

養殖経営体数日本一 鳥取県！

ホンモロコ

(地方名 モロコ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日本産コイ科魚類の中でも最も美味と言われ、関西では高級淡水魚。特に冬の「子持ちモロコ」は珍重される。

名前の由来

特別な地方名はない。
モロコ：子が多いから諸子、群れで泳ぐから諸魚から。

棲息場

県内各地の休耕田、学校等のプール跡地等を利用して養殖。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは、全長15cmになる。10cm位のものが多い。

水揚量(H21年)

約5トン(養殖生産のみ)

産地

鳥取市、八頭町。



肉質・味

淡水魚特有の匂いがほとんどなく上品な味わい。骨も身も柔らかく、頭ごと食べられる。
カルシウムの含有量が多い。



調理方法

小型は、から揚げ、天ぷらでビールのおつまみに。中型は、佃煮、甘露煮に(小型個体は煮崩れする)。大型は、南蛮漬、白焼き、照り焼きに。調理のコツは、泥抜きをしっかりと行うこと。子持ちの素焼きに酢醤油か酢味噌で食べるのが最上とされている。



あま~い甘露煮



丸ごと食べられる南蛮漬



- 元来琵琶湖の固有種。移植や養殖により全国各地へ分布するようになった。
- 本県での養殖は2001年に試験を開始し、その2年後に企業化され、2006年には埼玉県を抜いて経営体数は全国一となった。
- 県東部の生産者で構成される「ホンモロコ共和国」では独自商品が日々開発されている。もろっ娘(佃煮)、ゆきっ娘(なれ鮎)等。
- カルシウムなどが多く含まれ、栄養価も高いことから、県内の学校や保育所の給食にも使われている。