



鳥取

四季の県魚

マアジ

クセがなく旨みが強いため、刺身、たたき、塩焼き、揚げ物など、様々な料理で美味しくいただけます。体の横の真ん中から尾びれにかけて「ぜいご」という硬いうろこがあるのが特徴。

「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



Japanese Horse Mackerel



鳥取

四季の県魚

マアジ

クセがなく旨みが強いため、刺身、たたき、塩焼き、揚げ物など、様々な料理で美味しくいただけます。体の横の真ん中から尾びれにかけて「ぜいご」という硬いうろこがあるのが特徴。

「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



Japanese Horse Mackerel