

冬天的魚

松葉蟹



楚蟹是冬季美食的王者，一般稱為「松葉蟹」。烹調方法主要有煮及火鍋。蒸的話味道會更濃郁，燒的話則比較香和鮮味。為了保護資源，雌蟹「親蟹」的捕撈期只有兩個月。親蟹的蟹黃比蟹肉更美味，主要用作麵豉湯。



日本海峨螺

螺肉柔軟甘甜，一般作刺身。水煮也很美味，內臟有濃厚的味道。

赤鰈



赤鰈以美味的魚子聞名。魚子佔體重的三成。白色的魚肉較厚及有鮮味，比較沒有腥味。中等大小的魚比大魚脂肪含量更多更美味。乾燒及炸等都非常美味。

扁口魚



扁口魚是鳥取縣的縣魚。漁農會放養魚苗。白色的魚肉有彈力，有風味和鮮味。一般作刺身。

田中狼綿鯛



有獨特的味道，也很爽口。放火鍋很美味，也適合油炸。

藍點馬鮫



全長超過 60 厘米的魚稱為「馬鮫魚」，其餘稱為「青筋魚」。一般作刺身、拍鬆或麵豉腌魚。日文寫作春天的魚「鱈」，在日本海從冬天到早春是最美味的季節。

赤鮭



因為喉嚨是黑色的，被稱為「喉黑」。大的魚非常珍貴。特徵是脂肪含量高，有爽口的鮮味和風味。不論乾燒或鹽烤也很美味。網球選手錦織圭也非常喜歡。



何氏長孔錦鯛

魚身被嗜喱壯的物質覆蓋，含有豐富膠原蛋白。烹調方法主要有乾燒，做湯也非常美味。

大頭鱈



柔軟的白肉脂肪含量不高，味道清新。白子(精巢)味道非常濃郁。



蝦夷峨螺

有適度的口感及一絲絲鮮甜。嘴附近的唾液腺含有毒物質，請除去。

查詢

鳥取縣境港水產事務所

地址 鳥取縣境港市昭和町 9-20 電話 +81-859-42-3167 FAX +81-859-42-3169

電郵 sakaiminatosuisan@pref.tottori.jp

境港水產事務所

搜索