


親切・丁寧、身近な相談しやすい農政局

# 海に感謝して

— 海の豊かな恵みを未来へ —

農林水産省  
中国四国農政局  
松山地域センター



**愛媛県は瀬戸内海と宇和海に面しており、海からの恵みがわたくしたちの食卓をにぎわしています。**

**この豊かな海と魚食文化を絶やすことなく未来の子どもたちに残していこうと、県内各地域でさまざまな取り組みが行われています。**



「宇和海のリアス式海岸」  
写真提供：愛媛観光協会

# 見直してみよう魚食文化

～ 新鮮なお魚で食料自給率の向上を！ ～

日本人の食卓にとっても身近な「魚」。魚料理はふだんの献立だけでなく、お正月やお祝いのおきにも欠かせない日本の食文化の重要な一端を担っていますが、最近では「骨があって食べにくい」「においが苦手」「調理が面倒」などの理由から魚離れが進み、昔と比べて魚介類の消費量も減少しています。

愛媛県では、季節によってさまざまな魚介類が港にあがります。その季節ごと、つまり“旬”のおいしい地魚を食べることは、海の資源の活用や食料自給率の向上にもつながります。普段の生活の中で、地元のおいしい魚を上手に取り入れてみませんか！



## 新鮮な愛媛の“旬”を食卓へ

さわら



サワラ

あこ



キジハタ

桜鯛



サクラダイ

春

夏

通年

真だこ



まだい



ぶり

わたりがに



がざみ

冬

秋

はぎ



かわはぎ

ほご



かさこ

かます





# 魚を使った愛媛の郷土食！

愛媛県内には、東予、中予、南予地方ごとにお魚をおいしく食べる工夫をこらした先人の知恵が凝縮した郷土料理がたくさんあります。

このすばらしい郷土料理を伝えつないでいくことも大切なことですね・・・。

## ちゅうよ 中予地方



### 鯛飯

激流の瀬戸内海で育った鯛は、身がしまり味も格別であり、その鯛を一尾丸ごと米と一っしょに炊き込む、いわゆる「炊き込み風」のもので、木の芽や三葉等を加えると、風味も一段と増します。

## とうよ 東予地方



### いぎす豆腐

いぎすは、浅海の岩礁に付く海藻（枝状になっている紅藻の一種）で、越智郡の島嶼部や海岸部では、古くからこれを使った「いぎす豆腐」が伝統（郷土）食としてつくられています。

## なんよ 南予地方



### さつま（汁）

漁業が盛んな南予地方に伝わる郷土料理。「佐妻汁」とも呼ばれています。焼き魚の身と妻味噌をだし汁で溶きながら、すり鉢ですりつぶし、ご飯や麦飯にかけて刻んだネギやゆずを散らします。

新たなご当地グルメ  
～サクサク感が新鮮～  
「じゃこカツ」



### じゃこカツ

「じゃこカツ」とは、宇和海の新鮮なジャコ（小魚）をすり身にして野菜を加えたものに、衣をつけてカツ風に揚げたものです。南予の郷土料理「じゃこ天」とはひと味違うサクサク感と食べ応えが新鮮です。

水産物には、動物性たんぱく質だけでなく、カルシウムや鉄分などが豊富に含まれているほか、その脂質に含まれるDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）は、高血圧などの生活習慣病の予防や脳の発達などに効果があることが知られています。



