

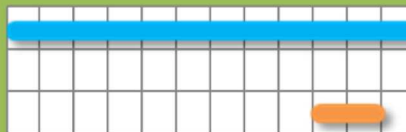
鳥取の新たな特産魚として期待の星

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

# アユカケ

(地方名 カマキリ・カワフグ)

漁期  
盛漁期  
推奨期



見た目はユニークだが味は最高。白身の高級魚。

## 名前の由来

アユカケ：鰓蓋の後ろに4本の棘があり、この棘でアユを引っかけて捕らえるとされたことから。

## 棲息場

河川中～下流域、  
日本海沿岸域（産卵期）。

## 大きさ(流通サイズ)

全長20cm、体重約200g  
になる。  
現在水産物としての流通はない。



## 肉質・味

肉質は弾力性に富み、やや黒色がる白身。  
臭みがなく、噛むとほんのりとした甘味がある。



## 調理方法

から揚げ、刺身、ゴリ汁など。  
ゴリ汁は身を軽く焙ってから、具材と一緒に煮込む。  
調理のコツは、塩もみしてヌメリを落とすこと、  
締めた後1日おいてから調理すると旨味が増す。



## 郷土料理

じゃぶ（人参、大根、里芋、コンニャクなどと  
醤油や砂糖で味付けし、一緒に煮込む）



刺身



ゴリ汁



- 秋から冬にかけて親魚は、河口域や日本海へ下り産卵する。
- 春になると体長2～3cmの稚魚が川を上って行く。
- 鳥取県レッドデータブックで準絶滅危惧種に指定されている希少種。
- 全国的にも希少価値は高く、種苗生産も難しく養殖事例も少ない。
- 鳥取県では大量に安定した種苗生産技術を確立。  
現在養殖漁家と一緒に企業化試験中。