

鳥取県産水産物20種類を「四季の県魚」に制定!!

鳥取県では、県産水産物の知名度アップと県内外での消費を促すため、鳥取県産魚PR推進協議会による選定を受け、下記のとおり「四季の県魚」を制定しました。この「四季の県魚」を、県のシンボルである新たな「県魚」として、今後の県産水産物の消費拡大、PRの柱として推進していきます。

■「四季の県魚」一覧（合計21種類（20種の魚介類））

季節	春（3～5月）	夏（6～8月）	秋（9～11月）	冬（12～2月）
水産物名	ハタハタ（※）	白いか	ハタハタ（※）	松葉がに
	もさえび	クロマグロ	のどぐろ	親がに
	サーモン	岩がき	ベニズワイガニ	かれい
	マダイ	あご（とびうお）	甘えび	ブリ（はまち）
	ホタルイカ	マアジ	サワラ	マダラ
	ワカメ	—	—	—

※ハタハタは春、秋ともに「プロが選ぶとっとりの魚」アンケートの得票数が1位だったことに加え、鳥取県産魚PR推進協議会からも、どちらの季節も美味しく分け難いとの意見があったことから、重複して選定

■「四季の県魚」の制定日

令和4年7月18日（月）海の日

■「四季の県魚」選定方法

令和4年6月にスーパー、仲買人の担当者等を対象に「プロが選ぶとっとりの魚」アンケートを実施し、季節ごとに県民にお勧めしたい県産水産物を選んでもらいました。その集計結果（回答数27社）をもとに、鳥取県産魚PR推進協議会が選定したことを受けて、鳥取県が「四季の県魚」として制定しました。

■県魚「ヒラメ」の今後

平成2年度以降、30年以上にわたって鳥取県の県魚であった「ヒラメ」は、「四季の県魚」の制定に伴って「県魚」ではなくなりますが、その功績を称えて、「名誉県魚」となりました。

■鳥取県「四季の県魚」20種類

【春】3～5月



ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」ともよばれる。脂のりがよく身離れが良い白身で、煮つけや塩焼き、干物等が定番。全長20cm以上のものを「とろはた」としてブランド化している。

もさえび

鮮度の良いものは地元でしか味わえない幻のえび。刺身、塩焼き、塩ゆでなど、調理法は様々。

サーモン

境港や、琴浦町で盛んに養殖されているサーモン。水揚げ直後に活締めするため、鮮度が良く出荷でき、刺身もOK。

マダイ

鳥取県で獲れるのは全て天然もの。刺身、塩焼き、鯛めし、鯛茶漬けなど。

ホタルイカ

鳥取県に春の到来を告げる一般。ポイルして酢味噌和えが一般的だが、様々な加工品も酒のつまみにぴったり。

ワカメ

全国的にも貴重な天然もののワカメ。湯通しや、刺身ワカメ、板わかめという伝統的な加工品も。

【夏】6～8月



白いか

全国的には「ケンサキイカ」と呼ばれる種類。身が柔らかく肉厚で濃厚な旨味が特徴。刺身がおすすめ。天ぷら・煮つけも美味しい。

クロマグロ

境港は生マグロ水揚げ量为全国トップクラス。鳥取県では、天然ものがたくさん水揚げされる。

岩がき

日本海の荒波にもまれた岩がきは、身に弾力があり、クリーミーで濃厚な旨味が特徴。

とびうお

鳥取県では「あご」と呼ばれる。刺身などで食べられる角あごと、ちくわや出汁の原料になる丸あごの2種ある。

マアジ

初夏～夏場は脂のりがよい。クセがなく旨味が強いので、刺身、たたき、塩焼きなど。干物やファイル加工など、加工原料としても多用される。

【秋】9～11月



ハタハタ

毎年9月に解禁される沖合底引き網漁業により水揚げされる。秋～冬にかけては、手持ちのものも一部で水揚げされる。

のどぐろ

白身魚の中でも脂のりが最高級。とろけるような柔らかな白身で、しつこくない旨味・甘みが特徴。煮つけでも塩焼きでも。

ベニズワイガニ

境港は全国1位の取扱量で、全国の約5割の漁獲量を占める。身の甘みが特徴。カニの甲羅に多く含まれる「キチン・キトサン」も医薬品や健康食品に使われる。

甘えび

ほんのりピンク色の身は、弾力があり、プリプリとした食感。店頭に並ぶ大型の甘えびは、ほとんどが雌。

サワラ

瀬戸内では春の代名詞だが、鳥取県では秋から冬に漁獲される。刺身、たたき、味噌漬けなどが一般的。

【冬】12～2月



松葉がに

冬の味覚の王様。成長した雄のズワイガニを「松葉がに」と呼ぶ。上品な甘みと旨味が特徴で、茹でガニ、鍋が一般的。「五輝星(いつきぼし)」というトップブランドも。

親がに

ズワイガニの雌を鳥取県では「親がに」と呼ぶ。価格も手ごろなため、鳥取県の家庭の味として味噌汁に入れ「かに汁」として親しまれている。

かれい

鳥取県では、多くの種類のかれいが出回る。種類により、刺身、煮つけ、干物など様々な調理法で楽しめる。

ブリ(はまち)

出世魚のブリは、鳥取県でははまちの水揚げが多い。冬場に味が良くなる魚だが、年間通して刺身など美味しく食べられる。

マダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加している。あっさりとした白身で、鍋にすることが多い。雄の白子(精巣)は、クリームで濃厚な味わいが人気。

【本件に関するお問い合わせ先】

鳥取県水産振興局水産振興課 担当：山口

TEL：0857-26-7314

FAX：0857-26-8131

E-Mail: suisan@pref.tottori.lg.jp