

河川、湖沼などで漁業や養殖業を行っています。

内水面漁業



鳥取県では、大山をはじめ自然豊かな中国山地を源流として、千代川、天神川、日野川が日本海へ注いでおり、これらの川では、溪流釣り、アユ釣りが盛んに行われている。

淡水と海水が混じりあう豊かな汽水域である湖山池、東郷池では、シラウオ・ワカサギ漁、ヤマトシジミ漁などが行われている。

養殖では、古くから豊かな清水を活用したマス類養殖が行われ、近年は休耕田等を有効活用したホンモロコ養殖が盛んになっている。

そのほか、希少魚を養殖するカジカ・アユカケ養殖が新たに始まるなど、各地域の特色を生かしながら、特産品化を目指している。

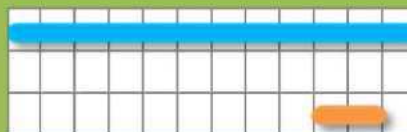
鳥取の新たな特産魚として期待の星

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。



刺身



ゴリ汁

肉質・味

肉質は弾力性に富み、やや黒色がかかる白身。
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）



- 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。

内水面漁業 養殖

鳥取の自然を満喫できる溪流釣りの対象種

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

イワナ・ヤマメ ニジマス

(地方名 タンポリ、ヒラメ、マス)

漁期
盛漁期
推奨期



イワナ（上）、ヤマメ（中）、ニジマス（下）。

名前の由来

タンポ（ポ）リ
イワナの地方名。田んぼ掘りの意で山家者（やまがもん）を表したもののか。
ヒラメ
山の側面を「ヒラ」と呼び、谷川にすむ魚（メ）の意味。

棲息場

河川上流の清流域。中でもイワナは最上流の冷水域。

大きさ(流通サイズ)

イワナ：河川に棲息するものは全長30cm程度。
ヤマメ：一生を河川で棲息するものは全長30cm程度。
ニジマス：河川に棲息するものは全長40cm程度。

産地

千代川、天神川、日野川。



塩焼き

肉質・味

3種とも白身でタンパク質が多く、低脂肪。
イワナは身がしっかりしており、味が濃い。
ニジマスはイワナに比べると身が柔らかい。

調理方法

塩焼き、バター焼き、カルパッチョ、ムニエル、刺身（大型）、甘露煮（小型）など。
体表にぬめりがあるので、ヌメリを良く取り除くと臭みはとれる。

- 日本のイワナ類は河川源流域付近で一生を過ごすものがほとんど。
- 本県には、白い斑紋が頭部まであるゴギなどの在来のイワナが棲んでいるが、生息環境が悪化し数が減ったため、絶滅危惧Ⅱ類に指定されている。
- ヤマメの一部は海へ下って成長し、3~4月頃に河川へ遡上する。県内でも遡上するサクラマス（降海したヤマメ）を狙う釣ファンが多い。
- 最近スーパーや外食産業でよく見かける「サーモン」は、大型のニジマスを育種した系統をカナダ、チリ、ノルウェー等で養殖されたもの。



内水面漁業 釣、養殖

普通に見かけるが、生態は謎だらけのミステリアスな魚

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ウナギ

(地方名 ウナギ)

漁期
盛漁期
推奨期



今ではすっかり「土用の丑の日」の主役。夏場のウナギは餌をせせと食べ、しっかり脂をため込んでいる。

名前の由来

ウナギ：胸鰭のあたりが黄色いことから「胸黄（むなぎ）」が「ウナギ」となった説などがある。

棲息場

河川の中・下流域、湖沼、沿岸の汽水域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長1mを超えるが、40~70cmのものが多い。

水揚量(H21年)

0.9トン

産地

湖山池、東郷池、中海。

栽培・資源管理取組

全長30cm以下の個体の採捕が禁止されている。

肉質・味

肉質は、白身で弾力に富む。脂肪含有量が多いが(100g中24g)、不飽和脂肪酸なので安心。クセがなく美味しい。ビタミンA、B1、B2、D、Eを豊富に含みまさに「マルチビタミン」。またDHA、EPAも豊富で、痴呆予防、血管や血液に関する病気予防にも効果的とされる。

