

本県栽培漁業期待の星！

キジハタ

(地方名:アコウ(県東部)、アカミズ(県西部))

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

アコウは、「赤魚」から転訛。
アカミズは、赤い水玉模様から。

棲息場

沿岸の水深50m以浅の岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長60cm、
体重3.5kgにもなる。
全長25~50cmのものが
多く流通。

水揚量(H21年)

約5トン

産地

網代漁港、鳥取港、酒津漁港
船磯漁港、夏泊漁港、赤碕港。

栽培・資源管理取組

- 酒津地区では全長22cm以下の個体は再放流する規定を定め、資源保護に努めている。
- 酒津や赤碕地区で漁業者と県が協力し、効果的な幼魚の放流試験を行っている。



「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」の放流魚種



肉質・味

肉質は白身で身は良く締まる。他のハタ類と同様に、食感も良く、旨味も強い。



調理方法

活魚が最高級とされ、薄造り(刺身)は絶品。活け締めにし、血抜きをした後1日以上おいた方が美味しい。死後硬直していないものが最良。塩焼き、煮つけ、しゃぶしゃぶ、鍋、ムニエル、フライ等どんな料理にしても合う。荒汁もいける。鱗をとった後、塩もみして滑りをとると調理しやすい。



- 小型は総てメス。メスの中で大きく成長したものがオスに性転換する。
- 卵やふ化仔魚も小さく、育てるのがとても難しいが、本県栽培漁業センターでは種々の工夫により稚魚の大量種苗生産技術(1トン当たり千尾)を確立。本格的な種苗生産に向け準備中。
- 関西での評価が極めて高く、特に活魚は超高級魚と評価されている。ハモとともに夏にはなくてはならない魚のひとつ。
- 産卵期は、夏(7~8月)。

沿岸漁業 一本釣、刺網、定置網