

可食部分が多くリースナブル。ヌメリをとって熱を通せば高級魚

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

# タナカゲンゲ

(地方名 ババア、ナマス)

漁期  
盛漁期  
推奨期



県東部に位置する岩美町では、まちおこしとしてババチャン料理と銘打っているいろいろな料理を考案。

## 名前の由来

ババア：頭部に皺が多く、顔つきが狐に似て老女を思わせる風貌から。  
ナマス：口が大きく目が小さいことから風貌がナマスに似ることから。

## 棲息場

山陰沖の水深200～500mの深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

全長50～60cmが多い。  
小さなものは少ない。

## 産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

## 水揚量(H21年)

約15トン

## 肉質・味



ゲンゲの仲間では水分が少なく、比較的身がしまり、身離れもよい白身。体表面は粘液(ヌメリ)で覆われ独特の臭いがあるが、淡泊で上品な味。旨み成分が少なく、癖がないのでシンプルな料理に向く。熱を通すとより身が締まる。

## 調理方法



地元では煮つけで食べることが多い。味噌汁、吸い物も上品。鍋にも合う。一押しは唐揚げ。まるで鳥の唐揚げの様な食感。英国名産のフィッシュアンドチップス(タラのフライ)よりも美味いかも。新鮮なものは、産地では刺身で食べられている。皮のヌメリを丁寧に取り除くと臭みがとれてさらに上品になる。



名物ばばちゃん鍋



- ドギ(ノロゲンゲ)、オトク(ガンコ)と並び本県底魚の三大珍魚の一つ。
- 以前は県東部の産地の漁師さんが自家消費するか、行商のおばさん達が産地近傍の家庭に届ける程度で店頭ほとんど出回らなかった。
- 今ではババチャン鍋は、岩美町の名物料理。
- 比較的小型が多いゲンゲの仲間では、最大級。
- 卵はきれいなオレンジ色で、サケの卵に類似。