



さかな、サカナ、魚、肴…。
あふれる食材。

沿岸漁業



鳥取県の海岸線は鳥取砂丘に代表されるように砂浜域が多いが、一部には大山の火山岩からなる天然礁がある。県西部には本県唯一の内湾である美保湾があり、多くの重要種の稚魚の育成場として重要な中海と境水道を介して繋がっている。また、中国山地を代表する大山からは、豊富な栄養塩を含んだ河川水が流入している。

いずれも好漁場となっており、刺網、一本釣、小型底びき網、潜水などで、ヒラメ、サワラ、イワガキ、シロイカなど豊富な海の幸を漁獲し、食卓に届けている。

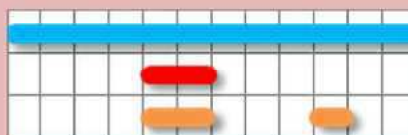
イカの中でも王様と称される大型のイカ

アオリイカ

(地方名: ミズイカ、アオリ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日本古来の「餌木（えぎ）」と呼ばれる擬餌針を使ったエギング（ルアー釣り）が人気を集めている。

名前の由来

ミズイカ：体色を迅速に多彩に変化することが得意で、海水に溶け込む程透明になれることから。

棲息場

沿岸の岩礁、転石と砂地との境目、藻場等。
美保湾の砂泥域でも漁獲される。
主漁場は春～夏は水深20m以浅だが、秋は水深40mまでと深くなる。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、胴の長さが50cm、体重は6kgを超える。胴の長さが10～35cm位のものの流通が多い。

水揚量(H21年)

1.1トン

産地

田後港（浦富）、網代漁港、赤碓港、境漁港。



肉質・味

大型のものは肉厚で、モチモチして弾力に富み、上品な甘味と旨味が強い。
イカ類中旨み成分であるグリシン等の遊離アミノ酸含有量が最も多い。



調理方法

刺身、天ぷらなど。
透き通るような体色をした鮮度の良いものを選ぶこと。一晩冷蔵庫におくと、旨味が増す。
天日干しにしたものは「みずするめ」と呼ばれ、スルメの中では最高級品。



- 外見はコウイカに似るが、硬い甲はなく、ペラペラの薄い軟骨を持つ。
- 春から夏にかけて産卵のため、大型の親イカが沿岸に接岸し、海藻の付着基部に細長い卵塊を産み付ける。
- 成長は早く、10ヶ月程度で50cm近くになる。寿命は1年。
- 秋にはその年生まれの小型が漁獲されるが、漁獲量は春より多い。
- 外見から雌雄の識別が可能。体表に断続的な白い線があるのがオス、メスには斑点模様がある。

沿岸漁業 一本釣、定置網、刺網など

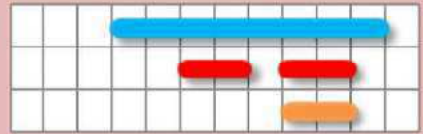
鋭い歯を持つストライカー

アカカマス

(地方名 カマス)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

カマス：大きな口が、穀物等を入れるむしろで作った大きなかます袋の口に似ていることから。

棲息場

沿岸の水深30m以浅の浅瀬。特に藻場を好み、群れで回遊する。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長50cmにもなる。全長25~30cmのものが多い。

水揚量(H21年)

24トン

産地

境漁港、皆生漁港、淀江漁港等県西部で多い。



カマスの塩焼き



肉質・味

肉質は白身でやわらかく水っぽいが、旨味は強い。



調理方法

肉質が水っぽいので干物が一般的。塩焼きも美味しいが、塩をした後冷蔵庫で余分な水分をとばし、皮口から焼くことがコツ。鮮度が良い個体を刺身にして「漬け」にしても美味しい。その他塩焼きなど。



