

春

3~5月

愛媛県の魚として制定されている「マダイ」。愛媛の魚は春の様々なお祝いを盛り上げます。



マダイ



メバル



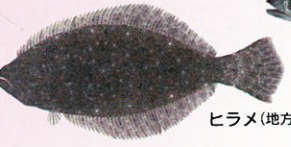
シロギス(地方名/きす・きすご)



コウイカ
(地方名/まいか・すみいか)



サワラ(地方名/さごし[小型魚])



ヒラメ(地方名/おおがれい)



カツオ



サヨリ



アカカマス



イダコ



イボダイ
(地方名/あまぎ・ばけら・しず)



ガザミ(地方名/わたりがに)



マサバ



ウチワビ
(地方名/たびえび・かふとえび)



タチウオ

えひめ旬のすかな

愛媛産魚



高級食材「ハモ」、幻の魚「キジハタ」が味わえます。半夏生には「タコ」を食べ夏バテを解消しましょう。

夏

6~8月



イサキ(地方名/いさぎ)



マダコ



ハモ



コチ



キジハタ(地方名/あこう)



エビ類



オニオコゼ
(地方名/おこぜ)



マアジ(地方名/ぜんご[小型魚]・ひらあじ)



マガキ



カタクチイワシ
(地方名/ほうたれ)



クエ



カワハギ
(地方名/まるはげ・はげ)



ブリ(地方名/やす[幼魚]・はまち)



トラフグ



マナモ



マハタ



カサゴ(地方名/ほご)



スマ

秋

9~11月

祭りの時期に欠かせない「ワタリガニ」「タチウオ」「マサバ」も脂がのってきます。

冬の魚介類は濃厚で旨味と脂がたっぷりです。

愛媛県農林水産部水産局漁政課

冬

12~2月