で完全養殖  
されるように。独特の歯ごたえと  
甘みがあり、刺身、鍋物などの高  
級食材として扱われています。

真珠

生産量  
全国1位\*

宇和海は母貝と  
なるアコヤガイの  
生産も盛んで、全  
国1位。真珠も国  
内生産の約4割を  
占めています。



めでたい!

## おうちでチャレンジ! 愛媛の鯛めしレシピ

### 炊き込み鯛めし

材料(つくりやすい分量)

米……………4合  
※洗って30分打ち上げておく  
水……………720cc  
薄口醤油…大さじ3  
酒……………大さじ2  
昆布…………10cm角1枚  
鯛……………1尾  
※下処理したもの  
塩・酒………適宜

つくり方

- 鯛の水気を拭き、軽く塩と酒をふる。
- 炊飯器に米と水を入れ、薄口醤油と酒を加えてひと混ぜし、昆布を置き、その上に鯛をのせて通常通り炊く。  
※白だしを使う場合、水を780ccにする。
- 鯛と昆布を取り出し、身をほぐして混ぜれば完成。



### お刺身鯛めし

材料(2人前)

鯛の刺身……………8切れ  
卵……………1個  
※生卵が苦手なら、めんつゆとアマニ油を絡めてもOK  
めんつゆストレート…50cc  
ごはん  
薬味(ネギ・大葉・ワサビ)

つくり方

- 溶き卵とめんつゆを入れ、かき混ぜる。
- ①に鯛の刺身を入れ、絡ませる。
- ②をごはんの上にかける。
- ④お好みで薬味を入れて完成。