郷土料理

「かます飯」：熱いご飯に漬けカマスに乗せてほうじ茶をかけたカマスのお茶漬け。

「かますのぼっかけ」：カマスを出汁で煮て塩で味付けしたものに、ネギをまぶしてご飯にかけて食べる。



知っ得

- 産卵期は6~7月頃。産卵後の秋に脂がのる。
- 強面の硬派。頭部は細長く尖り、口は大きく裂け鋭い犬歯が並び恐竜の様な面構え。
- 高速で遊泳し集団で小魚に襲いかかる。
- 仲間に水カマスと呼ばれるヤマトカマスがあり、夏に多く漁獲される。
- 両種は、背びれと胸びれの位置関係で区別される。(大きくズれているのが、アカカマス。)

沿岸漁業 刺網(カマス網)、定置網

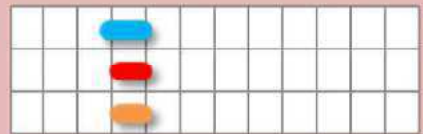
岸辺の邪魔物の特産品へ

アカモク

(地方名 モク、モバ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



酒津漁港では未利用資源を新たな特産品として商品化を目指している。突起状のものが生殖器床（雄）。



肉質・味

生殖器床に特有の粘り成分「フコイダン」が多く含まれ、磯の香りがする。また、ポリフェノールや各種ミネラルが豊富に含まれる健康食品。コリコリとした食感。



調理方法

湯通しして細かく刻み、だし醤油をかけて食べる。また、藻体の先端部の柔らかい部分を湯通しし、味噌汁の具材や酢の物にして食べる。調理のコツは、生殖器床が伸びたものを選び、ゆでる時は少量ずつゆでる。

名前の由来

アカモク：枯れる前に赤茶けて、海面が一時赤褐色にみえることから。

棲息場

沿岸域の波のやや穏やかな転石帯、岩盤域

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長5m以上にも成長する。

水揚量(H21年)

約1トン

栽培・資源管理取組

成熟時に、上から約1/3だけ刈取る計画的な採取が行われている。

産地

酒津漁港。



アカモク新商品「がいにねばるがな」(平井鳥取県知事)



知っ得

- 大型の一年生海藻で、生命力が強く秋以降急速に成長し、わずか1年で全長5m以上にもなる。
- 春に成熟のピークを迎え、卵や精子を放出した個体はその後流れ藻となる。
- 夏には新しい発芽体が形成される。
- 鳥取県沿岸に広く生育するが一部の地域を除き食文化はなかった。近年食用として注目されている。
- 県内加工会社によるフコイダン抽出研究も進められている注目の海藻。

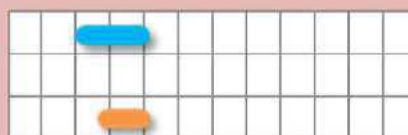
沿岸漁業 磯見

アラメ

(地方名 アラメ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」
お手渡し魚種。

名前の由来

アラメ：ワカメ（若布）より
荒々しい形状からアラメ（荒布）。

棲息場

鳥取県沿岸では水深6mより
浅い場所に生育している。

大きさ(流通サイズ)

茎の背丈は1～2mに成長。

水揚量(H21年)

漁獲対象になっていないので
流通していない。
漁業者が自家消費するに
留まっている。

栽培・資源管理取組

- アラメは、アワビやサザエ等の
無脊椎動物や、魚類の生育場所や
餌として効果的であることから、
県内各地で漁業者等が苗を移植し、
藻場造成を行っている。
- 苗を移植して約30年が経過する
が、大規模なアラメの群落
（海中林）の形成と拡大が
確認されている。



肉質・味

成体は硬くて食べにくいですが、コンブに近い種類
で旨味成分が多い。



調理方法

ゆがいた後、干して佃煮にする。
県内では食用、加工原料ともにほとんど利用
されていないが、他県では茹でてから乾燥させて
味噌汁に入れたり、アルギン酸抽出の原料
として利用されたりしている。
調理のコツは、やわらかい（ぬるぬるとした
アルギン酸が多く含まれた）ものを選ぶこと。



