



ベニズワイガニ

主な水揚げ場／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

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。



活ベニズワイガニのブランドタグ



棒肉



棒上身



爪肉



かにみそ



鳥取県境港水産物
地方卸売市場シンボルマーク
鳥取県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

主な水揚げ場／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、全国トップクラスの水揚げ量を誇ります。生鮮で流通されるため、活きの良い滑らかな食感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。





シロイカ(ケンサキイカ)

主な水揚港/境漁港、網代漁港、夏泊漁港、赤碓港、青谷漁港 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、夜ごうこうと輝く漁り火は、日本海の風物詩です。この漁り火の下で釣り上げられるケンサキイカは地元ではシロイカと呼ばれ、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

船上で墨袋を除去して出荷されたシロイカで、調理中に墨を洗い流す手間が省け、シンク、まな板、服等が汚れません。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(イワガキ)

主な水揚港/皆生漁港、淀江漁港、鳥取港、御来屋漁港、境漁港 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、殻高が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。

水深1m~15mの磯で主に素潜りで、「カキおこし」と呼ばれる鉄製の器具(パールのような物)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ふりふりの大きな身は、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]主な水揚げ港／網代漁港、境漁港、鳥取港 漁獲時期／9月～5月
[ホタルイカ]主な水揚げ港／網代漁港、境漁港、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。
ポ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]主な水揚げ港／網代漁港、境漁港、鳥取港、 漁獲時期／9月～5月
[アカガレイ]主な水揚げ港／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
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・水揚げ時期／境港市(3～5月)、倉吉市(周年)、琴浦町(周年)
〔トビウオ〕主な水揚げ港／青谷漁港、赤碓港、船磯漁港、泊漁港、田後港(浦富) 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、鳥取県では主に、境港市と倉吉市、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。

倉吉市では、陸上養殖サーモン「クラウンサーモン」が養魚場で飼育されています。このサーモンはコロナ禍で生まれ、コロナ禍に打ち勝つ水産物の象徴となるよう「勝利」や「栄光」という意味と、国内の陸上養殖サーモンのトップブランドに育てていきたいという思いを表す「crown(王冠)」を冠し、「クラウンサーモン」と名付けられました。外国産にない抜群の歯ごたえと鮮度感を楽しめます。

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」が赤碓港で飼育されています。「循環る過養殖システム」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。

いずれも、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
重宝されるトビウオ。

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



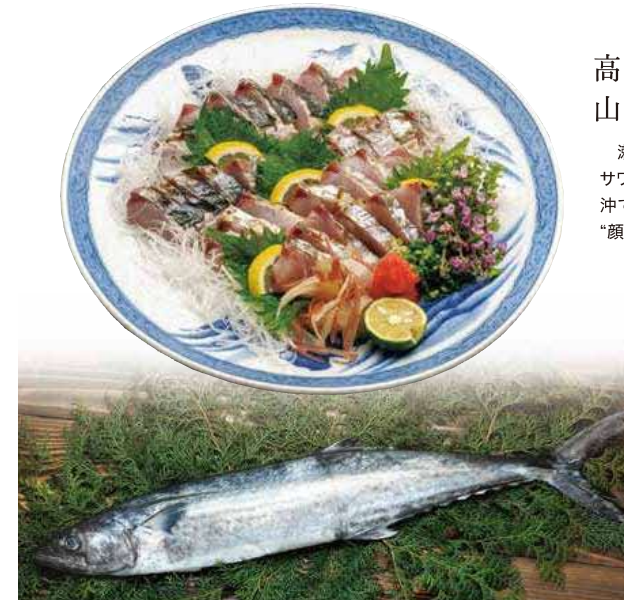
サワラ／ヤマトシジミ

〔サワラ〕主な水揚げ港／御来屋漁港、淀江漁港、赤碓港、泊漁港、夏泊漁港 漁獲時期／9月～3月
〔ヤマトシジミ〕主な産地／湖山池(鳥取市)、東郷池(湯梨浜町) 漁獲時期／周年(東郷池では8月中旬～9月中旬を除く)



高級魚「^{サワラ}鱒」は
山陰では秋から冬の魚です。

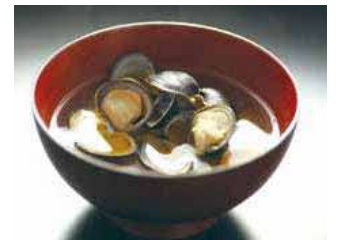
瀬戸内では春の魚の代名詞として食卓に上るサワラ。近年は回遊の経路が変わったのか、山陰沖での水揚げ量が急激に増え、いまや山陰の“顔”として定着してきました。



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。大きく育ったヤマト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。味噌汁に入ると懐かしい香りが溢れるヤマトシジミの味。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。





四季の県魚

県内量販店及び仲買業者等の販売担当者等から「プロが選ぶとどりの魚」と題して、販売のプロ目線で県民にお勧めしたい県産魚介類を季節ごとに選定するアンケートを令和4年6月に実施しました。その集計結果をもとに、鳥取県産魚PR推進協議会で「四季の県魚」として選定した水産物を新しい「県魚」としました。

春(3~5月)



