



鳥取

四季の県魚

サワラ

春ではなく、秋から冬にかけて水揚げされるのが鳥取県産の特徴。
一般的に刺身、たたき、味噌漬けなどで食されます。
全長60cmを超えるものを「サワラ」、それより小さいものを「サゴシ」と呼びます。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」です。
鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



Japanese
Spanish Mackerel



鳥取

四季の県魚

サワラ

春ではなく、秋から冬にかけて水揚げされるのが鳥取県産の特徴。
一般的に刺身、たたき、味噌漬けなどで食されます。
全長60cmを超えるものを「サワラ」、それより小さいものを「サゴシ」と呼びます。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」です。
鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



Japanese
Spanish Mackerel