- 大型の多年生海藻で、県内での寿命は7～8年。
- 秋から冬に成熟し、春に発芽した1年目の藻体は一枚の笹の葉状だが、
2年目以降は茎の先が二股に分かれ、分岐した枝の先から沢山の側葉を出
す。
- 暖海性で日本海の分布の北限は京都府。
- 近縁種にクロメがいるが、クロメの茎の先は二股に分かれなく、
より北まで分布する。

イガイ

(地方名 イガイ)

漁期
盛漁期
推奨期



味良く、大型で純天然。三拍子そろったすごい貝。

名前の由来

イガイ：アサリなどの二枚貝とは形、軟体の模様が異なっていることから。

棲息場

沿岸の潮間帯から水深約20mまでの潮通しの良い岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは殻の長さが20cmにもなる。

地元加工品

イガイの剥き身に藁(わら)を通し、環状の形態で販売されている(鳥取市青谷)。

水揚量(H21年)

4.5トン

産地

夏泊漁港。



肉質・味

磯の風味が濃厚で、程よい旨みがある。よい出汁が出る。



調理方法

イガイ飯、酒蒸し、炭火焼き、吸物など。殻のしまりが良く、身の重量が重いものを選ぶ。吸物は水から貝を入れ、加熱すると旨味がよくなる。



郷土料理

イガイ飯。鳥取市夏泊海岸では全国的にも珍しく、夏季に海女がイガイを漁獲しており、風味豊かなイガイ飯はこの地域の郷土料理。



イガイ飯



知っ得

- 2歳で成熟するが、性転換を行い大型のものは雌が多い。寿命も長い。
- 産卵期は、冬。本来産卵前の秋が旬となるが、漁獲方法や長年の食習慣から夏が旬とされてきた。
- ムールガイの名で全国流通し、洋食に多用されるのは外来種であるムラサキイガイ。
- 県内では近縁種である小型のムラサキインコモイガイとして流通し、主にイガイ汁(吸い物)に用いられる。

かつての特産品も、今や幻の貝

イタヤガイ

(地方名 ホタテガイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



本県の代表的民謡である「貝殻節」は、貝ジョレンと呼ばれる漁具で底びきする漁師達が、過酷な操業に合わせて歌った労働歌。

名前の由来

イタヤガイ：殻の形が板葺き屋根（板屋）に似ることから。

棲息場

沿岸の水深30～60mの粗い砂底域。
波の荒い外洋を好む。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは殻の長さが15cm、体重は150gになるが、大きさが10cmを少し超えるものが多い。

水揚量(H21年)

近年はほとんど水揚がなく、統計値もなく、極々少量が混獲により水揚される程度。

かつて本県では、1803年、1834年、1853年、1870～71年、1924年、1958～59年、1964～68年に偶発的な大量発生を繰り返していた。

産地

鳥取港、泊漁港、境漁港にときどき顔を出す程度。



肉質・味

貝柱は、柔らかく甘みも強い。ホタテガイに比べ上品な味わいがある。



調理方法

刺身、焼き貝が定番。
バター焼き、塩茹でも美味しい。
滅多にお目にかかることはないが、見つけたら殻のしまりが良く、しっかり重いものを選ぶ。



- 古くは「伊平貝」と呼ばれ、肥料として利用されていたが、文政6～7年頃（1822年前後）干貝を製造し食品として長崎に出荷し鳥取藩の名産となった。
- 大発生した大正14年（1924年）の漁獲量は約2万8千トン。
- 昭和40年の約850トンが最後の大発生。
- 貝殻節は昭和7年に「浜村小唄、貝殻節」としてレコードが発売され全国に広まった。

