

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



**愛媛県八幡浜市**  
が応援するふるさと名物

八幡浜市の新鮮な魚介類及び  
水産練製品の生産に係る技術を  
活用した加工品群





ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

やわたはま  
愛媛県八幡浜市

地域の  
プロフィール

四国有数の魚市場を有するまち、八幡浜。  
段々畑では国内有数の美味しいみかんが育ち、  
自然の恵の豊かさを実感しながら暮らせるまちです。



八幡浜港周辺の景観



沖合トール漁船  
(沖合底びき網漁業)

四国・愛媛県の西南部に位置する八幡浜市は、太平洋の黒潮が流れ込む宇和海に面し、四国有数の魚市場には豊富な魚が水揚げされています。

また、三つの太陽が降りそそぐ段々畑では、国内有数の美味しいみかんが育ちます。

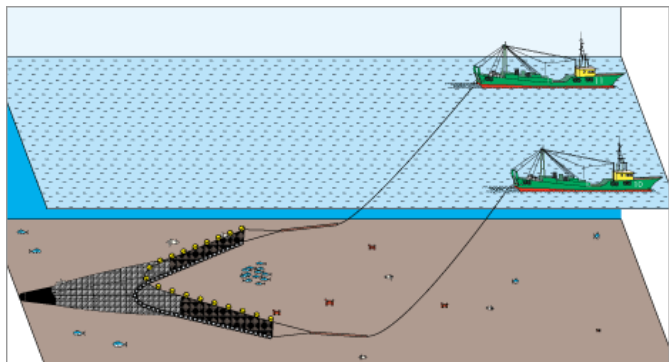
海の色と山の色が鮮やかな対照をなす  
自然豊かでコンパクトなまちです。

# 八幡浜市の水産業

## 八幡浜市における水産業の特色

八幡浜港は、愛媛県唯一の沖合トロール漁船の基地であり、一年を通して四季折々の多種多様な魚が水揚げされています。

それらの漁業により水揚げされた豊富な魚介類（年間約200種以上）は、県内外の各方面に出荷されるだけでなく、地元の水産加工業を生み出し、練り製品業や煮干し業などは、八幡浜の地場産業として発展してきました。



トロール漁業（沖合底びき網漁業）とは2隻の船で1つの網をひき、主にエソ、タチウオ、イボダイ、イカ類、マアジなどを捕らえます。



沖合トロール漁船  
第15・16海幸丸

# 八幡浜市の地域資源

主な地域資源（水産物）

マダイ ブリ アジ サバ ヒラメ シラス フグ タチウオ イワシ  
キビナゴ ハモ マハタ クエ イシガキダイ エビ アワビ ヒジキ



主な地域資源（鉱工業品）

## 水産練製品の生産に係る技術

八幡浜で盛んな水産練製品、古くはちくわなど江戸末期から作られていたものもありますが、その代表格として知られている「かまぼこ」は、明治23年（1890年）に「八幡浜かまぼこ生み育ての親」と言われる鈴木峰治（すすきみねじ）が、八幡浜市大黒町で初めて製造販売を行いました。

新鮮な魚が手に入る八幡浜だからこそ、輸入物の魚を一切使わず、地元で獲れる魚のみでかまぼこを作ることこだわりの製造しています。  
（水産練製品は、魚肉に食塩を加えすり潰し加熱したものを言います。）



## 職人によるかまぼこの板付け

～高級かまぼこの製造は、職人がかまぼこ用の刃がついていない付け包丁で一つ一つ板付けし手作業で行っています。

# 八幡浜市のふるさと名物①

## 八幡浜市の新鮮な魚介類及び 水産練製品の生産に係る技術を活用した加工品群

～八幡浜市の魚市場で取り扱われる多種多様な魚介類は、  
品質の高さから水産練製品や郷土料理（鯛めし、伊予さつま）など  
新鮮な魚介類を使用した加工品開発に広がりを見せています～

