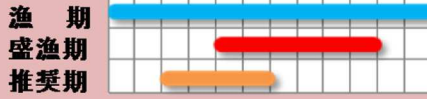


磯の王者

イシダイ

(地方名:シマダイ・ナシマ
ダンダラ・ガンバソウ→クチクロ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



水揚量(H21年) 2.7トン

大きさ(流通サイズ) 大きいものは全長80cmにもなる。

調理方法



刺身、洗い、煮つけ、塩焼きなど。
40cm位のものがもっとも美味しいと言われている。



定置網、刺網、小型底びき網で漁獲され、主な水揚げ港は、田後港(浦富)、泊漁港、御来屋漁港。

青と緑の美しく大きな
胸びれが特徴

ホウボウ

(地方名:コト)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 大きいものは全長60cmにも達する。

調理方法



大型は刺身、煮つけ。小型はぶつ切りにして吸い物、鍋など。ゼラチン質が多いので煮付けにすると美味しい煮ごりができる。ブイヤベースには欠かせない魚。



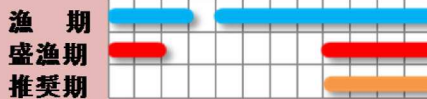
小型底びき網漁が盛んな鳥取港、赤崎港、境漁港での水揚げが多い。

ゼラチン質がたっぷり
美容によい

アカエイ

(地方名:アカエイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 全長(尾を含む)は2mにもなる。

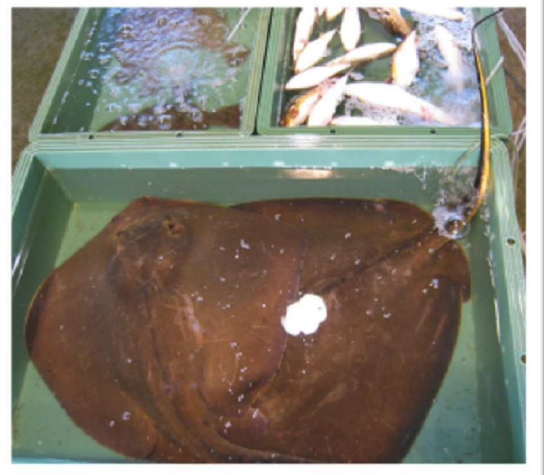
調理方法



煮つけが定番。鰭(ひれ)の付近が美味いとされる。ムニエル、バター焼きも美味い。鰭の干物はお酒のあてに最適。



尾の付け根付近に毒棘(毒は神経毒)があるので刺されないよう注意が必要。志賀直哉の名作「暗夜行路」にも登場。夕方 大山から見る夕日に染まる大根島の様子をアカエイの姿で表現している。



小型底びき網漁が盛んな鳥取港、境漁港での水揚げが多い。