沿岸漁業 貝桁網、小型底びき網

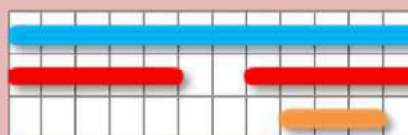
見かけによらず上品で美味しい魚

ウマズラハギ

(地方名 チューカー、チューコー)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



1970～1985年頃の異常繁殖をきっかけに、全国各地で利用されるようになった新参者。

名前の由来

チューカー：ざらざらした厚く硬い皮が、甲冑（かっちゅう）を連想させることから。

棲息場

水深100m以浅の沿岸域。

大きさ(流通サイズ)

全長30cmになる。
流通サイズは20～25cm程度のもが多い。

水揚量(H21年)

221トン
(カワハギを含む)

産地

鳥取港、酒津漁港、長和瀬漁港、境漁港。



肉質・味

肉質は白身でよく締まり、身離れが良い。
味はフグにも負けないほど美味しい。



調理方法

鮮度が良いものは刺身が一番。
薄造りにした刺身に肝を和えると通の味。
秋から冬に肝が大きくなる。
塩焼き、煮つけ、鍋等可食部分が多く安くて美味しい家計に優しい魚。
目に輝きがあり、皮の色が濃い鮮度の良いものを選ぶこと。
活け締めにしてあるものは最良。



肝あえ



- 厄介者の大型のエチゼンクラゲ等クラゲを食べることで有名。
- 直径約1.5m、長さ7～8mの円筒形の「籠(かご)網」と呼ばれる漁具を海底に横たえ、その中に餌を入れておびき寄せて漁獲する。本県では古来クラゲが餌の中心であったが、近年は蝸集効果が高いオキアミが主流。
- 皮を剥いでむき身で売られていることがあるが、本種の尾びれは青く、高級品とされるカワハギのそれは茶褐色なので容易に判別できる。
- 産卵期は初夏～夏。

沿岸漁業 小型底びき網、かご網

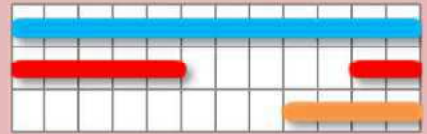
口がやたら大きく釣り魚として人気者

カサゴ

(地方名 ポッカ(ア))

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



古くから美味しく食べられる惣菜魚であった。近年はすっかり都会の家庭の食卓から姿が消えたが、県内ではまだ身近な存在。

名前の由来

ポッカ(ア)：「ポッカ」は出雲弁ででっかち、大きい意味。口が大きく、頭でっかちの風貌から。口(頭)が大きく、食べられる身が小さいことから「磯のカサゴは口ばかり」との諺(ことわざ)もある。

棲息場

沿岸の水深80m以浅の岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長30cmを超えるが、全長10~25cmのもの流通が多い。

水揚量(H21年)

32トン(メバルを含む)

産地

田後港、網代漁港、酒津漁港、赤碓港。

栽培・資源管理取組

県東部の田後では稚魚が放流されている。



肉質・味

肉質は白身でよく締まっている。クセがなく非常に美味しく、万人向き。旨みもあり良い出汁が出る。



調理方法

煮つけ、唐揚げが一般的。蒸し物、鍋、味噌汁も美味しい。大型で鮮度の良いものは刺身でどうぞ。唐揚げは二度揚げすると骨まで食べられる。体表にぬめりがあり、光沢のよいものを選ぶこと。鰭(ひれ)や頭部に鋭い棘(とげ)があるので、調理の際は、怪我をしないように注意のこと。



知っ得

- 卵ではなく稚魚を産み落とす、いわゆるお産をする魚の代表格。
- 秋に交尾を行い、雌のお腹で卵からフ化した仔魚は1ヶ月ほどで約4mmに成長し、冬から早春にかけて海中に産み落とされる。その数一度に数千~数万尾。
- とろ箱にカサゴと一緒に仕立てられている、体色が派手でカサゴよりやや深い所に生息する「ウッカリカサゴ(沖ポッカア)」とは別の種である。
- 一度に産出する稚魚の数が多く、親魚の入手も簡単で、行動範囲も狭く限定され、おまけに市場価値が高く、栽培漁業に適した魚種のひとつ。

