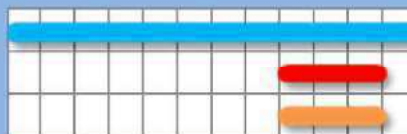


味の季節変化が少なく、一年をとおしてほぼ同じ味が味わえる 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ゴマサバ

(地方名 マルサバ)

漁期
盛漁期
推奨期



上：マサバ 腹側に明瞭な胡麻状の斑点がない。
下：ゴマサバ 胡麻状の斑点が見える。

マサバとゴマサバの見分け方

①魚体側面に並ぶ黒い斑紋が、背中から延びるしま模様から明らかに離れているか？

(○はゴマサバ、×はマサバ)

②正確に見分けるには測定が必要

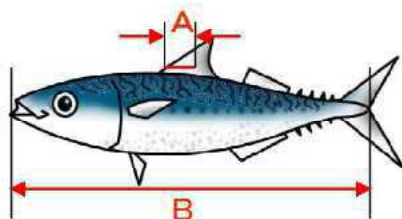
A：前方の背びれの先頭から1番目から9番目のとげの間の長さ

B：尾叉長

A÷Bの値が

0.12未満はゴマサバ

0.12以上はマサバ



※マサバ・ゴマサバ判別マニュアル(独)水産総合研究センターより

名前の由来

ゴマサバ：体に胡麻をふったような黒い斑紋があることから。また、マサバ(ヒラサバ)に比べ、体の断面が丸みを帯びるため。

棲息場

マサバに比べると水温が暖かい海域に多く分布するが、近年日本海への来遊が増加している。

大きさ(流通サイズ)

尾叉長30cm前後のものが多い。

産地

境漁港、御来屋漁港。

水揚量(H21年)

マサバと混獲される場合が多く、マサバとして一括取り扱われているため単独の漁獲量はないが、近年水揚量は、増加傾向。



肉質・味

マサバに比べると身が割れやすく、色も赤身が強く、脂肪も少なくさっぱりとした味。



- ゴマサバの体側面に並ぶ黒い斑紋は、漁獲後の保存温度が高いほど消失が早くなるので鮮度を見分けるキーポイント。
- マサバに比べさらに鮮度落ちが早いので、目が濁ってなく、体に張りがあるものを選ぶこと。
- マサバ同様、焼いても、煮ても、揚げても美味しく、鮮度が良い物はしめ鯖でどうぞ。刺身は、よほど鮮度の良いものが手に入らないと困難。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 定置網

マイワシが顔を出せばスルメイカは引っ込む

スルメイカ

(地方名 マイカ、シマメ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



体色が茶褐色の物を選ぶ。白色となっているものは鮮度が落ちている。

名前の由来

マイカ：イカ類の中でもっとも多く漁獲され馴染み深いので真（マ）のイカ。

棲息場

日本周辺全域に生息する。寿命は1年で、1年後に東シナ海等の産卵場に戻ってくる。

大きさ(流通サイズ)

銘柄は1箱20入り、25入り、30入り、40入りが基本でまれに12入りの大型もあるが、胴長20cm台のものが主流。

水揚量・単価(H21年)

2,520トン

地元加工品

スルメ、一夜干し、沖漬け(醤油漬け)、イカミンチ、麴漬け。

肉質・味

新鮮なものは歯ごたえがある。晩春～初夏に水揚されるものは、小型であるが成熟が進んでいないので身(筋肉)が非常に柔らかく生食に向く。晩秋～冬に水揚されるものは、大型で肉厚で食べ応えはあるが、身が硬く加工・調理に向く。

調理方法

加熱する場合はちょっとした注意が必要。肉は60℃を越えるとタンパク変性のため硬くなるので加熱しすぎに要注意。まるのまま茹で、形が丸みを帯びたら一度取り出し、輪切りにして別途準備した煮汁に絡ませると柔らかい煮付けとなる。



臭みのない麴漬け



- 近年本県沖での漁場形成が不安定。そのため主要水揚基地である境漁港への入港船が少なく、水揚量は低迷。
- 昭和45年頃には境漁港だけで4万トン弱の水揚があった。
- 省エネ・エコのためLED集魚灯を開発中。
- 海底でフ化した幼生は一度海面まで浮上するため、時化が続く年(寒い冬)は生き残りが悪い。反対にマイワシは寒い冬が続くと生き残りが良い。

