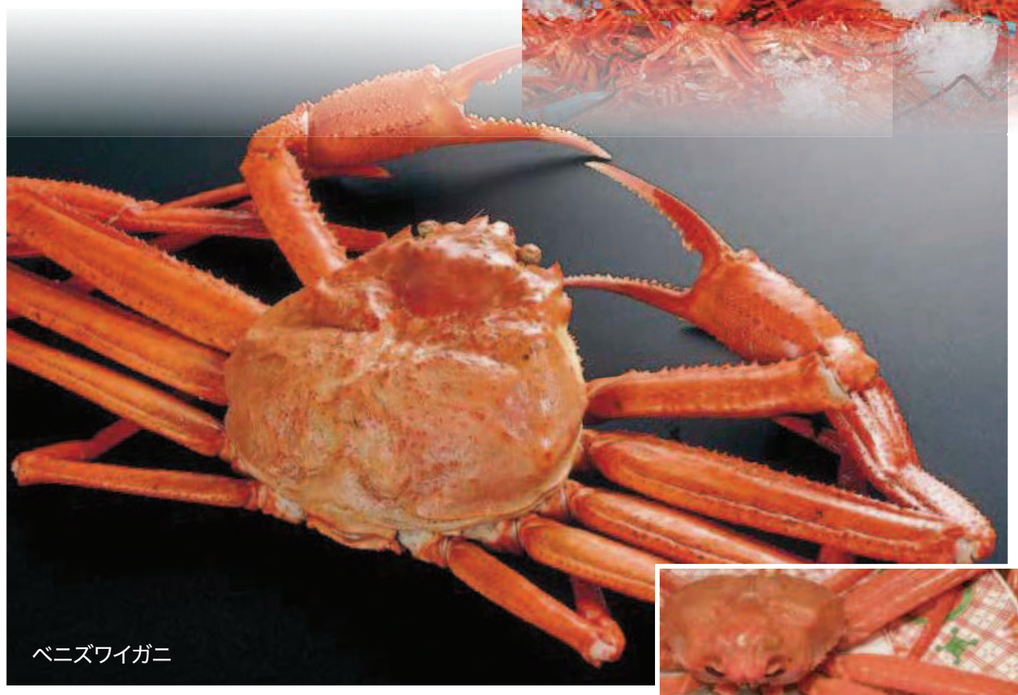
ベニズワイガニ

主な水揚港／境漁港
漁獲時期／9月～6月

お手ごろな価格で
メニューの幅が広がります。

名前のとおり鮮やかな紅色が特徴のベニズワイガニは、捨てる部分がないほどの幅広い用途が重宝される食材です。ベニズワイガニ水揚量全国一位を誇る境港港は加工施設が集中しており、棒肉、爪肉、かにみそなど冷凍食品も多く製造され、殻はキチン・キトサンの原料として利用されています。

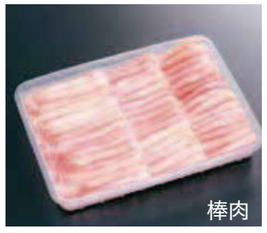


ベニズワイガニ

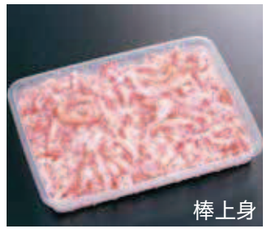
活ベニズワイガニのブランドタグ

活ベニズワイガニ

令和元年から活ベニズワイガニにブランドタグを付ける取組が始まっています。
境港市内の飲食店では、ベニズワイガニでは希少な刺身、しゃぶしゃぶなどが提供されています。



棒肉



棒上身

爪肉

かにみそ

鳥取県営境港水産物
地方卸売市場シンボルマーク

鳥取県営境港水産物地方卸売市場は、日本海側の重要産地市場として、消費者の「安全・安心」のニーズに応え、高い水揚げ機能を備えた、日本一魅力ある漁港・市場を目指しています。

クロマグロ

主な水揚げ港／境漁港
漁獲時期／6月～7月

夏のマグロといえば“境港天然本マグロ”。
刺身、寿司など高級料理をはじめ、
頭から尾まで様々な活用がされています。

境港では日本海で漁獲された生のクロマグロが多く水揚げされ、近年では全国トップクラスの水揚量が続いています。生鮮で流通されるため、活きが良い滑らかな舌触りと豊かな風味が楽しめます。