### 郷土料理（伊予さつま・鯛めし）



#### 伊予さつま

焼いてほぐした地魚に  
麦味噌とだし汁を合わせ  
ご飯にかけて食べるもの  
です。

香ばしい風味を楽しめ  
る愛媛県南予地方に伝わ  
る郷土料理です。



#### 鯛めし

鯛一匹丸ごと釜に入れ、  
醤油と酒、だしを加えて米と  
ともに炊きあげます。

ご飯が炊ければ、鯛の身を  
ほぐしてご飯に混ぜ合わせます。

鯛の旨味とご飯がまじり  
あう「鯛めし」は魚の  
王様の風格を  
実感できる  
上品な味です。



# 八幡浜市のふるさと名物②

## 水産練製品（かまぼこ・じゃこてん・ちくわ）



**かまぼこ** うまみのある魚、白い魚、身に弾力のある魚の身をすりつぶし、それぞれの魚の持つ特徴をそのまま生かして作られます。

特に、八幡浜のかまぼこは、宇和海で獲られる新鮮なエソを主原料魚として、味よし、色よし、弾力よしの三拍子がそろっているのが特徴です。



**じゃこてん** 八幡浜で水揚げされた新鮮な小魚を骨ごとミンチにかけすりつぶしてすり身にし、油で揚げています。

その独特の味わいと素朴な風味は、天然カルシウムをたっぷり含んでおり、栄養価の高い健康食品として大変喜ばれています。



**ちくわ** 串に魚のすり身を巻き付けて焼きあげたものをいいます。その昔、平安の時代にすりつぶした魚肉を竹の管に塗り、焼く調理法がありました。それから間もなく、魚肉を板に塗り、蒸す調理法ができました。

## こだわりの逸品！



**皮ちくわ** 愛媛県南予地方で高級蒲鉾の原料魚として利用している「エソ」の皮だけを1枚1枚竹に巻き付けて焼き上げたもので、酒の肴として珍重されています。



**削りかまぼこ** かまぼこを乾燥精製し細片に削ったものです。ちらし寿司、おにぎりなどにまぶすと風味豊に華やかな色彩が加わり食欲をそそります。



## 持続可能な競争力ある地域水産業システムの創成

### 1 仕組みを創る施策



生産・流通の基盤整備

新流通システムの構築  
加工産業基盤の整備

販売力強化と消費拡大

**高度衛生管理荷捌所の整備**

広域的な水産物流通の拠点化と衛生品質管理の向上  
魚市場における商習慣（運営及び流通体制）の見直し

**加工場（シーフードセンター）や関連施設の整備**

加工品開発などの支援、加工産業の育成と基盤整備

地域の活性化のための漁港文化の活用、PR活動の推進、**どーや市場の整備**



### 2 海を創る施策



水産資源の動向把握  
水産資源の維持と回復

県、研究機関、大学などと共同により、水産資源の動向を調査  
水産資源の動向調査を踏まえ、水産資源の維持と回復を推進

### 3 人を創る施策



生産者支援  
流通事業者支援  
水産業を支える人材の育成

漁業の担い手の確保、生産者支援  
消費地への販売力維持として流通事業者へ育成支援  
魚食・食育普及活動の開催、各種スキルアップセミナーの開催

# 八幡浜市水産物地方卸売市場

## 新魚市場（高度衛生管理型荷捌所）2013（H25）4月竣工

鉄骨造2階建 9,978㎡  
建物全体は閉鎖可能な構造  
搬入搬出口はオーバースライダー式シャッター  
清浄海水導入施設、電動フォークリフト、洗車場

消費者に信頼される安全で安心な水産物を供給するため、流通拠点機能の強化と水産物の衛生管理を実現し、産地の競争力の強化とブランド化を図るため施設を整備。

衛生管理の行き届いた魚市場は八幡浜市の水産業を下支えしています。





# 八幡浜市の強みを生かした海産物直売所・水産加工場



## 海産物直売所（どいや市場）

2013（H25）4月運用開始

新市場完成に併せ、魚のまちにふさわしい威勢のいい魚屋（仲買人、仲卸部会）が16店舗ずらりとならび、その日水揚げされた新鮮かつ安心安全な海の幸を浜値で販売

シーフードマイスター  
（（社）日本食育社協会の認定を受けたシーフードのスペシャリスト）が活躍



## 水産加工場（シーフードセンター八幡浜）

2014（H26）9月運用開始

地元水産物の付加価値向上、未・低利用魚の活用による漁業関係者の所得向上を目的とし、水産加工場を整備

ブランド製品の開発、  
学校給食への地元水産物の導入促進、地域雇用の創出など水産業の発展に期待

