

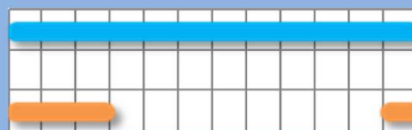
大型で比較的安価でお得感いっぱい

# キアンコウ

(地方名 アンコウ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



鰓、身（ほぼ肉、体の身）、肝臓（肝）、鰭、皮、卵巣（ぬの）、胃（水ぶくろ）全身を食べる。捨てるところがないお得な魚。

## 名前の由来

アンコウ：諸説あり  
じっと動かないことから  
一定期間一箇所にこもって  
修行する意味の仏教後  
「安居（あんご）」が  
転じた説等。  
全国的に地方名は少ない。

## 棲息場

山陰沖の水深80~200mの  
海底。産卵期（春）には  
浅場に移動する。

## 大きさ(流通サイズ)

全長1m以上、体重10kg以上  
となる。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約16トン



## 肉質・味

ぶよぶよとした柔らかい白身。骨や鰓も柔らかい。身はあっさりとしているが、肝（肝臓）は濃厚で美味しく珍重され、高級品である。肝にはビタミンA、Dが豊富に含まれる。



## 調理方法

鍋が一般的であるが、唐揚げも美味しい。あん肝、あん肝のにぎり寿司は高級品。最近では活魚の薄造り（刺身）でも食べる。一匹丸ごと調理する機会は少ないが、体表は粘液でぬるぬるとし、全体的に柔らかいので捌き方にコツが必要。口には小さな鋭い歯があるので素手でつかまないように注意のこと。



- 亜鉛の含有量が非常に多い。
- 鳥取県ではアンコウを好んで食べる食文化はなく、産地の漁師さんや一部の家庭でしか食べられていなかったため、関東など大都市ほど魚価は高くなく、比較的安価で購入することができるのでお得。
- 夏場に小型底びき網で漁獲されるアンコウは、小型であるが非常にリーズナブル。唐揚げでどうぞ。

沖合漁業 沖合底びき網 沿岸漁業 小型底びき網