境港天然本マグロ
PR推進協議会

境港産マグロの知名度向上、消費拡大及び資源管理の取組などの情報を広く発信しています。

マグロの卵巣から作ったボッタルガ（からすみ）

マグロの内臓から作った魚醤

シロイカ

主な水揚げ港／境漁港、鳥取港、網代漁港、田後港、赤碕港　漁獲時期／6月～11月

夏の山陰を代表する甘味の強いイカです。

初夏から晩秋にかけて、夜こうこうと明るく輝く日本海の風物詩「漁り火」。この一本釣りで釣り上げられるケンサキイカを地元ではシロイカと呼びます。甘みが強く濃厚な味わいが人気の鳥取の夏を代表する味覚です。

イカ釣りの漁り火は、夏の風物詩

鳥取墨なし白イカ　白輝姫（しらきひめ）

漁獲後すぐに墨袋を除去するため、調理中に墨を洗い流す手間が省け、シンク、まな板、服等が汚れないことが期待されます。
また、墨が出ないため、陳列がきれいであり、他の魚との詰め合わせでの発送が可能となります。

夏輝（なつき）（イワガキ）

主な水揚港／境漁港、網代漁港、鳥取港　漁獲時期／6月～8月

鳥取の夏の海のように輝きを放つ天然のイワガキ。良質な植物プランクトンが育つ山陰海岸で育つイワガキは大きな身で滑らかな口当たり。濃厚な海のミルクは至極の味。

天然イワガキ「夏輝」

鳥取県内で漁獲された天然のイワガキを「夏輝」と呼び、殻長が13cm以上ある高品質なものにはブランドラベルが付けられます。ラベルが付くのは全体の1割程度と、希少な存在です。

その漁法は、小型の船外機船で水深1m～15mの磯に向かい、主に素潜りで、「カキおこし」と呼ばれる鉄製の器具（バールのような物）を使って、岩に張り付いた“イワガキ”を剥がして漁獲します。

産卵前の身が大きくなる夏（7月～8月頃）が一番の旬。岩のような大きな殻に包まれたぷりぷりの大きな身は、滑らかな口当たりと濃厚な海のミルクで至極の味です。

「夏輝」のおいしさの秘密

①良質なプランクトンが育つ海岸環境
牡蠣のおいしさは食べているプランクトンが大きく影響します。「夏輝」が獲れる山陰海岸は、中国地方最高峰「大山」をはじめとする中国山地の山々から栄養豊かな水が注ぎ込むため、良質なプランクトンが生息する最高の環境が整っています。

②徹底した安全検査
「夏輝」はノロウイルスと貝毒の安全検査をしているため、一番のおススメはなんと言っても“生ガキ”。レモン汁を落とし、生でまるごと豪快に口に頬張ると、海の香りと濃厚なミルクの風味が広がります。

③資源管理
漁期を6月から8月までに制限し、大きさも殻高10cm以上または重量200g以上を漁獲し、高品質な夏輝が獲れるよう資源管理をしています。

モサエビ／ホタルイカ

[モサエビ]主な水揚港／境漁港、網代漁港、鳥取港　漁獲時期／9月～5月
[ホタルイカ]主な水揚港／境漁港、網代漁港、鳥取港　漁獲時期／2月～5月

“モサエビ”は、ほとんど地元でしか味わえない食材です。

秋から春まで沖合底びき網漁で漁獲されますが、カニシーズンと重なる時期が長く、隠れた存在になっています。弾力のある食感や旨味が強く、味は甘エビ以上ですが、鮮度劣化が早いため遠隔地への出荷は難しく地元でしか味わえない幻のエビです。

小振りで食べやすい鳥取産のホタルイカは春の美味しい一品です。

春の到来を告げるホタルイカ。産卵直前の身の張っている４月前後が旬で、透明に光っているものが新鮮。

ボイルして酢みそをつけて食べるのが一般的ですが、様々な加工品も作られていて酒のつまみに最高です。柔らかく、むっちりとした食感と独特の甘みが特徴です。

ハタハタ／アカガレイ

[ハタハタ]主な水揚港／境漁港、鳥取港、網代漁港　漁獲時期／9月～5月
[アカガレイ]主な水揚港／網代漁港、鳥取港、境漁港　漁獲時期／9月～5月

脂の乗ったとっとりの「とろはた」

鳥取のハタハタは大きくなるほど脂ののりが良いのが特徴。おおむね10%以上の脂肪をもつ全長20cm以上の「とろはた」は、脂の乗りが自慢のイチ押しのオリジナルブランドです。

