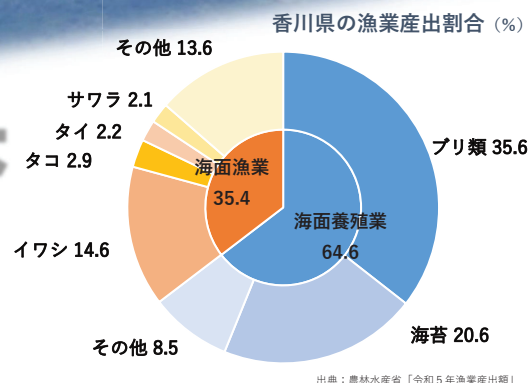


海とともにある香川県

海の恵み、瀬戸内の味わい

「世界の宝石」と称される瀬戸内海。季節によって大きく水温が変わるため、多様な魚が獲れます。香川県では、サワラ、タコ、ハマチやタイなど、一年を通して、さまざまな海の幸が楽しめます。また、ハマチや海苔の養殖が盛んで、ブランド品としての地位を確立しています。

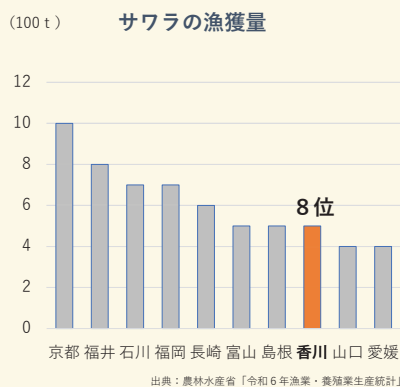


春 サワラ

全国8位の漁獲高を誇るサワラ。江戸時代からの「流刺し網」という漁法で捕獲しており、春を告げる魚として有名。



↑サワラの押しぬき寿司
旬のサワラを酢でしめて酢飯と重ね、型で押して作る郷土寿司

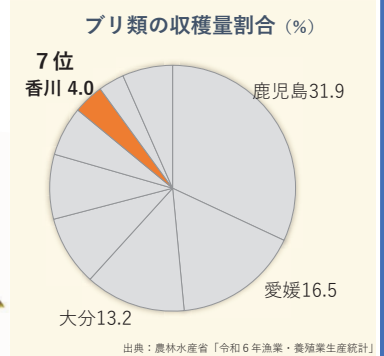


秋 ハマチ

世界で初めてハマチ養殖に成功した香川県。県魚「ハマチ」と県花・県木「オリーブ」のコラボレーションが生んだ「オリーブハマチ」は、さっぱりとした味わいが特徴。



©一般社団法人かがわ県産品振興機構



夏 タコ

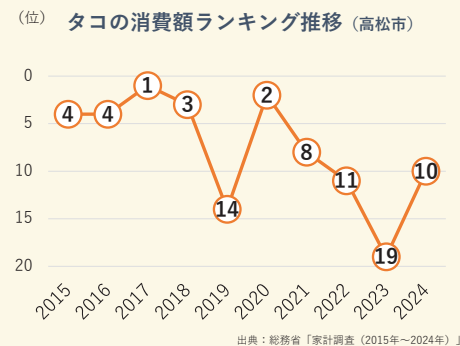
香川県は全国有数のマダコの産地であるだけでなく、消費量も全国有数を誇る、無類のタコ好き県です。高松市では、2017年に消費金額が全国1位になりました。



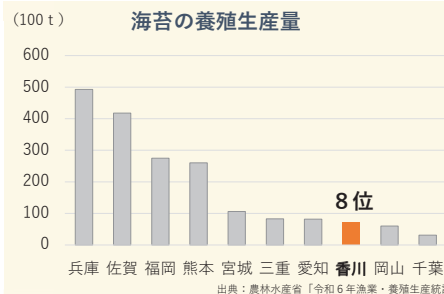
↑いもたこ
瀬戸内海でとれる新鮮なタコと里芋を煮付けたシンプルな郷土料理



↑たこめし



冬 海苔



瀬戸内海のミネラルを多く含み旨みたっぷりの海苔。基準をクリアした証「初摘み香川県産ノリ認証マーク」を付け、特産品として広めています。



©一般社団法人かがわ県産品振興機構

冬 カキ

穏やかで栄養豊富な瀬戸内海はカキの養殖にぴったり。高松市では、2022年に消費数量・金額ともに全国1位になりました。

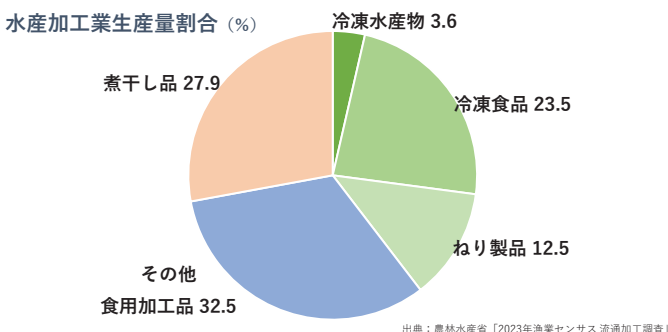
そんなカキ好きの香川県では、殻付きカキを鉄板で豪快に焼く季節限定のカキ小屋がオープンします。

カキの消費数量・金額上位

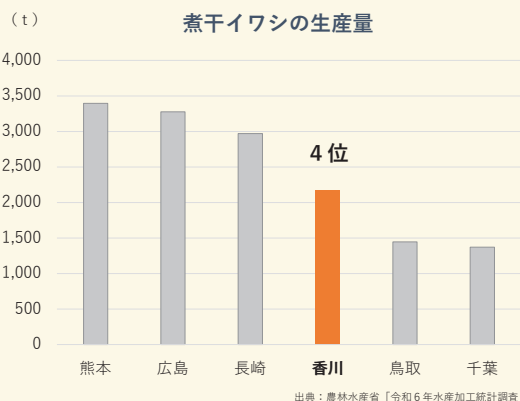
	消費数量 (g)	消費金額 (円)
1位	高松市 1,179	高松市 1,805
2位	札幌市 971	広島市 1,723
3位	鳥取市 940	鳥取市 1,507

出典：総務省「2022年家計調査」

地域産業の重要な柱となっている県内水産加工業の売上げ額は全国8位で、そのうち冷凍水産物、冷凍食品、ねり製品の生産量は、全体の約4割を占めています。また、煮干し品は約3割を占めるなど、特に重要な位置を占めています。



煮干イワシ



©一般社団法人かがわ県産品振興機構



©一般社団法人かがわ県産品振興機構

こしの強いさぬきうどんには濃厚で旨みの強いイリコだしは欠かせません。

香川の漁、どうしてた？

これらの魚は、昔はどのように獲られていたのでしょうか。瀬戸内海国立公園内にある瀬戸内海歴史民俗資料館には、鯛網船などの木造船や漁具をはじめ瀬戸内の暮らしを知るために欠かせない海に関係した民族資料など約3万点が収蔵されており、資料館の建業は2024年に国の重要文化財に指定されました。香川の海の恵みを、瀬戸内の歴史や文化とともに楽しめる香川県にぜひ足を運んでください。



©香川県瀬戸内海歴史民俗資料館