じゃこ天

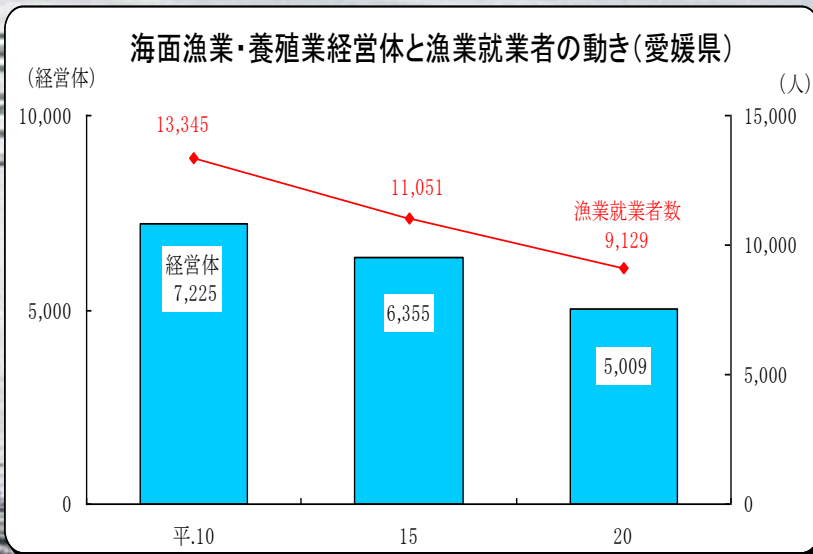
# 「愛媛」 漁業のすがた

## ～ 頑張る漁師さん達～

愛媛県では、獲る（とる）漁業と育てる漁業（養殖業）ともに盛んで、全国有数の生産量を誇る水産物も数多くあります。

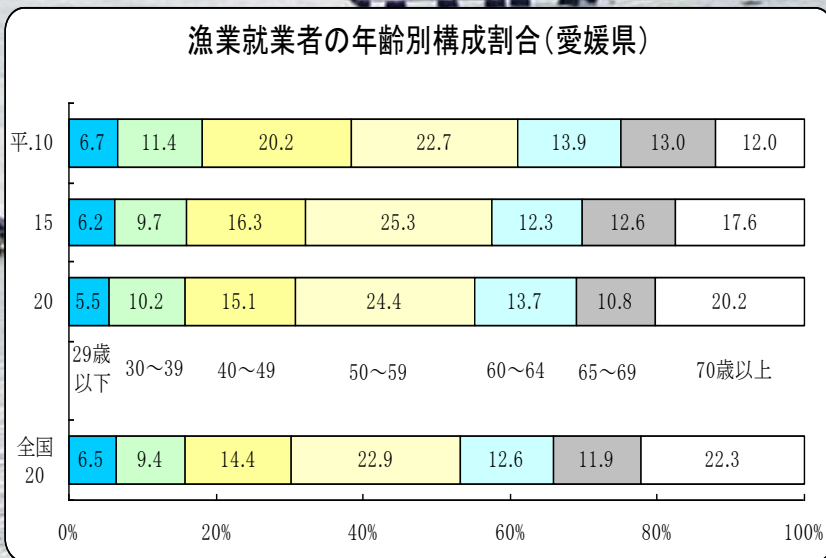
ここでは、愛媛の漁業・養殖業のすがたについてみてみましょう。

### 減少、高齢化する担い手



漁業経営体は、平成10年から10年間で約3割減少しました。

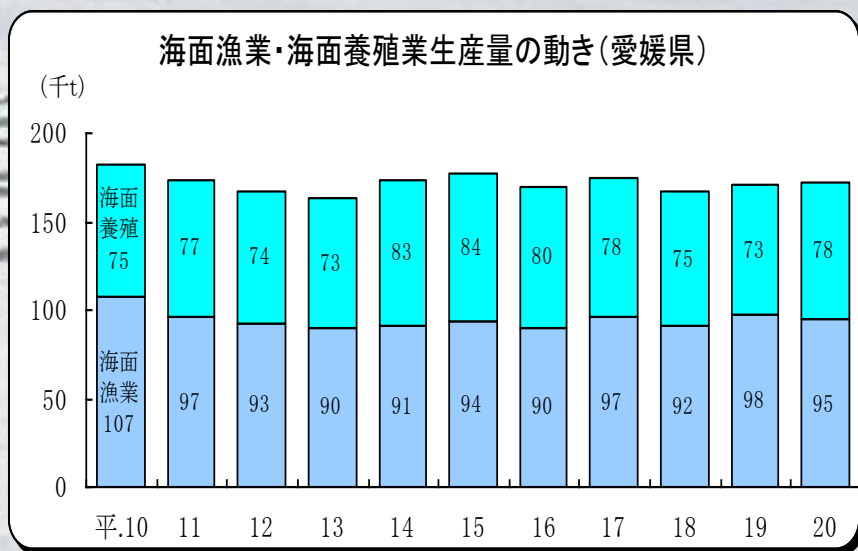
また、漁業就業者も10年間で約3割減少しました。



漁業就業者の年齢別割合をみると、70歳以上が2割以上を占め、高齢化が進んでいます。

全国と比べると、29歳以下の割合が少なく、担い手の減少が心配されます。

# 海面漁業・養殖業ともに盛んな愛媛の「海」



平成10年以降、海面漁業生産量、海面養殖業生産量ともに、ほぼ横ばいとなっています。

## 全国に誇る愛媛の養殖業

多島美に恵まれた「瀬戸内海」とリアス式海岸の「宇和海」で養殖されるマダイやブリ、そして光り輝く真珠は、全国トップクラスの生産量を誇っています。ここでは、愛媛の養殖業について見てみましょう。