じんたん寿司（岩美町）
地元で「じんたん」と呼ばれている小振りのハタハタを使った押し寿司です。

子持ちの大ガレイは淡泊ながら脂がのった逸品です。

アカガレイの煮付けや唐揚げは、鳥取ではごく当たり前に食卓にのぼる冬場の家庭の味です。湯がいた子（卵）をほぐし、細切りにした刺身にまぶした県東部の伝統料理「子まぶり」はまさに旬の滋味です。

網代漁港では、新鮮で大型の子持ちガレイを“あじろがれい”としてタグを付けて市場に出荷しています。

子まぶり

サーモン／トビウオ

[サーモン]主な産地・水揚時期／境港市（3～5月）、琴浦町（周年）
[トビウオ]主な水揚港／赤碕港、田後港、長和瀬漁港　漁獲時期／6月～7月

鳥取県の主力養殖魚に躍り出たサーモンは、大山の豊富な水と高い養殖技術が育てています。

サーモンは、回転寿司の寿司ネタ人気Ｎｏ．１です。そのほとんどが海外産ですが、鳥取県では、境港市と琴浦町でサーモンを養殖しています。

境港市では海面養殖サーモン「境港サーモン」が美保湾で飼育されています。日本海の荒波にもまれて育った境港サーモンは、身が締まっており、ほどよい脂が乗っています。

琴浦町では、陸上養殖サーモン「とっとり琴浦グランサーモン」が赤碕港で飼育されています。「循環ろ過養殖システム」を活用しており環境負荷の少ない養殖のため、水温に左右されず周年の出荷が可能です。

どちらとも、水揚げ直後に活け締めするため、鮮度よく出荷しています。

境港サーモン丼

脂が少なく淡白な味で、料理や竹輪の原料として重宝されます。

鳥取県では「あご」と呼ばれ、初夏の訪れを告げる味覚として親しまれています。さっぱりとした白身が美味しい刺身や、もちもちっとした食感の子（卵）の煮付けなど様々な食べ方があります。また、鳥取土産として県外の方々に珍しがられるのがトビウオの身を１００％使ったあご竹輪。香ばしい香りとしっかりとした咬みごたえが自慢の鳥取の珍味です。

あご竹輪

サワラ／ヒラメ

[サワラ]主な水揚港／御来屋漁港、淀江漁港、赤碕港　漁獲時期／9月～3月
[ヒラメ]主な水揚港／境漁港、鳥取港、酒津漁港、泊漁港　漁獲時期／周年

高級魚「鰆（サワラ）」は山陰では秋から冬の魚です。

瀬戸内では春の魚の代名詞として食卓に上るサワラ。近年は回遊の経路が変わったのか、山陰沖での水揚げ量が急激に増え、いまや山陰の“顔”として定着しつつあります。

県魚ヒラメは弾力のある肉質で、寿司ネタなど高級食材として使われています。

鳥取県の県魚に選ばれているヒラメ。砂丘海域が広がる鳥取県では古くからヒラメ漁が盛んに行われています。ヒラメの稚魚は春から夏にかけて、鳥取砂丘など砂浜の浅いところで成長し、秋に沖に移動します。

ヒラメてまり寿司

シジミ／アカモク

[シジミ]主な産地／東郷池（湯梨浜町）、湖山池（鳥取市）　漁獲時期／周年（東郷池では8月中旬～9月中旬を除く）
[アカモク]主な産地／大山町、琴浦町、岩美町　他　　漁獲時期／3～5月

鳥取県産のヤマトシジミは大粒で栄養価も高い貴重な食材です。

県中部に位置する東郷池、県東部に位置する湖山池とも、日本海の海水が流入する汽水域で、ヤマトシジミの良好な生育環境です。大きく育ったシジミしか漁獲しないため、とても立派で見栄えも良く、市場でも高値で取引されています。
年間を通して漁獲されますが、旬は夏と冬の2回。味噌汁に入れると懐かしい香りが溢れるシジミの味。寒さの厳しい季節には心から温まります。
夏バテ気味の時も、一口飲む毎に元気になっていくようです。実際にアミノ酸、ビタミンB12などを豊富に含んで栄養価も高く、厳寒期と真夏に旬があるという貴重な食材です。

