

鳥取の期待の新ブランド「とろはた」。脂ののりに自信あり。1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

食のたまご鳥取県  
鳥取県産の魚

# ハタハタ

(地方名 シロハタ)

漁期  
盛漁期  
推奨期



鳥取県産の大型のハタハタは周年10%以上の脂肪があり、脂ののりをセールスポイントに官民挙げてブランド化に取り組んでいる。

## 名前の由来

シロハタ：秋田産に比べ、体色が白っぽく見えることから。

## 棲息場

水深150m～300mの深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

全長13～20cm  
(体重20～100g)のものが多い。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約1,208トン

## 栽培・資源管理取組

水産試験場は、魚価が安い小型個体(ジンタン)を獲り控え、大きくしてから漁獲するための漁網の適切な目合いを提唱している。

## 鳥取の『とろはた』

- 全長20cm以上の大型で
- 脂ののりに自信がある
- プレミアムなもの

## 肉質・味

身離れが良い白身。癖もなく万人好みの味。脂ののりも良く旨みに富む。鱗がなく、水洗いも手間いらずで、調理がしやすい。ビタミンA、E、D及びカリウム、亜鉛に富む。

## 調理方法

鳥取県人は「煮付け」が大好き。塩焼きは、サンマに負けず劣らず脂がしたたり落ちる。新鮮なものは刺身や酢じめも美味。小型のものは唐揚げで頭から尾っぽまで食す。鍋にも最適。洋風にはムニエルも。煮付けの時は、肝(肝臓)を残して煮ると味わいが増す。鰓蓋に棘があるので下ごしらえの時に注意。

- 鳥取県産は、大産地秋田県産とは異なり産卵に参加しない未成魚。本県沖には成長するため餌を食べに来遊し、栄養は生殖腺の発達のために蓄えられるのではなく、筋肉に蓄えられるので脂肪含有力も多く、体色も黒ずむこともなく、黄金色に輝く。
- 鳥取県産の大部分は外国生まれ。産卵場は朝鮮半島北部の日本海側。
- 鳥取県産の最大固体は、全長32.5cm(体重319g)。秋田県では全長36.4cm(体重600g)の記録がある。



# 郷土料理と創作料理



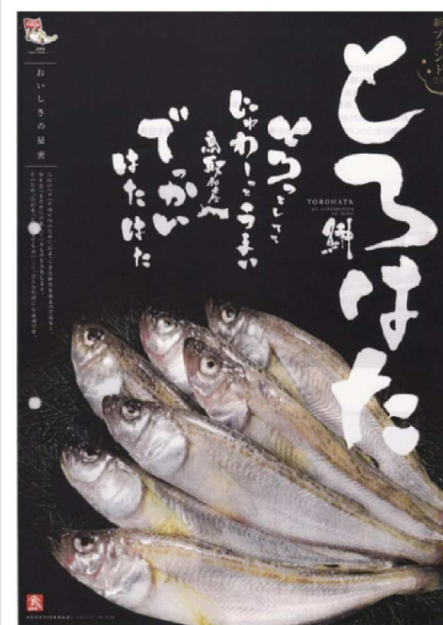
## 郷土料理

### しろはたずし

古くから鳥取市賀露地区で作られてきたもの。特に賀露神社の春の大祭時には欠かせない一品。背割りし内臓を取り除いたシロハタ（ハタハタ）を一昼夜塩漬けにし、その後半日程度塩出しをする。酢飯の代わりにから煎りしたオカウをすし酢で味付け、麻の実を混ぜたものをシロハタに詰め込みもとの魚の姿に整えたもの。

## 創作料理

本県の東部地域ではまちおこし、未利用サイズの活用、魚食普及や食育、さらにトロハタのブランド化の一環として様々な新たな食べ方や創作料理が考案されている。また、2011年2月26日には東京築地市場で市場関係者を対象に「鳥取のトロハタ美味しさセミナー」を開催し、トロハタを使った料理を試食していただき好評を博した。



小型個体（ジンタン）を使った「じんたん寿司」



皮ごと食べる「湯びき」



棒寿司状に一工夫。にぎり寿司もなかなかのもの



取り除いた背骨は「骨せんべい」でどうそ



築地市場でのセミナーの様子  
挨拶は、藤井副知事