沿岸漁業 一本釣、延縄、刺網など

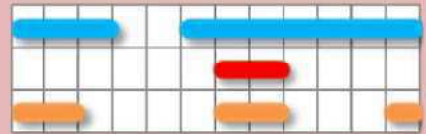
本県栽培漁業期待の星！

キジハタ

(地方名:アコウ(県東部)、アカミズ(県西部))

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

アコウは、「赤魚」から転訛。
アカミズは、赤い水玉模様から。

棲息場

沿岸の水深50m以浅の岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長60cm、
体重3.5kgにもなる。
全長25~50cmのものが
多く流通。

水揚量(H21年)

約5トン

産地

網代漁港、鳥取港、酒津漁港
船磯漁港、夏泊漁港、赤碕港。

栽培・資源管理取組

- 酒津地区では全長22cm以下の個体は再放流する規定を定め、資源保護に努めている。
- 酒津や赤碕地区で漁業者と県が協力し、効果的な幼魚の放流試験を行っている。

「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」の放流魚種



肉質・味

肉質は白身で身は良く締まる。他のハタ類と同様に、食感も良く、旨味も強い。



調理方法

活魚が最高級とされ、薄造り(刺身)は絶品。活け締めにし、血抜きをした後1日以上おいた方が美味しい。死後硬直していないものが最良。塩焼き、煮つけ、しゃぶしゃぶ、鍋、ムニエル、フライ等どんな料理にしても合う。荒汁もいける。鱗をとった後、塩もみして滑りをとると調理しやすい。



- 小型は総てメス。メスの中で大きく成長したものがオスに性転換する。
- 卵やふ化仔魚も小さく、育てるのがとても難しいが、本県栽培漁業センターでは種々の工夫により稚魚の大量種苗生産技術(1トン当たり千尾)を確立。本格的な種苗生産に向け準備中。
- 関西での評価が極めて高く、特に活魚は超高級魚と評価されている。ハモとともに夏にはなくてはならない魚のひとつ。
- 産卵期は、夏(7~8月)。

沿岸漁業 一本釣、刺網、定置網

干物や塩焼きが美味しい

キダイ

(地方名 レンコダイ、レンコ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



刺身や寿司ネタの利用は少ないが、高級惣菜や高級蒲鉾に利用される。

名前の由来

キダイ：体全体が黄色みがかっていることから。
レンコダイ：延縄で次々と連なって漁獲されることから。またベンコダイ（可愛いタイ）がなまるとされる。

棲息場

本州中部以南の水深50～200mの砂泥域。特に日本海南西域や東シナ海に多い。タイの間では外洋性が強く、内湾にはいないとされている。

大きさ(流通サイズ)

マダイに比べると小型で、大きいものでも全長40cm程度。流通サイズは15～30cmのものが多い。

水揚量(H 21 年)

73トン
(その他のタイ類を含む)

産地

鳥取港、泊漁港、赤碕港、御来屋漁港、淀江漁港、境漁港。



肉質・味

マダイに比べると水っぽく身は柔らかいが、脂が多く味は良い。



調理方法

塩焼きが一番美味しい。一塩した開き（干物）もいける。鮮度が良いものはもちろん刺身も可。小型のものは笹漬け（酢漬け）に利用される。鮮度の良いものは、目の回りの黄色みが濃い。



知っ得

- 1歳魚、2歳魚など若い個体の大半がメスで、後にオスに性転換する。
- 産卵期は初夏と秋の2回。旬は冬から春。
- 沖合の深場に群れを作り棲息しているため底びき網や延縄で漁獲されやすい。
- マダイの代用として祝い事の「鯛の姿焼き」として欠かせなかったが、近年はその座をアフリカ産レンコダイに奪われている。
- マダイとは両顎（あご）に臼歯がなく、目と目の間が盛り上がっている点で区別される。