沖合漁業・沿岸漁業 イカ釣



鳥取の冬の味覚の
王者といえばやっぱり
『松葉がに』だね！



親ガニの味噌汁は冬の庶民(県民)の味。大根は欠かせない。

ズワイガニ雌

(地方名 親ガニ、セコ、メガニ、ヒナサンガニ) 推奨期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



資源保護のため、漁期は2ヶ月と短く、貴重なカニ。

名前の由来

親がに：子孫を残す卵を抱えている姿から。

せこがに、せいこがに：甲羅の上からオレンジ色の卵巣（内子）が透けて見え、あたかも子を背負っている様子から。

棲息場

山陰沖の水深200～300mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは甲幅11cm、体重500gにもなる。甲幅7cm以下は、漁業者の自主規制により再捕禁止となっている。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約718トン

栽培・資源管理取組

資源管理計画や資源回復計画により資源管理が行われている。また、漁業者の自主規制により一航海当たりの漁獲量や大きさの制限を設けている。



肉質・味

松葉がにと違って身を食すと言うよりも甲羅の内にある赤い内子（卵巣）を食べる。内子（卵巣）は、ほくほくした触感で、独特の濃厚な甘みと旨みを感じる。煮ると良い出汁がでる。



調理方法

鳥取県では味噌汁が定番。大型のものは茹がにがお奨め。味噌汁には大根との相性がぴったり。水から少し長めに煮てしっかりダシをとること。親がにの味噌汁は本県を代表する冬の家庭料理。最近では親がにを数枚も使った親がに丼を提供するお店もある。



- 雄（松葉がに）に比べて、かなり小さく別種と思っている人もいる。
- 雌は成熟すると産卵した卵をお腹に長期間抱えなければならないため脱皮が出来なくなるので成長が止まる。雌は10回の脱皮を経て成体となり、腹接（俗に言うカニのふんどし）が丸く幅広となり腹面全体を被う様になる。成体になるまで8～10年もかかる。
- お腹に抱える卵を外子と呼び、抱卵期間は初産で1年半、2回目以降は1年間。大型のものは10万粒も外子を抱えるが、平均すると5万粒位。

沖合漁業 沖合底びき網

価格は、リーズナブルだが、半年待てば松葉がにとなる。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ズワイガニ

(地方名 若松葉)

漁期
盛漁期
推奨期



脱皮後の時間経過が短く、甲羅が柔らかい雄のズワイガニ。「松葉がに」に比べ、市場価値は低い。高級な「松葉がに」を安価に気軽に楽しみたいとの希望を叶えてくれる。

名前の由来

若松葉：以前は筋肉の水分量が多く水っぽい食感から「水がに」と称されていたが、イメージアップのためみずみずしいを若いに置き換えて改名。

棲息場

山陰沖の水深
200～450mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

若松葉は甲幅10.5cm
以下の採捕が禁止。

産地

網代漁港、境漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約175トン

栽培・資源管理取組

ズワイガニの漁獲量は1969年の約5000トン进行ピークに急激に減少し一時は千トン以下となった。近年水揚量は増加傾向がみられるものの、今後持続的に利用するためには、親がに(成熟雌)や若松葉の利用のあり方について検討して、有効な管理手法を早急に導入する必要がある。



肉質・味

松葉がにと比べると、水分は多く身入りは悪く、かにみそは、詰まっていないが、身離れが良く脚を吸えば身がスッと取れて食べやすく、サッパリとした味わいがある。県東部での人気は高い。



調理方法

大型の活きたものは刺身もおいしい。若松葉を家庭で茹でるときは、甲羅を外し半割にした後、短時間でさっと茹でること。カニミソも水分が多いので、カニミソだけを集めて、日本酒を適宜加えて弱火で焦げないように煮詰めると美味しく食べられる。



- 脱皮直後の若松葉は、体全体がふわふわとなっており、体を維持するため甲羅の中に海水をたっぷり取り込んで体を膨らませている。
- 長い時間(約1年)をかけて徐々に甲羅が硬くなり水分量も減少し、硬くて立派な甲羅を持ち、しっかり身が詰まった松葉がにとなる。
- ズワイガニの雄の脱皮時期は初秋頃。
- 若松葉も半年後の来漁期になれば市場価値の高い松葉がにとなる。