鳥取県沿岸に広く生育する海藻アカモクは、健康食品として注目を浴びています。

水質の清純な外海の転石帯、岩盤域の広がる鳥取県の沿岸域は、良質なアカモクが育つ環境に適しています。
鳥取県内では、食文化として定着していなかったアカモクですが、ミネラル等が豊富に含まれる健康食品として、平成22年から鳥取県漁協を中心に収穫と販売を開始しました。
消費者に好まれる品質を確保するため、アカモクの特徴である粘りに加え、色、香りを兼ね備えたわずか3～4週間を収穫時期と見定め、刈り取り部分は特有の粘り成分「フコイダン」が豊富に含まれる先端部分のみにこだわっています。

果実酒／地ビール

ワインをはじめとする鳥取県産の果実酒は、鳥取の気候風土を味わえる果実100%のお酒。手をかけて育てた一粒一粒の果実から生まれた果実酒は、「とっとりの雫」です。

【鳥取県果実酒等協議会】

田中ぶどう園
八頭郡八頭町徳丸

㈱北条ワイン醸造所
東伯郡北栄町松神

兎ツ兎ワイナリー
鳥取市国府町麻生

Orchard Hirooka Farm Japan
鳥取市広岡

㈱アグリネット琴浦
東伯郡琴浦町赤碕

倉吉ワイナリー
倉吉市西仲町

コンフォス
東伯郡琴浦町八橋

奥大山ブルーベリーファーム
日野郡江府町御机字笠良原

農業法人大山ワイナリー㈱
西伯郡伯耆町真野

果実酒

鳥取の豊富な水と醸造士の技術が織りなすバラエティ豊かな地ビールが勢ぞろい。

㈱AKARI BREWING
鳥取市鹿野町今市

475ビール

JAP BREWERY
米子市東倉吉町

久米桜麦酒株式会社　西伯郡伯耆町丸山

日本酒

鳥取県内各地には地元の酒蔵があり、
それぞれの風土と食に合わせた
個性的な酒造りが行われています。

名水どころに銘酒あり

鳥取県は、大山をはじめとする中国山地の豊富な伏流水、「天の真名井」（米子市）や「布勢の清水」（鳥取市）などの数多くの名水の地です。多くは軟水で、隠やかに発酵したきめ細かい口当たりのまろやかなお酒が生まれます。

伝統の技まじめな造り

いいお米をよく磨き、香りの高いお酒に仕上げる「吟醸造り」に積極的に取り組む一方、純米酒の製造比率が高く、米の特徴を生かした燗上がりするタイプも多いのも特徴です。

こだわりの酒米

地元の酒米の使用比率が高く、農家と協力して米作りから力を入れる酒蔵が多いこともあり、7割近い酒蔵が契約農家のこだわりの米を使用しています。山田錦、玉栄、五百万石などのほか、鳥取県にしかない酒米「強力」が県内で栽培されています。

地元の水と地元の米で作る、まさに「地酒」と言えるのが鳥取の酒です。

鳥取県オリジナル酒米「強力（ごうりき）」

「強力」米は、山田錦などと同じく粒は大きく、吟醸酒に適した線状心白を持つ稀な酒造好適米です。

明治30年代に在来種から選抜された鳥取県オリジナル酒米「強力」は背丈が高く倒れやすいことから、いったん栽培が途絶えたものの、関係者の尽力により平成元年にその醸造を復活させ、現在では9蔵が「強力」を使用した酒造りを行っています。

鳥取の蔵元

㈲高田酒造場
岩美郡岩美町浦富

中川酒造㈱
鳥取市立川町

㈲太田酒造場
八頭郡若桜町若桜

諏訪酒造㈱
八頭郡智頭町智頭

㈲西本酒造場
鳥取市青谷町青谷

㈲山根酒造場
鳥取市青谷町大坪

福羅酒造㈲
東伯郡湯梨浜町松崎

藤井酒造㈾
東伯郡三朝町三朝

高田酒造㈱
倉吉市西仲町

元帥酒造㈱
倉吉市東仲町

中井酒造㈱
倉吉市中河原

梅津酒造㈲
東伯郡北栄町大谷

大谷酒造㈱
東伯郡琴浦町浦安

㈱江原酒造本店
東伯郡琴浦町八橋

久米桜酒造㈲
西伯郡伯耆町丸山

㈲大岩酒造本店
日野郡江府町江尾

㈱稲田本店
米子市夜見町

千代むすび酒造㈱
境港市大正町

お酒 Wine & Beer & Sake