



鳥取

四季の県魚

アカガレイ

大型で身は肉厚。煮付けや唐揚げなどは、鳥取県の冬場の家庭の味。
「子持ちガレイ」としても有名で、
県東部の漁師町では「子まがり」としてハレの日などに食べられます。

「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



Flathead Flounder



鳥取

四季の県魚

アカガレイ

大型で身は肉厚。煮付けや唐揚げなどは、鳥取県の冬場の家庭の味。
「子持ちガレイ」としても有名で、
県東部の漁師町では「子まがり」としてハレの日などに食べられます。

「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



Flathead Flounder