

私も応援しています。

愛育フィッシュは、愛情込めて、  
愛媛で育てた魚です。

日本一の生産をはぐむ、豊かな海で  
我が子のように大切に育てました。  
私たちは、そんな魚を養殖魚ではなく  
「愛育フィッシュ」と呼びます。



愛媛県知事

中村 時広

愛媛県が実は水産王国って  
知っていましたか？

海面養殖生産額  
全国第1位!!

※H22漁業・養殖業生産統計年報



マダイ

全国シェア50%以上を  
誇ります。



ブリ

古くから宇和海全域で  
生産されています。



クロマグロ

資源保護が進む中、  
国内養殖が注目されています。



マハタ

愛媛県で種苗生産に  
成功しました。



愛媛で育てた魚です  
愛育フィッシュ

「愛育フィッシュ」ロゴマークの使用基準

使用対象	使用基準
生鮮食品	愛媛県で生産された全ての養殖魚 ※原産地が愛媛県であるものに限る。
加工食品	次のいずれかの基準を満たす加工食品 ①原材料の総重量に占める愛育フィッシュの割合が、概ね50%を超えるもの ②商品の特徴づける原材料に占める愛育フィッシュの割合が、当該原材料の概ね75%以上のもの
広報PR	使用制限なし(販売目的の場合は、お問合せください)

愛媛県農林水産部水産局漁政課 TEL089-912-2605

愛のくに  
愛のめふれる  
愛媛県



## 漁場が違う!

宇和島はホントにええ漁場なんよ。  
なんと言ってもリアス式海岸やね。  
深い入り江が入りまじって  
生産には最適よ。  
こんな漁場、他にないと思うわ。

ネオメイト会 / 大塚功さん

宇和島は黒潮由来の海水が  
流れ込む全国でもめずらしい  
漁場です。



## エサが違う!

飼育には専用のエサを使うんよ。  
安定して品質の高い魚を育てる  
ために、毎日研究しよる。  
エサで魚の品質が決まるけん、  
一番のこだわりなんよ。

徳弘水産 / 徳弘多一郎さん

ハーブ、お茶(カテキン)、アミ  
エビ、ポリフェノール…など、  
各生産者がこだわりの成分を  
配合しています。



## 鮮度が違う!

活魚出荷も生き締め出荷も  
スピードと丁寧さが大事なんよ。  
魚を捌つけんように大事に扱  
いながらも素早く処理するけん、  
鮮度がええんよ。

宇佐水産 / 宇佐和人さん

1年中スーパーに美味しい魚  
が並ぶのは毎日出荷できる愛  
育フィッシュのおかげです。



# 愛育フィッシュ オールスターズ

愛媛には愛情込めて育てられた魚がこんなにたくさんいます!



マダイ

愛媛の漁業を代表する魚で県の魚にも指定されています。県内ではブランドマダイも多数生産されています。



ブリ

古くから宇和海全域で生産されてきた出世魚。その技術力によって年間通じて羅ノリ良く育ちます。



シマアジ

最もおいしい最高級のアジと言われます。DHAやEPAが多く含まれ、森のいなし羅ノリが特徴です。



クロマグロ

背身の部分にも脂肪分が多く、全身トロのような豊富な脂ノリは愛育フィッシュならではのです。



マハタ

コラーゲンをたっぷり含む独特の甘みがあり、食通の間では“幻の高級魚”と言われています。



ヒラメ

健康的で引き締まった身が自慢です。波によるストレスを受けない陸上水槽で育てられています。

## まだまだいます! 愛育フィッシュ



カンバチ



ヒヨマサ



マアジ



トラブク



カマクラハギ



マサバ



スズキ



イサキ



クエ



イヨキダイ



メバル

などなど...