



鳥取

四季の県魚

ワカメ

鳥取県産の多くは、全国的にも貴重な天然もの。
湯通しして醤油やポン酢につけて食べる「刺身ワカメ」もおススメです。
県内各地で「板ワカメ」という伝統的な加工品も作られています。

「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



鳥取

四季の県魚

ワカメ

鳥取県産の多くは、全国的にも貴重な天然もの。
湯通しして醤油やポン酢につけて食べる「刺身ワカメ」もおススメです。
県内各地で「板ワカメ」という伝統的な加工品も作られています。

「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

