

ほとんどお目にかかれない珍魚中の珍魚

# ガンコ

(地方名 オトク)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期

■																				



漁獲量がきわめて少なく、まとまって水揚げされることがない幻の魚。獲れても船員さん方の食材となってしまう。最近ではある程度まとまると市場にでることもある。

### 名前の由来

オトク：不明

### 棲息場

山陰沖では水深200～400mの深海底に分布。

### 大きさ(流通サイズ)

全長40cm位になる。

### 産地

網代漁港、賀露港、境漁港。

### 水揚量(H21年)

不明



### 肉質・味

少々水っぽいがきれいな白身。加熱すると身が締まり、身離れも良い。底魚特有の臭いもなく癖も無く食べやすい。良い出汁がでる。



### 調理方法

煮付け、味噌汁、鍋

調理のこつ

体表に付着する粘液を丁寧に取り除くこと



- 鱗がなく、皮は柔らかくぷよぷよとした感じ。頭部は大きくゴツゴツした独特の風貌。後頭部に多くの棘があり、特に後頭部に角上の棘があることが特徴。
- 従来オトクについては、本種とヤマトコブカジカが混同されていた。
- ヤマトコブカジカは頭部が大きく張り出し、後頭部に大きな角状の棘がないこと、尾鰭後縁は黒くないことからオトクは本種（ガンコ）であると考えた方がよい。漁業者もヤマトコブカジカは食用にしないとのこと。