沖合漁業 沖合底びき網

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

地元では煮つけて食べることが多い。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。

沖合漁業 沖合底びき網

一夜干しは、サンマ塩焼きに負けない程脂がしたたい落ちる

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ニギス

(地方名 オキギス)

漁期
盛漁期
推奨期



最近水揚量が少なく店頭で見る機会が減ったが、安価で美味しい魚。惣菜として利用すれば、懐にやさしい。

名前の由来

オキギス：沿岸域（灘）に棲息するホンギス（シロギス）に形が似るが、沖合で漁獲されることから。

棲息場

山陰沖では水深100m～400mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

最大でも全長20cm、体重70g程度になる。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約79トン

肉質・味

身は柔らかく、水分が多い、白身で癖のない味。干物やすり身材料として最適。グルタミン酸やリジンのアミノ酸に富む。骨も柔らかい。目が澄んでいて、多少お腹が膨らんだものが良い。

調理方法

醤油との相性が良く、地元では煮付けで食べる。塩焼きも良いが、水分を切った一夜干しが非常に美味。脂がのったものはサンマの塩焼きに匹敵するくらいの脂がしたたり落ちる。天ぷら、唐揚げも。団子や薩摩揚げは、プリプリと弾力があり、旨みが口中に広がる。鮮度落ちが早いので新鮮なものを使うこと。水分が多いので、水気を切ることが調理のポイント。



ニギスの塩焼



- キスの名前が付くが、本ギスとはまったく異なり、どちらかと言えばワカサギやシシャモに近い（脂鱭がある）。
- 本種の背鱭は1基であるが、本ギスの背鱭は2基。
- 1990年以前は水揚量も多かったが、近年は大きく減少。
- ハタハタの魚価の向上により、ハタハタを優先的に漁獲するようになった。

姿に似合わない上品な味。美肌成分に富む。

ノロゲンゲ

(地方名 ドギ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



ヌルヌルし見た目は悪いが白身の魚。値段も安く、食べず嫌いは禁物。食べるサプリとしても最高。

名前の由来

ドギ：少々難しいが、「ド」は侮蔑を表す接頭語、「ギ」は魚を表す言葉。要するに卑しい魚、どうしようもない魚、価値のない魚を示す下魚の意味。

棲息場

山陰沖の水深200m～2,000mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

全長30cm

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約19トン

肉質・味

体表はゼリー状の寒天質で覆われ、コラーゲンに富む。寒天質部は少々独特の臭いがあり、ズルッとした独特の触感があるが、筋肉は白身でとても上品。肌荒れに効果があると言われるコンドロイチン硫酸やヒアルロン酸に富む。

調理方法

煮付けが一般的。吸い物は上品。天ぷら、唐揚げにしても美味しい。煮ごごりは天下一品。干物にすると独特の寒天質が消失し食べやすくなるとともに、旨み成分が凝縮され味わいが深まるが美肌成分は残念ながら消失する。面倒であるが筋肉(白身)の刺身も美味しい。調理のコツは、鮮度の良いものを使うこと。水分多いので揚げ物にするときは要注意。



煮付け



唐揚げ



- 資源量は極めて豊富(ゲンゲの仲間では最多)。深海の至る所に分布。見た目は「ドキッ」とするが味は旨い。しかも、魚価は安い。
- 残念ながら需要はまだまだ少ないので、水揚量も少なく、流通も限られる。
- ドギ(ノロゲンゲ)の仲間では、アゴゲンゲ、クロゲンゲが沖合底びき網で漁獲されるが、ほとんど水揚はされない。アゴゲンゲは、ドギより脂が強く干物がうまい。クロゲンゲは遊離アミノ酸に富み、特にグルタミン酸が多い。

沖合漁業 沖合底びき網

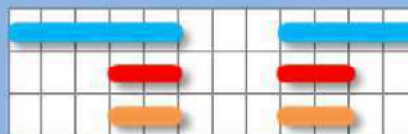
塩して焼けば「ボグロ」にせまる味

ハツメ

(地方名 アカハタ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日常の惣菜魚としては最高。家計に優しいお魚。

名前の由来

アカハタ：「ハタ」とは体に斑文がある魚を示し、体色が赤いことから「赤ハタ」。「白ハタ」と区別。

棲息場

山陰沖の水深100～300mのやや深い海底、日本海に多く、太平洋では少ない。

大きさ(流通サイズ)

全長25cmになる。

産地

鳥取港、境漁港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約57トン
過去10年間では、
30～70トンの幅で変動
平均水揚量は、45トン



