

とっとりのさかな

# ばばちゃん(タナカゲレゲ)

鳥取県では「タナカゲンゲ」を親しみを込めて「ばばちゃん」と呼んでいます。身が締まった白身で、クセがなく上品な味。地元では鍋や煮つけで食べるのが一般的ですが、唐揚げやフライなど揚げ物でも美味しいです。

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



Baba-chan  
(Tanaka's Eelpout)

とっとりのさかな

# ばばちゃん(タナカゲレゲ)

鳥取県では「タナカゲンゲ」を親しみを込めて「ばばちゃん」と呼んでいます。身が締まった白身で、クセがなく上品な味。地元では鍋や煮つけで食べるのが一般的ですが、唐揚げやフライなど揚げ物でも美味しいです。

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



Baba-chan  
(Tanaka's Eelpout)