愛媛県は「マダイ」や「ブリ類」「真珠」の養殖が盛んで、平成20年の養殖生産量(収穫量)は、マダイ養殖が全国第1位、ブリ類養殖と真珠養殖は全国第2位です。

### まだい養殖 (平成20年)

全国順位	都道府県	収穫量 (t)
1	愛媛県	38,864
2	熊本県	8,370
3	三重県	6,617

### ぶり類養殖 (平成20年)

全国順位	都道府県	収穫量 (t)
1	鹿児島県	55,511
2	愛媛県	27,178
3	大分県	15,677

### 真珠養殖 (平成20年)

全国順位	都道府県	収穫量 (kg)
1	長崎県	8,547
2	愛媛県	7,667
3	三重県	5,079

# 全国に誇る愛媛ブランド

～ 全国トップクラスの養殖生産量 ～

全国トップクラスの養殖生産量を誇っている「マダイ」「ブリ」「真珠」のこだわりについて見てみましょう。

## 県の魚 マダイ



魚の王様として親しまれ、刺身、塩焼き、あら煮、椀物、干し物などいろいろな方法により賞味されます。また、「鯛飯」「鯛めん」など郷土料理も多く、結婚式などの祝い事には、縁起物として利用されています。

漁業者は、マダイに与える「えさ」などに工夫をして、安全・安心を第一に、色々な「ブランド」まだいを、活きたままの活魚や、HACCP認定加工場などで「切り身」など買いやすい形にして、消費者に届けています。

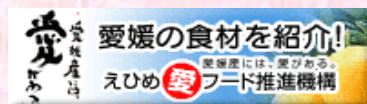


まだいの養殖いかだ



出荷作業中のいかだ

「愛媛産には、愛がある」のキャッチフレーズで愛媛県特産の農林水産物を紹介している「えひめ愛フード推進機構」HPでは、「えひめの鯛」を詳しく紹介しています。



<http://www.aifood.jp/>



# 冬の魚と言えば ブリ



成長に従ってモジャコ→ヤズ→ハマチ→ブリと呼び名が変わる出世魚。昔から縁起のいい魚として珍重されています。

「マダイ」と同じように、活魚や鮮魚の魚体出荷ばかりでなく、HACCP対応型の施設において、フィレや切り身など消費者ニーズに対応した形態に加工し出荷されています。

愛媛県の養殖業を代表する「マダイ」「ブリ（ハマチ）」は、海外に輸出していますが、新たな販路拡大を目指して、水産物の需要が急速に拡大しつつある中国へ輸出を行う共同企業体を設立し、輸出を開始するなど、新しい取組も始まっています。



# 自然のおくりもの 真珠



リアス式海岸の深い入り江。波穏やかに青く澄んだ宇和海。

この青く澄んだ宇和海が、世界に誇る愛媛の真珠を育てます。

平成8年に真珠をつくるアコヤ貝が大量に死んでしまいました。今も真珠養殖に関わるたくさんの人たちが、日本そして世界に誇る、真珠の生産地「愛媛」の海を守るため、養殖環境の改善や養殖方法などに工夫・研究を重ねています。



資料：えひめ愛フード推進機構  
愛媛県物産観光センター  
写真提供：愛媛県漁政課

# 海を守り育てる

～ 豊かな海を次世代へ～

漁船の大型化やスピード化、漁具の発達など、漁業における環境は大きく変化してきました。このような漁獲努力が進む一方で、沿岸の埋め立て、海岸線のコンクリート化などにより、藻場や干潟が減少し、水産資源の減少をまねいています。

海の資源を守り育て、豊かな海の資源を次世代につなげることが重要になっています。

皆さんも、豊かな海を子供たちに伝えるため、出来ることから始めてみませんか！

## 「海のゆりかご」が減っている

藻場や干潟は「海のゆりかご」ともいわれます。藻場は魚類の産卵の場や幼稚魚の生育の場、干潟は貝類やゴカイなどの生息の場となっており、水を浄化させる機能をも果たしています。