見た目も鮮やかな干物



肉質・味

淡泊な白身であるが、少々水っぽい。皮下に旨みある。焼き魚に最適な魚の一つ。焼くと皮が香ばしい。



調理方法

塩焼きが一番、煮付けでも美味
調理のコツは、塩を振ってしばらく放置し、十分に水分を出すこと。



知っ得

- 全国的にはメバル等の代用品として評価されるため魚価は安い、美味しい魚。
- 雌雄により体色が異なる。また、成長により体色に変化。体長12cmまでは雌雄とも赤色。雄はその後黄色の割合が増し、体長17cm以上の雄はすべてが黄色。大きな黄色のものは雄、大きな赤いものは雌。
- 地方によっては、近縁のメバルをハツメやハチメと呼ぶので要注意。

沖合漁業 沖合底びき網

七度洗えばササガレイ

ヒレグロ

(地方名 ベラ、ベランス、ヤマガレイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



粘液に包まれ見た目は悪いが、値段も安く美味しい魚。

名前の由来

ベラ、ベランス
身が薄く、柔らかく、
ペラペラしていることから。

棲息場

山陰沖の水深
150~600mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

雌の方が大型になり全長
39cm(体重500g)、
雄は32cm(260g)
まで成長する。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約429トン

栽培・資源管理取組

小型魚を保護を目的とした
改良網を開発。実用化に向けた
試験を行う計画。



肉質・味

身はやや薄い。脂に独特の風味があり、賛否が
分かれるところ。干物にすると風味がでる。
産卵期前の12月~1月が卵巣も発達し、
脂ののりも良い。



調理方法

煮付け、塩焼き、唐揚げ。干物がうまい。
又メリが多いので、湯通し等で又メリを取って
から調理すること。下ごしらえをきちんと
行い調理すれば、惣菜として最高。
小型のヒレグロを骨ごとみじん切りにし
おろし大根と醤油で食べると絶品!!



「背ごし」は
見た目も美しい。



- 沖合底びき網で漁獲されるカレイの中では最も価格が安く、庶民の味方。
- 高級干しガレイで有名な「ササガレイ(ヤナギムシガレイ)」によく似るが、粘液が非常に多い。
- 亀の子タワシ等で丁寧に滑りを取り除いて作った干物は、姿・味ともササガレイにも勝るとも劣らぬものとなる。

沖合漁業 沖合底びき網

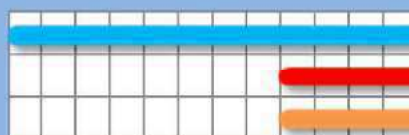
鳥取県はブリの主要な産地。
境港港は全国トップクラスの水揚げ港。

ブリ

(地方名 ツバス、ハマチ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

ブリ
年を経た魚（経魚ブリウツ）
のブリが濁ってブリ

棲息場

日本海側では千島～朝鮮半島
までの水深100m以浅の
表中層。沖縄にはいない。

大きさ(流通サイズ)

体長1m、体重10kg弱に
なる。鳥取県では「ハマチ
(1～2kg)」サイズの
漁獲量が多い。
最大は体長1.5m
体重40kgの記録がある。

産地

まき網ものは境漁港
沿岸もの（刺網、定置網）は
御来屋漁港、酒津漁港、
赤碓港。

水揚量(H21年)

まき網 7,482トン
沿岸漁業 695トン



大型のブリは冬が一番。ツバスやハマチ等の若魚は
夏～初秋が美味しい。



肉質・味

マグロに比べるとこりっとした堅めの食感。
ブリ特有の香りがあり大きくなるにつれ強くなる。
ビタミンB1、B2が魚類中では多い。
人の発育に不可欠なヒスチジン（アミノ酸）を
多く含む。



調理方法

刺身、照り焼き、塩焼き、ブリ大根等の煮物、
薄く切ってしゃぶしゃぶも美味。ツバス等
小型で脂ののりが少ないものはフライもいける。
刺身の残ったもので作るお茶漬はまた格別。
大型の寒ブリはクロマグロと同様筋肉が硬いので
低温で貯蔵し熟成させること（筋肉が柔らかく
なり旨みアミノ酸のヒスチジン量が増加）。