沿岸漁業 小型底びき網、沖合漁業 沖合底びき網

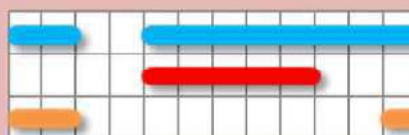
本県栽培漁業のパイオニア

クルマエビ

(地方名 クルマエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



沿岸域のエビのなかでイセエビが王様とすれば、容姿・旨さ・高級感の三拍子そろったクルマエビは、女王様。

名前の由来

クルマエビ：体を丸く曲げると車輪のように見えることから。

棲息場

沿岸の水深60m以浅の砂泥域、内湾。

大きさ(流通サイズ)

大型のメスは、体長30cmにもなる。15~25cmのものが多い。

水揚量(H21年)

0.1トン

産地

県西部の美保湾近隣での漁獲が多く、主に境漁港に水揚げされる。

栽培・資源管理取組

鳥取県では1972年より放流事業が開始され、2008年まで年間50~150万尾の稚エビが放流されてきた。しかし、環境の変化等により2009年から休止中。

肉質・味

肉質は硬くよく締まっており、上品な甘味がある。グリシン、アルギニン等旨味成分が、エビ類中最も多く、食用エビの中で最も味がよいとされる。

調理方法

大型は塩焼き、中型は天ぷら、小型は刺身や寿司に利用される。フライやエビチリ等中華や西洋料理にも良く用いられる。クルマエビは、熱を加えてこそ、本来の旨みと香りがでると言われている。



- モサエビ等深海性エビと異なり体は大きいですが、寿命は短く最長3年。
- 成熟が開始すればオスの成長速度が遅くなるため、全長20cmを超える大型個体はほとんどがメス。
- クルマエビは脂質含有量が少ないため天然ものと養殖ものとは味に大差がなく、活魚出荷が多いことから価格も大差がないのが特徴。
- 旨み成分は季節により異なり冬季(12~2月)が最大で、夏の産卵期に最少となる。

沿岸漁業 小型底びき網

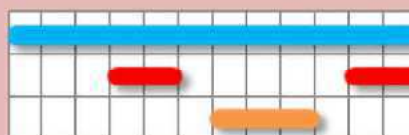
儲かる栽培漁業の優等生

クロアワビ メガイアワビ

(地方名 クロ、オンガイ・メガイ、メンガイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」のお手渡し魚種。

棲息場

沿岸の水深15m以浅の岩礁域。水深5～10m前後に多い。

大きさ(流通サイズ)

殻長16cm程度になる。流通サイズは殻長10～13cmのものが多く。

水揚量(H21年)

11.5トン

産地

赤碕港、御崎漁港、御来屋漁港、淀江漁港。

栽培・資源管理取組

1988年から稚貝の放流事業が行われており、2010年は殻長3cmの稚貝11万個が放流された。

潜水して丁寧に放流するようになってからは、放流効果が向上し、回収率33%以上の地区もみられるようになった。

ヒトデやタコの駆除、エサとなるアラメの造成、1日あたりの操業時間や殻長制限の実施等漁業者の意識も向上。

肉質・味

肉質は硬くコリコリした食感で、磯の風味が強い。メガイアワビは、クロアワビに比べて身が柔らかく火を通す料理に向いている。独特の旨みは、昆布等海藻にも含まれているグルタミン酸やイノシン酸によるもの。

調理方法

刺身、酒蒸、ステーキ、バター焼き、地獄焼き等。刺身を楽しむならクロアワビがお奨め。調理のコツは、身のぬめりを塩でよく取除くこと。身をさわった時に収縮する活力があり、肉厚のものを選ぶ。



- クロアワビは殻、身の部分とも青黒く、殻は厚くゴツゴツ感があるが、メガイアワビは殻は赤褐色、身は黄土色で、殻は平坦で丸みを帯びる。
- その風貌からクロアワビはオンガイ、メガイアワビはメンガイと呼ばれる。
- メガイアワビは全国的に資源が減少し、貴重なものとなっている。
- 漁獲サイズ（殻長約9cm）に達するまでの期間は、2年～3年半かかる。
- 人工生産された貝は配合飼料を食べて育ち、殻が緑色になる事から、天然貝と区別できる。