しかし近年、沿岸開発による埋め立てや水質汚染などによって、藻場や干潟が減少し、水産資源の減少や漁場環境の悪化を招いています。

### 干潟の機能

干潟の生物などによる有機物の摂食・分解



### 藻場の機能

藻場によるチッソ・リンの吸収



# 守り・育て・ふれあい 次世代へ

海は広く大きいものですが、その資源には限りがあります。  
豊かな海を守り育てていくために、漁業者や漁協、行政機関が中心となり、さまざまな取り組みが行われています。

## 藻場を守る

魚介類の産卵・育成の場として、また水質の浄化にも重要な役割を持つ干潟・藻場の回復に取り組んでいます。

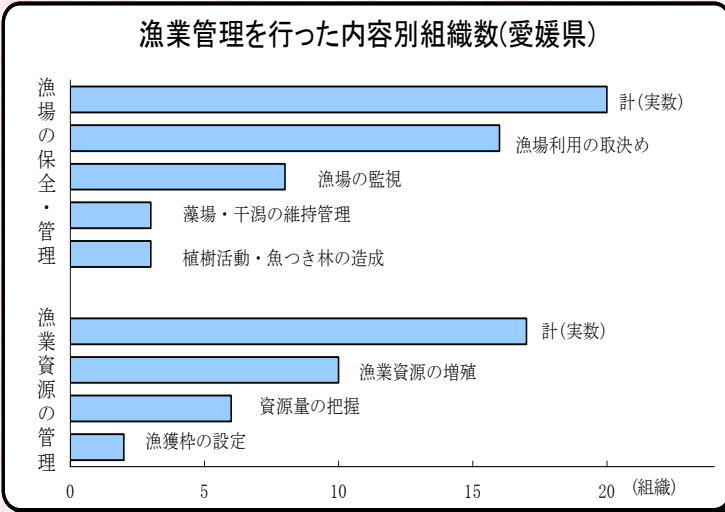
瀬戸内海において、アマモなどを増やし藻場の回復をはかる取り組みを行っています。



「アマモ実る海」岩城沿岸（日本の「島の宝100景」）

\*アマモ・・・浅い海に群生している海草で、水をきれいにしたり幼稚魚の住みかや産卵の場所として欠かせません。

漁業管理を行った内容別組織数(愛媛県)



## 木を植える

漁師さんが山で植林！不思議な感じがしますが、山の栄養分が川から海へ流れ、植物プランクトンが発生し魚が集まってきます。

森林の環境を守ることが、海の環境を守ることにあります。

漁業者や市民が協力して、植樹を実施しています。



植樹の様子

## 魚を放流する

地域資源である水産物の育成のため、地域の特性にあった魚介類（まだい、ヒラメ、トラフグ、クルマエビ等）の稚魚を生産し、放流を行っています。



キジハタ放流

## 消費者と ふれあう

### 親子お魚 料理教室



愛南町ぎょしょく普及推進協議会では、地域の協力を得ながら、親子料理教室を開催しています。料理教室では、地物の新鮮な魚を使い、「ぶりの解体」等を体験しながら料理を作ります。地元の水産業を地域の人たちに理解してもらいながら、地元での水産物の利用拡大を図っています。

### おさかな キャラバン隊



愛媛県魚食普及推進協議会では、人形劇や実物の魚に触れることを通して、幼少期から魚に親しみをもってもらうことを目的とした「おさかなキャラバン隊」の活動を行っています。人形劇では、魚の生態やゴミによって海が汚れている様子など、環境問題にも触れています。

### 産地直売所



地物の新鮮な水産物を消費者に安価で提供するために直売所を開催しています。また、随所で定期的に朝市やイベントなどが開催され、県内外から多くの人々が訪れ、賑わっています。



県下には、たくさんのじゃこ天製造直売所があります。上灘漁協女性部は、地元漁港に水揚げされる地魚100%を原材料にじゃこ天を製造し、地元の道の駅「ふたみ」で販売しています。

泊まって  
体験!

# 漁業（水産加工）体験の出来る民宿

都市と農山漁村の交流を促進するグリーン・ツーリズムの滞在型中核的施設である「農林漁家民宿」は、自然豊かな農山漁村で、農林漁業体験などを通して、人との交流を楽しみ、ゆったり、のんびり過ごしていただく機会を提供するほか、採れたばかりの新鮮な素材を食材にした郷土料理も魅力のひとつとなっています。

自然豊かな農山漁村に泊まって、ふだん味わえない体験をしたり、の～んびり休暇を過ごすのもいいですね。

## 民宿 奥山（西予市）

愛媛県の「奥伊予」西予市城川町でも、高知県の境、遊子川にあります。清流に恵まれた静かな山里で、日頃の喧噪を忘れ、ゆっくりと流れる時間をお楽しみください。また、季節によりますが、アマゴなどの川魚のつかみどりや田植え・稲刈り体験もできます。

