



鳥取

四季の県魚

あご(とびうお)

鳥取県では、とびうおのことを「あご」と呼びます。
あごの中でも、よく刺身などで食べられる「角あご」と、
火を通しても身が柔らかく、ちくわや出汁の原料になる「丸あご」がいます。

「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



Ago Flying Fish



鳥取

四季の県魚

あご(とびうお)

鳥取県では、とびうおのことを「あご」と呼びます。
あごの中でも、よく刺身などで食べられる「角あご」と、
火を通しても身が柔らかく、ちくわや出汁の原料になる「丸あご」がいます。

「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



Ago Flying Fish