- 出世魚で成長により名前が異なる。鳥取県では一般的に
ヒデリゴ（体重0.35kg以下）→ツバス（0.35～1kg）→
ハマチ（1～2kg）→マルゴ（2～5kg）→ブリ（5kg以上）
- 鳥取県ではハマチやマルゴの水揚げが多く、大型の寒ブリに比べると脂の
のりは少ないが、あっさりした味わいが長期間安価で楽しめる。
- 結婚した最初の年末にお嫁さんの実家にブリを送り届ける風習がある。
大きい物は半分を持って帰ってもらうのが一般的。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 刺網、定置網

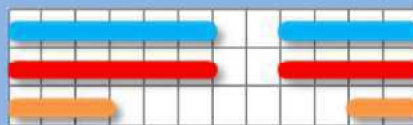
価格はズワイガニに比べて大変安いですが、味は価格差ほどの違いはなく、大変お買い得。

ベニズワイ

(地方名 紅ガニ、ベニ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



甲幅9cm以下の漁獲は禁止。
また、ズワイガニと異なり雌の漁獲は全面禁止。

名前の由来

紅ガニ：ズワイガニに比べ体色が茹でる前から鮮やかな紅色を呈することから（ズワイガニは茶褐色）

棲息場

日本海では水深500m～2700mまでの深海底。

大きさ(流通サイズ)

雄は、甲幅16cm、体重1kgにもなる。生鮮で流通するものは大型が多い。

産地

境漁港。

水揚量(H21年)

9,076トン

栽培・資源管理取組

資源回復計画に基づき資源管理を実施。
日本で唯一IQ制度（年間漁獲して良い上限値を船別に設定）を導入。
脱出口付きカニ籠を使用し、小型ガニを海底で脱出させ保護。



肉質・味

水分が多く肉質は柔らかいが、その分口の中でさっと広がる。ズワイガニに比べ香りは劣るが、甘みはそれ以上。黒変が見られず、腹側から見て透けて見えない物を選ぶこと。



調理方法

茹でがにが一般的だが、非常に鮮度の良いものや活がには刺身でどうぞ。最近地元飲食店が中心となり創作料理を開発し、ご当地グルメが続々登場。新たな観光資源として売り込み中。
多種多様な加工品がある。カニグラタン、カニコロッセ、カニ爪フライ、かにみそ、脚のむき身、肩肉のフレーク等。また、カニ殻からはキチン・キトサン、グルコサミンを製造、カニ殻肥料、カニグラタン用の乾燥カニ殻も。



- 日本に水揚される約60%が境漁港に水揚される。
- 境港には大量に水揚げされるベニズワイを処理するため加工工場が多数ある。カニ加工は市を代表する産業となっている。
- 全国の回転寿司で出されているカニ握り寿司に使用されるネタの大半は、境港産ベニズワイ。
- 日本周辺海域に分布するかに類で最も漁獲量が多く、万トン単位で漁獲されるのは本種のみ。

沖合漁業 ベにずわいかご網

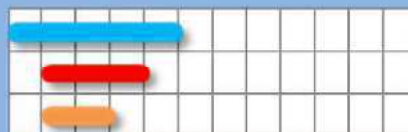
富山が有名だが、鳥取も結構な産地

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ホタルイカ

(地方名 ホタル)

漁期
盛漁期
推奨期



海洋生態系において重要な餌生物。多くの有用水産物を支えている。

名前の由来

ホタル：
体が発光することから。

棲息場

山陰沖の200～700mの深海。

大きさ(流通サイズ)

外套長(胴の長さ)7cm、
体重10g程度。
本県に水揚げされるものは
小型のものが多く。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚げ量(H21年)

約146トン

ホタルイカの発光

● 体全体に千個近い発光器を持ち青白い光を発する。

● **発光の役割**
背景に溶け込み捕食者にみづかりにくくするため。
危険を感じると目くらまし効果としてフラッシュの様に一瞬強く発光する。

肉質・味

内臓ごと食べるので、小さいが味は濃厚。高タンパク、低カロリーで、コレステロールを下げると言われているタウリンも豊富。体全体に張りがあり、目が飛び出したものが鮮度が良い。

調理方法

● ボイルした物をそのまま種々の薬味で食べる他、和え物が一般的。
● 生を加熱(ボイル)する場合は、両面に切れ目を入れること。
● また、寄生虫が内臓に寄生することが知られているので、生食は避けること。
● 加熱(沸騰水に30秒以上)、又は冷凍(-30℃で4日以上)すれば死ぬことが確認されている。



