

# 冬のさかな

## ズワイガニ

(地方名 松葉がに、親がに)



沖底

冬の味覚の王様「松葉がに」。上品な甘みと旨みが特徴。ゆでガニ、鍋が一般的だが、蒸すとより味わい深く、焼くと香ばしく甘みも増す。甲羅に黒いカニビルの卵が多く付いているものが身入りのよい証拠。

メスの「親がに」の漁期は、資源保護のため2か月弱と短い。甲羅の中にある赤い内子(卵巣)を楽しむ。味噌汁が定番。



沖底

## エッチュウバイ

(地方名 シロバイ)

身が柔らかく甘みに富む。刺身が一般的。ゆでも美味しく、内臓は特に濃厚な味わいが楽しめる。

## アカガレイ



沖底

子持ちガレイとして有名。産卵直前には、卵巣が体重の30%を占める。身は肉厚で、白身。臭みが少なく上品で旨みが強い。大型より中型が、脂ののりがよく美味しい。煮付け、塩焼き、唐揚げなど何でもOK。鮮度のよいものは刺身もおすすめ。



沿岸

## ヒラメ

鳥取県の県魚。放流では高い回収率を誇る。弾力に富む白身で、上品な甘みと旨み。刺身が定番。繊細な旨みを味わうために、ポン酢醤油がおすすめ。

## タナカゲンゲ

(地方名 ババちゃん)



沖底

老婆を思わせる見た目から「ババちゃん」。独特のにおいがあるが、淡泊で上品な味。鍋もよいが、唐揚げがおすすめ。

## サワラ

(地方名 サゴシ→サワラ)



沿岸

近年、日本海での漁獲量が急増。脂ののりは、本場瀬戸内海産にも引けをとらないが、個体差が大きい。全長60cmを超える親魚をサワラ、それ以下の未成魚をサゴシと呼ぶ。調理法は、刺身、たたき、みそ漬(西京漬)などが一般的。漢字では「鱈」と書くが、日本海での旬は冬から早春。

## アカムツ

(地方名 バクロ)



沖底

口の奥が黒いため「ノドグロ」と呼ばれる。白身魚の中では、脂ののりが最高級。大型は特に貴重。とろけるようなやわらかな白身で、脂がよくのっているが、しつこくない旨み、甘みが特徴。煮付けでも塩焼きでも美味しい。テニスプレーヤー錦織選手の発言で注目の一品。



沖底

## ノロゲンゲ

(地方名 ドギ)

ぬるぬるしたゼリー状の寒天質に覆われ、コラーゲンを多く含む。煮付けが一般的だが、吸い物も上品で美味しい。

## マダラ

沖底



北方種だが、近年水揚量が増加。やわらかい白身で、脂が少なくあっさりしている。白子(精巣)は、クリームで濃厚な味わい。

## エゾボラモドキ

(地方名 アカバイ)



沖底

適度に歯ごたえがあり、ほんのりとした甘みが感じられる。口の近くにある唾液腺は中毒物質を含むので、取り除くこと。

お問合せ

さかいみなと漁港・市場活性化協議会事務局 鳥取県境港水産事務所  
 電話 0859-42-3167 ファクシミリ 0859-42-3169 電子メール sakaiminatosuisan@pref.tottori.jp  
 境港鮮魚仲買協同組合 (一般社団法人境港水産振興協会内)  
 電話 0859-44-6668 ファクシミリ 0859-44-6740 電子メール suisan@joy.ocn.ne.jp

境港水産事務所

検索