

花のような美しさ
千ダイ
(地方名:千ダイ)



水揚量(H 21 年) 92トン

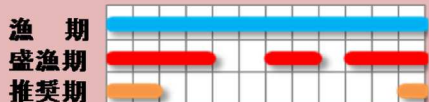
大きさ(流通サイズ) 大きなものでも全長50cm
どまり。マダイに比べると小型。



鰓ふたの縁が血がにじんだ様に赤く見えることで、マダイと区別される。産卵期は秋で、夏場は産卵後で味が落ちるマダイより、美味いとされる。関東で人気が高い。

小型底びき網、刺網で漁獲。
主な水揚港は、鳥取港、酒津漁港、境漁港

美保湾の寒ボラは、鯛にも勝る
ボラ
(地方名:イナ、イナゴ)



水揚量(H 21 年) 3.7トン

大きさ(流通サイズ) 大きいものは全長80cmにもなる。

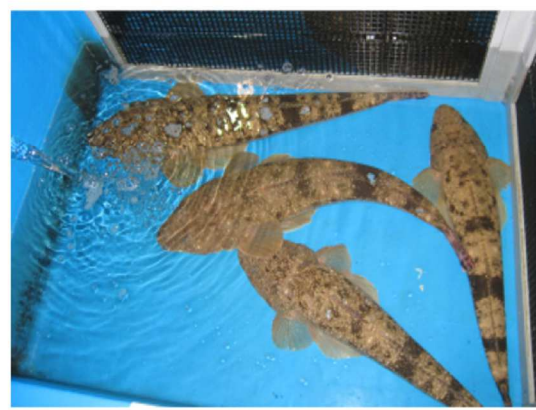
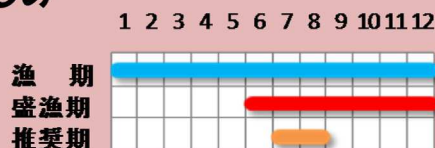
調理方法



泥臭い、油臭いと敬遠されるが外洋で生活するものは大変美味しく、おまけに安い。冬は刺身、夏は洗いで生姜醤油や辛子味噌でどうぞ。

中海や美保湾で刺網により漁獲される。米子港、皆生漁港、淀江漁港、境漁港。

釣ってよし、食べてよしの
人気もの
マゴチ
(地方名:コチ)



水揚量(H 21 年) 3.7トン

大きさ(流通サイズ) 大きいものは全長70cmにもなる。



性転換をする。全長30cm以上になると雌の割合が高くなり、全長50cm位になると大半が雌。定番は、夏の洗い。活け締めが、最高とされる。

小型底びき網、刺網で漁獲。
主な水揚港は、鳥取港、泊漁港、赤碕港、皆生漁港、境漁港。