- 〈ポイント〉 ・マス釣り  
・アマゴつかみどり  
・田植え・稲刈り 等

〈住所〉 西予市城川町野井川1121

〈問い合わせ先〉 0894-85-0140



## 漁家民宿 遊海（ゆうみん）

（宇和島市）

真珠とじゃこ天のまち「宇和島」に誕生した漁家民宿です。「真珠」でオリジナルジュエリーを作ったり、景観を満喫するなど、様々な体験を取り揃えております。ぜひ、いっぺんきてみてやんさいや！

- 〈ポイント〉 ・真珠アクセサリ  
・釣り  
・「唐まん」づくり 等

〈住所〉 宇和島市平浦995番地

〈問い合わせ先〉 0895-28-0182



## 漁家民宿 海荘 四季

（宇和島市）

穏やかな宇和島三浦湾では真珠養殖の体験、海岸自然観察、磯遊び、魚釣り、海水浴などが楽しめます。目の前の海を観ながら、郷土料理づくり、魚のさばき方などが体験できます。湖のような湾で浜風を浴びながら、ゆったりとお過ごしください。

〈ポイント〉

- ・真珠のブイを使った置物づくり  
・魚のさばき方  
・郷土料理 等

〈住所〉 宇和島市三浦西3221

〈問い合わせ先〉 0895-29-0523



## 農家民宿 無門共楽舎

「むもんきょうがくしゃ」

（宇和島市）

築百年の古民家を5年かけて復元した農家民宿です。木のぬくもりを感じられる日当たり良い縁側、薪を使って沸かす五右衛門風呂がどこか懐かしく感じられます。地元宇和島真珠を使ったアクセサリ作りや、農業を使わないみかん園などでの農作業体験など、様々な体験を取り揃えています。

- 〈ポイント〉 ・柑橘収穫・加工  
・真珠アクセサリ作り  
・お母さんの作る郷土料理

〈住所〉 宇和島市大浦甲231番地

〈問い合わせ先〉 0895-22-6597



## 島民宿 つわぶき（宇和島市）

愛媛県と大分県の真ん中に浮かぶ日振島。藤原純友も住んでいたといわれる歴史のある島です。そんな日振島で青い海を見ながらゆっくりと過ごしてみませんか。貝砂やハマユウの咲く美しい沖の島もすぐ近く。自然がそのまま残っている沖の島の散策で豊かな自然との出会いを楽しんでください。

- 〈ポイント〉 ・沖の島案内  
・魚釣り  
・魚を使った料理体験

〈住所〉 宇和島市日振島682

〈問い合わせ先〉 0895-65-0035



## 四季の粋（すい）（松野町）

1日1組限定。四万十川の最大支流（広見川）のそばで、周りには水田がある別荘風ロッジ。近くに畑もあります。散歩で汗をかけたも、昼は川を渡る涼しい風を感じながらの昼寝。夜は川のせせらぎを聞きながらのパーベQなど、山の自然を満喫できます。

〈ポイント〉 ・天然うなぎジゴク漁

〈住所〉 松野町吉野596

〈問い合わせ先〉 0895-42-0063



## 漁家民宿 海人（みんと）

（愛南町）

近くにカツオの水揚げ基地「深浦漁港」があり、海の幸に恵まれています。潮風を感じながら、のんびり過ごしていただきたい漁家民宿「海人」。海の香りと山々を見ながら季節の料理をどうぞ。

- 〈ポイント〉 ・魚のおろし方  
・養殖場見学  
・景観案内 等

〈住所〉 愛南町垣内428番地

〈問い合わせ先〉 0895-72-1400



## 漁家民宿 大内浦（おおうちうら）

（愛南町）

ありのままの自分に出会う場 漁家民宿「大内浦（おおうちうら）」。目の前は御荘湾。波止場からアジやイカなどが釣れますので、お泊りの際はぜひ魚釣りでお楽しみ下さい。魚料理、趣味であるサイクリング、トレッキング、森づくりなど一緒に体験しましょう。

