

「鯉の滝登り」は、立身出世のたとえ。

# コイ

(地方名 コイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



日本の国魚とされ、古来供物や祝宴に欠かせない。

## 名前の由来

特別な地方名はない。  
コイも諸説あるが、真偽不明。

## 棲息場

全国の湖沼、池、汽水域、河川  
下流域。

## 大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長1mにもなる。  
流通サイズは、30~50cmのものが多い。

## 水揚量(H 21年)

1.2トン

## 産地

湖山池、東郷池。

## 肉質・味

身は白身で、脂も適度にある(6%くらい)。  
タンパク質含有量も海産白身魚と同程度。  
匂いや味に特有な臭みがある。  
ビタミンB1の含有量が多い。

## 調理方法

「鯉濃(こいこく)」が代表料理。洗いは見た目も涼やか。から揚げ、甘露煮など。中華料理にも多用。一匹丸ごと使う時は、数日清水に入れて泥抜きを行い活け締めにする。鯉こくは、下処理をしっかりと行うこと。また、洗いは冷水につけすぎないこと。

## 郷土料理

鯉飯 2009年「食のみやこ・鳥取県」  
新・名物料理コンテスト大賞受賞。  
コイは油で揚げてあり臭みが全くなく美味しい



大賞受賞した鯉飯



- コイには歯がない。のどの奥に臼歯状の大きな咽頭歯(いんとうし)があり、シジミなどの硬い貝でも貝殻ごとかみ砕いて食べる。
- 水から出してもなかなか死なない生命力の強さから淡水魚の王様と称されるが、死後は急速に鮮度が落ち、調理する直前まで生きたものを使う。  
また、冷凍すると味が極端に落ちるので要注意。
- 産卵期は春から初夏。旬は冬。長寿でも有名で、20年位は平気で生き、時には100年近くも生きるものもいる。

内水面漁業 刺網、投網、定置網、石がま、釣など