沿岸漁業 磯見、潜水、養殖

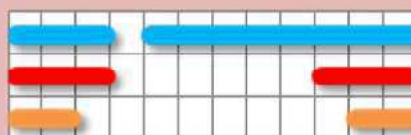
名は体を表す「海の牛たん」

クロウシノシタ

(地方名 シタガレイ、シタビラメ、ウシノシタ) 推奨期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



かつては産地で食べられていた程度だがフランスの代表的魚料理として紹介されてから人気急上昇。今では全国区の魚となった。

名前の由来

クロウシノシタ：姿形が平たく、牛の舌のようで、体色及び背びれと臀びれが黒いため。

棲息場

沿岸の水深60m以浅の砂泥底

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長45cm程度になる。流通サイズは、30~40cmのものが多く。

水揚量(H21年)

3.8トン

産地

鳥取港、赤碕港、境漁港。

肉質・味

歯ごたえのある透明感ある白身。大型のものは肉厚で脂ものっており、とても美味しい。

調理方法

以前は煮つけが定番料理。鮮度の良いものは刺身(小型は背ごし)が美味しい。今では洋食のムニエルが代表料理となっている。砂泥底に暮らすため、皮にわずかな臭みがあるので、調理する場合は皮を引くこと。またムニエルにする時はしばらく牛乳に浸すと良い。身がしっかりとかたいものを選ぶ。



定番料理 ムニエル

知っ得

- 一般に舌平目(シタビラメ)と称して流通するものは、本種とアカシタビラメ イヌノシタの3種が代表格。
- 小さな目が体の左側にあり、胸びれがなく、背びれと臀びれと尾びれが連続しており尾がはっきりしていなく、口は頭の先に開かず目の下に湾曲して開口するなど普通のヒラメやカレイと異なるけったいな形をしている。
- 中国で「靴底魚」、韓国で「犬舌魚」、ドイツで「海の舌」、英米で「舌のような魚」と呼ばれている。

沿岸漁業 小型底びき網

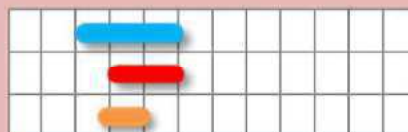
隠れた珍味。一度はまると癖になる。

クロモ

(地方名:ポース(バース)ゴロシ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



全身毛だらけの真っ黒な海藻。
一目で他の海藻と区別できる。

名前の由来

ポースゴロシ：ミネラルなどの栄養分が豊富で、長生きの人が増えてお葬式が減ることから、坊主殺しと言われていた。昔、赤碕地区の坊さんが食べ過ぎて死に目に会ったとの話もある。

棲息場

沿岸の水深5m以浅の岩礁や転石に直接生えていることが多いが、ホンダワラ類の葉上にも分布する。分布域が狭く、限定される。

大きさ(流通サイズ)

全長約20~50cm、
太さ1~3mm。

産地

赤碕港、御崎漁港、
御来屋漁港、淀江漁港。

肉質・味

モズクの柔らかい食感と異なり、シャキシャキとした歯ごたえが一番の特徴。独特な粘りが多く美味しい。モズクとはまったくの別物。

調理方法

湯通しして酢の物や、醤油をかけてそのまま食べる。
味噌汁等の具材としても利用される。
調理のコツは、ぬめりがでるまで良く揉むこと。
長いので適度な長さに切ること。
柔らかい個体を塩漬けしておくとも1年程度保存が可能で、おいしく食べられる。



