



鳥取

四季の県魚

マダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加しています。
身は柔らかく、あっさりとした白身が特徴で、鍋にすることが多い魚です。
雄が持つ白子は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。

「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



Pacific Cod



鳥取

四季の県魚

マダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加しています。
身は柔らかく、あっさりとした白身が特徴で、鍋にすることが多い魚です。
雄が持つ白子は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。

「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



Pacific Cod