- 鳥取県では産地富山湾の解禁前の冬季～初春の水揚げが多い。産卵期前に漁獲するため小型個体が多く、味にこくを出すと言われるワタ(内臓)の発達も小さい。
- 沖合底びき網船が帰港直前に操業し水揚げするので、鮮度は良いものが多い。
- 昼間は水深200m以深に暮らし、夜間には水深100mより浅い層まで浮上。毎日深浅移動を繰り返している。

沖合漁業 沖合底びき網

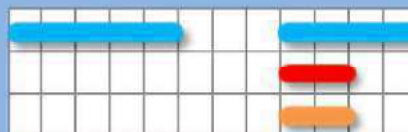
鳥取産は大型、新鮮で美味。冷凍品とは格が違う。

ホッコクアカエビ

(地方名 アカエビ、アマエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



他の深海エビに比べ殻が非常に柔らかく、身がはがし易い。寿命は、結構長く11歳とされている。

名前の由来

赤エビ：深海で漁獲されるエビの中でも赤色が強いから。

棲息場

山陰沖の水深200～1000mの深海の岩礁域周辺や大陸棚斜面（深海へ続く谷）。

大きさ(流通サイズ)

体長13cm前後、体重30g弱となる。

産地

境漁港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約48トン



肉質・味

ほんのりピンク色した身は、モサエビに比べ弾力があり、プリプリ感に富む。甘みはモサエビに劣るが程よく甘い。赤身が強く身に張りがあるものが鮮度が良い。



調理方法

刺身が一番。茹でて焼いても、酒蒸しても美味しい。また殻ごと唐揚げも良いが、パン粉を付けてフライにすると殻も気にならずビックリするほど美味しい。刺身をした後に残った頭の味噌汁も濃い旨みが出て美味しい。



姿揚げ



- 活魚より漁獲してしばらく時間が経過した方が甘みが増すので、沖合底びき網のものは旨みが強い。
- 生まれてから約5年間は雄で生活。すなわち小型の赤エビは全て雄。成熟して交尾後、雌に性転換する。
- 店頭で並ぶ大型の赤エビは、ほとんど全てが雌。
- 雌は2年に一度春に産卵し、翌年冬までお腹に抱えて、けなげに卵を守り、子（幼生）を放出する。

沖合漁業 沖合底びき網

境漁港の水揚量は、全国1、2位！

マアジ

(地方名 アジ、ヒ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



体長50.3cm、体重1.23kgが県産最大個体。
小さいものは、カキノタネ、カボチャ、スーパー等
おもしろい名前で呼ばれている。

名前の由来

ヒ：境港市場での呼び名で、
市場関係者が使用している。

棲息場

日本海極沿岸から沖合域。
マイワシやマサバに比べ
沿岸性が強い。

大きさ(流通サイズ)

まき網ものは小型(体長10~
22cm)、沿岸漁船ものは
中大型(18~30cm)。

産地

まき網ものは、境漁港。
沿岸ものは、淀江漁港、
御来屋漁港、赤碓港、泊漁港。

水揚量・単価(H21年)

沖合 36,442トン
沿岸 474トン

栽培・資源管理取組

我が国では漁獲可能量(TAC)
を定め、漁獲量はその量を
上回らないように管理して
いる。さらに、西日本の
まき網生産者が小型魚の
保護を目的に資源回復計画を
実行中。



肉質・味

青魚ではあるが身は透明感溢れるピンク色で、
赤身と白身の中間と言ったところ。
味は癖が無く、旨みが強い。
体高が大きく全体的に丸みを帯び、腹が
しっかりしている物で、背中が厚みを帯びた
(太ったもの)ものが脂ののりが良い。



調理方法

代表的な大衆魚でレパートリーは幅広い。
刺身、たたき、塩焼き、煮付、フライ、唐揚げ、
南蛮漬け、ムニエル等和洋中何でも来い。
棘が多いので調理中は怪我に注意。



- 「アジ・サバ・イワシ」と一括りに扱われる大衆魚であるが、暖かい水が好み、海水温が暖かくなっている現在ではサンマとともに資源水準が高い。
- 成長につれ定着性が強まり中層~下層が生活の場となり、大回遊を行わなくなる。
- 大型のものより中型のものが、脂ののりが良く美味いとされる。
- 加工原料としてもニーズが高く、境港では干物、煮干、ミンチ、落とし身、寿司ネタ用フィレ等の加工が盛ん。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 刺網、定置網など

