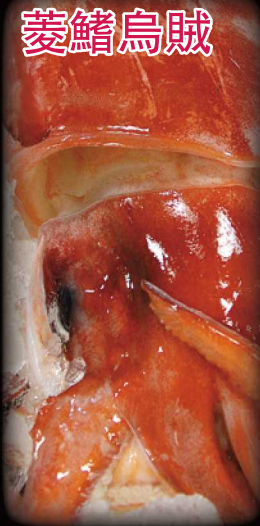


# 秋天的魚



菱鰭烏賊

食用魷魚中最大的一種。肉厚煙韌，雪凍後會變得更柔軟，同時增加風味和鮮味。



斑點莎瑙魚

1989年在境港的漁獲量是一年54萬噸，之後一度減至0，但最近在逐步回復。斑點莎瑙魚有據說可以預防生活習慣病的不飽和脂肪酸（EPA及DHA）。作刺身非常美味，另外也可以乾燒或作魚蛋。



日本叉牙魚

全年脂肪含量達一成，全長20厘米以上的叉牙魚正以「Torohata」之名進行品牌化。由於沒有魚鱗，比較容易烹調。魚骨容易從純白的魚肉中取出，深受大眾歡迎。一般用作乾燒。



黑雜魚蝦

由於蝦頭嶙峋粗獷，又被稱作「猛者蝦」。捕獲的大部分為雌蝦。只能在當地吃得到。肉質煙韌和有鮮味。無論作刺身或煮熟也很好吃。



油鯧

魚嘴較尖和裂開，有一排尖銳的犬齒，樣子有點恐怖。秋天脂肪含量會增加。肉質柔軟，一般用作魚乾。



紅楚蟹

因為蟹身在烹調前已經是鮮紅色所以被稱為「紅楚蟹」。在日本捕獲的紅楚蟹有約六成都是在境港捕獲的。雖然鮮味比松葉蟹略遜一籌，但蟹肉更甜美。



半紋水珍魚

白色的魚身沒有腥味。乾燒、曬魚乾及炸都很好吃。



鰺魚

在鰺魚是所謂「出世魚」，在不同的成長階段有不同的名字。Hiderigo→Tsubasu→Hamachi(油甘魚)→Marugo→Buri(鰺魚)。特徵是有適度的硬度。



白腹鯖

青魚（背部為黑色或藍色的魚）的代表。個子大的脂肪含量較高，秋天時特別高。作刺身非常好吃。



北魷

由於近年在鳥取縣沒有好的漁場，漁獲量較少。由晚春到初夏捕獲的魷魚較小和柔軟，由晚秋到冬天的則較大型和肉厚。