

秋季的鱼

菱鳍乌贼



斑点莎瑙鱼



叉牙鱼



全长 20cm 以上的叉牙鱼，一年时间脂肪量会增加到 10% 以上，这种被称作【入口即化的叉牙鱼】，已经是鸟取县当地的一个品牌了。叉牙鱼没有鱼鳞，鱼骨与鱼肉易分离，鱼肉是乳白色味道鲜美，深受大家喜爱。一般做成炖鱼。

食用鱿鱼中最大的一种。肉厚，口感软，冷冻后，鱿鱼肉会变得更软，同时也会增加甜味和鲜味。

境港渔港在 1989 年，捕获量为一年 54 万吨，之后也有完全捕捞不到的时候，但最近在慢慢恢复。富含可以预防生活习惯病的不饱和脂肪酸（EPA 及 DHA）。生鱼片非常美味，也可做成炖鱼及鱼丸等。

黑杂鱼虾



油魷



虾头上有一些尖锐凸起，看起来很威猛，在当地被称作【猛者虾】。捕获的一般为雌虾。只能在当地吃到，肉质有弹性，也有明显的甘甜与鲜味。煮着吃或者生吃都是绝品。

鱼嘴很尖，口部下巴阔大，有突出的尖牙，长得有些恐怖。秋天脂肪量较高，肉质很软，较适合做鱼干。

红楚蟹



螃蟹壳在煮之前就是鲜艳的橘红色，因此被称作红楚蟹。境港市捕获的红楚蟹占全日本捕获总量的 60%。红楚蟹的鲜味比松叶蟹稍逊一筹，但蟹肉更甜美。



半纹水珍鱼

白色鱼肉，没有腥味。可以炖，炸，晾鱼干都很美味。

太平洋褶柔鱼



鰺鱼



在日本鰺鱼是出世鱼。（出世是指在鱼的成长阶段，使用不同的名字称呼）。鱼肉有适度的硬度，非常特别。

鯖鱼



青鱼（背部为蓝色或黑色的鱼）的代表。较大的鲭鱼脂肪较多，尤其是秋天，生鱼片非常美味。

近年鸟取县附近，没有好的渔场，捕捞量很少。晚春到夏初捕捞到的鲷鱼个头小比较软，晚秋到冬天捕捞到的个头大肉厚。