- 〈ポイント〉 ・サイクリング（岬めぐり）  
・郷土料理体験  
・魚釣り 等

〈住所〉 愛南町中浦506-3

〈問い合わせ先〉 0895-75-0502

（愛媛県グリーン・ツーリズム推進協議会HPより）



# 水産業の振興に向けて

## ～ 行政もこんなプランで支えています ～

愛媛県では、漁業資源の減少や魚価の低迷、漁業就業者の減少と高齢化による漁村活力の低下など、厳しい状況下にある愛媛県の水産業を振興するため、以下のような取り組みを行っています。



### 持続的な生産体制を確保し、安定的な供給

#### ○ 漁船漁業の持続的な生産体制を確立

水産資源の維持増大、資源管理の推進、適正な漁場利用体制づくりに取り組んでいます。

#### ○ 持続的で効率的な養殖生産体制を確立

品質の良い信頼される養殖魚づくりを目指し、新しい魚種の種苗生産や養殖技術の研究開発等の推進、計画生産の推進と経営の合理化により、養殖経営の安定に努めています。

#### ○ 競争力のある流通加工体制を構築

愛媛県水産物の「ネット産直」の拡大や、輸出にかかるリスクの低減と経費の軽減を図りつつ、産地が一丸となった「商業ベース」での輸出促進、「水産の日」を設定するなど県産水産物に関する情報提供や啓発を積極的に展開し、また、多方面での魚食普及活動に取り組んでいます。



親しみやすく覚えやすいことから、平成22年6月1日、ゴロあわせで「毎月第3水曜日は水産の日」を設定し、魚食普及活動の統一キャッチフレーズとして全国に向けて発信しています。

水産物の消費拡大へ向けた積極的なPRや水産物の学校給食への導入促進、量販店・飲食店などでの販売促進につなげることを目的としています。



平成22年9月15日第3水曜日の「水産の日」にあわせて、インターネットショッピングサイト楽天市場に「新鮮産直 愛媛のうた」を出店しました。

ネット店舗では、愛媛産にこだわった鮮度の高い生産者自慢の「海の幸」を産直特価で揃えています。

毎週プレゼントや楽しいオークションも開催しています。

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/ehime-sanchoku/>



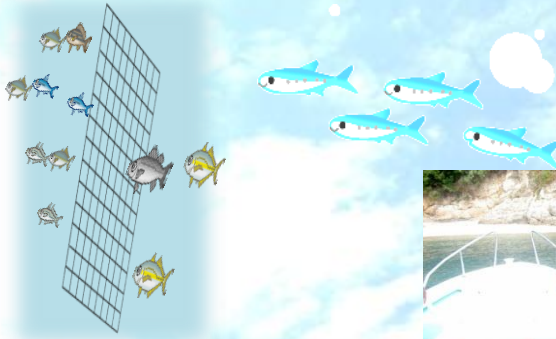
## 漁場環境を守り保全

### ○ 生態系に配慮した豊かな漁場づくり

豊かで美しい漁場づくりを促進するため、漁業者を中心とした組織が地域ぐるみで行う藻場づくり、小型底引き網等の操業時に入網するゴミの改修・処分、赤潮等による漁業被害を未然に防止するための水質底室等漁場環境のモニタリング調査等の保全活動に取り組んでいます。



アマモは魚のゆりかご



藻場潜水調査

藻場教室（小学校）

### ○ 環境型生産システムづくり

水産バイオマス利用による飼料添加剤と有用機能性材料の開発研究や、真珠貝殻を原料とした高性能製品の開発に取り組んでいます。



## 活力と潤いのある漁村社会

### ○ 快適で活力と潤いのある漁村

沿岸漁業の構造改善と漁村社会の活性化を目的とした共同利用施設等の整備、水産業及び漁村の健全な発展を図るため、集落道、排水施設等漁業集落の環境整備に取り組んでいます。

### ○ 活力と競争力のある生産者集団

生産性の向上及び漁家経営の合理化を図っていくため、漁業技術の改良及び経営の改善についての積極的な普及指導や、青年漁業者等に対して指導・活動支援を行い、資質の高い後継者の育成に取り組んでいます。

資料：平成22年度愛媛の水産（愛媛県漁政課）  
写真：岩城生名漁業協同組合  
今治地区漁業協同組合協議会



問い合わせ先

## 中国四国農政局松山地域センター

〒790-8519

松山市宮田町188 松山地方合同庁舎

電話 089-932-1178 F A X 089-946-2991

このパンフレットは中国四国農政局ホームページから  
ダウンロードできます。

<http://www.maff.go.jp/chushi/info/tokei/index.html>

(写真提供 : 愛媛県観光協会)