約54万倍も変動するすごいやつ。
近年漁獲が少ないのが悩みの種

マイワシ

(地方名 イワシ、ツ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月



県産最大個体は、体長30.8cm、体重334g。

名前の由来

ツ：境港市場での呼び名
市場関係者が使用。

棲息場

日本海では沿岸域から
沖合域まで広く分布し、
資源水準が低い時は分布の
範囲が狭くなる。

大きさ(流通サイズ)

一般的には体長23cm、
体重130g位まで成長。

産地

境漁港。

水揚量(H21年)

沖合 5,961トン
沿岸 ごくわずか

平成元年には境漁港だけで
約54万トン水揚があった。
平成14年の統計値は0。

栽培・資源管理取組

我が国では漁獲可能量(TAC)
を定め、漁獲量はその量を上
回らないように管理している。



肉質・味

安価で栄養価が高くどんな料理にも合い、
食べ飽きない万能選手。
生活習慣病の予防に良いとされるEPA、
DHAが豊富。ビタミン類、鉄分等を多く含む
血合肉が多い。太って丸みを帯び、
はっきり色が出ているものが良い。



調理方法

調理方法も多彩、最もレシピの多い魚種。
鮮度の良い脂がのったものは刺身が一番。
煮る、焼く、揚げる和洋中華何でもこい。
酢の物にも。すり身・たたき身は鍋に良く合う。
「七度洗えば鯛の味」マイワシは旨みが強い
ので余分な脂と臭みを除去すると魚の王者で
あるマダイにもひけ劣らぬ味となる。



- 漁獲変動が非常に大きく、50年程度の周期で豊凶を繰り返す。
- 日本周辺海域で単一種として最も多量に漁獲される魚種。
- フ化直後(シラス)から大型親魚(大羽)まで幅広く利用される。
- 境港市では冷凍加工食品製造が盛ん(フィレ、すり身、たたき身等)。
特に粗挽き感が残るミンチ状の「たたき身」が人気。
- マイワシは海の表層域を泳ぐ魚のイメージだが、
高水温を避けて水深150m位までは鉛直移動が可能。

沖合漁業 まき網

秋の大サバは超お買い得。脂肪含有量30%も。

マサバ

(地方名 サバ、メ、ヒラサバ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



大きいものは、ハマチに匹敵するような尾叉長50cm以上、体重2kgを超える報告もある。

名前の由来

メ：境港市場での呼び名、市場関係者が使用。
ヒラサバ：体が丸みを帯びるゴマサバと区別。

棲息場

日本周辺 沿岸～沖合域、水温が冷たい水を好む。

大きさ(流通サイズ)

体長40cm、体重800g以上に成長。近年は資源が減少し特に親魚が少なく、小型魚中心となっている。
体長20～30cm、体重100～350gが主体。

産地

境漁港。

水揚量(H21年)

沖合 26,761トン
沿岸 8トン

栽培・資源管理取組

我が国では漁獲可能量(TAC)を定め、漁獲量がその量を上回らないように管理している。

肉質・味

青魚の代表。身割れはし易いが、身離れも良く小骨も少ない。生活習慣病の予防に良いとされるEPA、DHAが豊富。ビタミン類、鉄分等が含まれる血合肉が多い。

調理方法

調理方法は多彩であるが、煮付け、味噌煮、塩焼き、またフライ、ムニエル等で食される。鮮度が良いものは刺身、シメサバは最高に美味しいが、寄生虫に注意が必要。すき焼きも美味、タマネギは必需品。鳥取市気高町酒津の焼きサバは、「酒津加工」という名でブランド化されている。また、米子市の五左衛門寿司(棒寿司)は、今では全国の名産品になっている。

- 大型の魚ほど脂がのり、特に秋に脂が多くなる(水産試験場調査)。
- 輸入塩鯖原料のタイセイヨウマサバほどではないが、脂肪含有率は30%近い個体も出現。
- アミノ酸、イノシン酸等旨み成分が豊富。逆に保存が悪いと旨み成分が急速に分解し、腐敗が進む。外見は新鮮そうでも内部で鮮度が低下していることがあるので注意が必要であることを言い表したのが「サバの生き腐れ」。



沖合漁業 まき網 沿岸漁業 定置網