吸い物



- フサフサした毛に覆われた黒い海藻で、太く弾力に富み、春から夏に現れる。
- 日本全国に分布するが日本海側で特に多い。
- 昔から琴浦町や大山町などの一部の地域で食されていたが、近年は知名度も向上し、各地で販売されている。
- しかし、分布域が限定されるので根を残す等刈取り方法を工夫する資源管理の取組も必要。

沿岸漁業 磯見、潜水



活シロイカ



刺身



郷土料理

鳥取県ではシロイカの刺身はワサビではなく、生姜で食べるのが一般的。刺身をお湯にさっとくぐらせ生姜醤油で食べる「湯びき」もある。煮付けは、タマネギと一緒に煮込むとより美味しくなる。

地元加工品

- 一夜干（数量限定）
- シロイカするめ（天日干）
- シロイカ麴漬け
- シロイカ丼（期間限定）
鳥取港や赤碕港でその日に漁獲されたシロイカを使った海鮮丼。トロロと温泉卵、特製ダレがシロイカの甘みをさらに引き出している。



特産品としてPR中！

シロイカは、漁獲量も多く、姿形も上品で、味も良いため鳥取県産魚PR推進協議会が、「食のみやこ鳥取」を代表とする特産品としてPRしている。現在は、活きたまま出荷する取組も行われている（取扱量はまだ少量）。

ブドウイカとは

鳥取県では、秋になるとちょうどブドウの房の様な丸みを帯びぼっちゃんり（ずんぐり）とした小型のケンサキイカが、漁獲の主体となる。これはこの時期に山陰沖だけに分布するケンサキイカの季節型（亜種）で、分類学的には「ブドウイカ」と呼ばれる。しかし、両方とも地方名は、シロイカ。夏の大型のシロイカがケンサキイカで、秋の小型のシロイカがブドウイカ。



- 南方系のイカで産卵期は、夏（よく似た形のヤリイカの産卵期は冬～春）。
- 砂地の海底に卵を産む（ヤリイカは硬い海底を好む）。
- 漁場がごく沿岸のため、鮮度が抜群に良く、県外からの評判も高い。
- 初夏から晩秋まで水揚げされるが、イワガキとともに本県を代表する夏の味覚。
- スルメも色白で、旨みが強く高級品。
- 沖合底びき網でも漁獲され、特に境漁港では初冬小型のものが、たくさん水揚げされる。

沿岸漁業 イカ釣 沖合漁業 沖合底びき網

コウイカ漁の準備は早春の風物詩

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

コウイカ

(地方名 スミイカ)

漁期
盛漁期
推奨期



背中に硬い甲を持つイカの代表格。

名前の由来

スミイカ：
多量の墨をはくことから。

棲息場

沿岸の水深約10～100m
の砂泥域。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは、胴の長さは20cmになる。

水揚量(H 21 年)

46トン

産地

鳥取港、皆生漁港、境漁港。



肉質・味

冬から春の大型ものは肉厚で甘味が強い。
さっと塩茹ですると歯切れがよくなりやわらかく
旨味が濃くなる。イカスミもコクがあり美味しい。



調理方法

刺身、バター炒め、天ぷら、塩ゆで、イカスミ
スパゲティなど。
春の山菜との酢味噌和えも格別。
リゾット、シチュー、フイヤベース等
地中海料理に良く用いられる。
甲の後端に小さいが鋭い棘があるので、
刺されないよう注意。



独特の漁法「コウイカ籠」



- コウイカが、早春から初夏に海底に沈んだ流木等に卵を産み付ける習性を利用し、籠(かご)の中にイヌツゲなどの「柴」を入れておき、産卵のために籠の中に入ったコウイカを漁獲する。雌雄ペアで漁獲される。
- 関東では夏から秋に胴の長さが5cm程に成長した「新子(幼イカ)」が寿司ネタとして珍重され、キロ単価が数万円もする超高級魚。マグロもビックリ。
- 古代西欧ではコウイカの墨は、セピアと呼ばれる貴重な染料。学名にセピアが、授けられている。

沿岸漁業 かご網(コウイカ籠)、刺網