ハタハタ…鳥取県では「しろはた」、「はた」とも呼ばれる。身離れが良い白身で、煮つけや干物がおすすめ。
モサエビ…鮮度の良いものは地元でしか味わえない旬のエビ。刺身、から揚げ、塩焼きなどで様々な味わいを楽しむ。
サーモン…境港や琴浦町で養殖が盛ん。水揚げ直後に活締めするため、鮮度良く出荷でき、刺身もOK。
マダイ…鳥取県で水揚げされるのは全て天然もの。刺身、塩焼き、鍋めし、鯛茶漬けなどがおすすめ。
ワカメ…天然ものは沿岸の岩礁域で育ったものを素揚げで、養殖ものはロープなどに付着させた種苗を漁区内で育てたものを刈り取って水揚げされる。湯通しや、刺身ワカメで食べる他、板ワカメという伝統的な加工品もある。
ホタルイカ…鳥取県の春の到来を告げる一品。ポイルして酢味噌和えが一般的だが、様々な加工品も美味。

夏(6~8月)



シロイカ…ケンサキイカのことを鳥取県では「シロイカ」と呼ぶ。身が柔らかく肉厚で濃厚な旨味が特徴。刺身がおすすめ。天ぷら・煮つけも美味しい。
イワガキ…身に弾力があり、天然の旨味たっぷり。鳥取県では天然ものが水揚げされ、「夏輝」と呼ばれる。
トビウオ…鳥取県では「あこ」と呼ばれる。刺身などで食べられるツクシトビウオ(角あこ)と、ちくわや出汁の原料になるホソトビウオ(丸あこ)の2種類がある。
マアジ…初夏~夏場は産卵を迎えるため脂のりがよい。クセがなく旨味が強いので、刺身、たたき、塩焼きなどがおすすめ。
クロマグロ…境港は生の本マグロの水揚げ量が全国トップクラスを誇る。産地としてマグロ一本を余すことなく有効活用し、その魅力を県内外に積極的に発信している。

秋(9~12月)



甘エビ…ホッコクアカエビのことを鳥取県では「甘エビ」とも呼ぶ。ほんのりピンク色の身は、弾力があり、ぷりぷりとした食感。店頭に並ぶ大型甘エビは、ほとんどが産も美味。
ノドグロ…アカムシのことを鳥取県では「ノドグロ」とも呼ぶ。白身魚の中でも脂のりが最高級。とろけるような柔らかな白身で、しつこくない旨味が特徴。煮付けでも塩焼きでもOK。
ベニズワイガニ…境港は全国1位の取扱量で、全国の約5割の漁獲量を占める。身はみずみずしく旨味がある。ポイル・スチームしたものを食べるのがおすすめ。
ハタハタ…※春と同様。
サワラ…鳥取県では秋から冬にかけて漁獲シーズンが始まる。この時期は特に脂がのっており、とても美味しい。刺身、塩焼き、味噌漬けが一般的。

冬(1月~3月)



カレイ…鳥取県では、主にアカカレイ、ソウハチ(えてがれい)、ヒレクロ(べらすがれい、やまがれい)が出回る。種類により、刺身、煮つけ、干物など様々な調理法で楽しめる。
マダラ…淡白だが、しっかりとした旨みがあり、鍋やフライ、ムニエルなどがおすすめ。雄の白子は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。鳥取県では、2006年以降降水量が増加。松葉がに…冬の味覚の王様。成長した雄のズワイガニを「松葉がに」と呼ぶ。上品な甘味と旨味が特徴で、茹でガニ、揚げがに、一般的。「五輝星」というトップブランドもある。
親がに…ズワイガニの雌を鳥取県では「親がに」と呼ぶ。鳥取県では大根を入れたシンプルな味噌汁が「かに汁」として親しまれている。
プリ…大きさによって呼び名が異なる出世魚。鳥取県では、はまち(1~2kg)の水揚げが多い。冬場に脂がのって旬を迎えるが、年間を通して刺身など美味しく食べられる。

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、「とどりの雫」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 | 熊本条ワイン醸造所
東伯郡北栄町松神 |
| 株式会社ウイナリー
鳥取市国府町麻生 | Sugimoto Vineyard
東伯郡湯梨浜町はらい長瀬 |
| CASA La MASSA
鳥取市正達寺 | 井田農園
西伯郡南部町明金 |
| 株式会社みまらワイン&カンパニー
倉吉ウイナリー
東伯郡北栄町江北 | 株式会社かわばた
奥大山ブルーベリーファーム
日野郡江府町小江尾 |
| 株式会社フジファーム
東伯郡琴浦町琴浦榎下 | 農業法人大山ウイナリー株式会社
西伯郡伯耆町真野 |



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。



倉吉ビール 倉吉市東仲町

梶谷ファーム 東伯郡北栄町東波



よ米桜酒株式会社
西伯郡伯耆町丸山



株式会社AKARI BREWING
鳥取市鹿野町今市



475ビール JAP BREWERY
米子市東倉吉町

お酒 Wine & Beer & Sake



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。



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、玉米、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」

「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。



南高田酒造場
岩美郡岩美町浦富



中川酒造株
鳥取市立川町



南太田酒造場
八頭郡若桜町若桜



諏訪酒造株
八頭郡智頭町智頭



南西本酒造場
鳥取市青谷町青谷



南山根酒造場
鳥取市青谷町大坪



福藤酒造株
東伯郡湯梨浜町松崎



藤井酒造株
東伯郡三朝町三朝



高田酒造株
倉吉市西仲町



元帥酒造株
倉吉市東仲町



中井酒造株
倉吉市中河原



梅津酒造南
東伯郡北栄町大谷



大谷酒造株
東伯郡琴浦町浦安



株江原酒造本店
東伯郡琴浦町八橋



久米桜酒造南
西伯郡伯耆町丸山



南大岩酒造本店
日野郡江府町江尾



株稲田本店
米子市夜見町



千代むすび酒造株
境港市大正町

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。