調理方法

蒲焼、白焼き、うな重、う巻き。今では調理済みの商品が広く流通して、家庭で調理する機会はほとんど無い。ウナギの調理は、割き三年、串打ち三年、焼き一生と言われるほど難しい。



うな重



- 江戸時代中海はウナギの一大産地であり、中国山地を越えて生きたまま大阪へ人力で運ばれた。鳥取県西部の山間部には「うなぎ街道」が通り、要所々に水分補給のための池や宿が造られた。
- 生態は謎だらけであったが、最近産卵場が日本の遙か南方の太平洋のマリアナ諸島西方の深海に特定され、先祖が深海魚であったことが解明された。
- (独)水産総合研究センターでは、人工フ化した親ウナギに産卵させ卵から育てる「完全養殖」に世界で初めて成功させた。

内水面漁業 筒づけ、延縄など

湖山池の伝統漁法「石がま漁」で漁獲される

ギンブナ ゲンゴロウブナ

(地方名 フナ)

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

特別な地方名はない。

棲息場

全国の湖沼、池、用水路、汽水域、河川下流域

大きさ(流通サイズ)

ギンブナ：
全長30cmにしかならない。
ゲンゴロウブナ：
全長50cmくらいになる。

水揚量(H21年)

16.5トン

産地

湖山池、東郷池。



食用はギンブナが一般的。釣魚として人気のヘラブナは、ゲンゴロウブナを品種改良したもの。



肉質・味

やや赤みがかった身はしっかりしており、甘味がある。



調理方法

刺身、洗い、みそ汁、甘露煮、味噌汁など。特にそぎ造りにした刺身に卵をまぶした「子づくり」は絶品。まぶす卵は酢をたらしたお湯に通すこと。冬期の寒ブナがお勧め。また早春の子持ちは珍重される。泥抜きをしっかりと行うこと。



子づくり



郷土料理

「がそう」

小ブナを骨付きのまま細く切り、酢に漬けたものに、大根おろしをあえ、酢、砂糖、塩で味付けしたもの。



湖山池の伝統漁法：石がま漁



- 湖山池の伝統漁法「石がま漁」は冬期に石に隠れるフナやコイを松の棒で脅して胴函（どうかん）と呼ばれる木製の捕獲部に追い込んで漁獲する方法。現在でもこの伝統漁法を保存しようと毎年漁が行われている。
- 東郷池では冬期にイシゴカイを餌に夜釣りで狙う寒ブナ釣りが風物詩。
- ギンブナはほとんどがメス。メスが産んだ卵はそのまま成長する。子供は親とまったく同じ遺伝子組成を持つクローン。卵の発生には精子による刺激が必要。刺激を与える精子は、近縁種と繁殖を行って獲得する。

内水面漁業 刺網、定置網、石がま、釣など

「鯉の滝登り」は、立身出世のたとえ。

コイ

(地方名 コイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日本の国魚とされ、古来供物や祝宴に欠かせない。

名前の由来

特別な地方名はない。
コイも諸説あるが、真偽不明。

棲息場

全国の湖沼、池、汽水域、河川
下流域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長1mにもなる。
流通サイズは、30~50cmのものが多い。

水揚量(H 21年)

1.2トン

産地

湖山池、東郷池。



肉質・味

身は白身で、脂も適度にある(6%くらい)。
タンパク質含有量も海産白身魚と同程度。
匂いや味に特有な臭みがある。
ビタミンB1の含有量が多い。



調理方法

「鯉濃(こいこく)」が代表料理。洗いは見た目も涼やか。から揚げ、甘露煮など。中華料理にも多用。一匹丸ごと使う時は、数日清水に入れて泥抜きを行い活け締めにする。鯉こくは、下処理をしっかり行うこと。また、洗いは冷水につけすぎないこと。



郷土料理

鯉飯 2009年「食のみやこ・鳥取県」
新・名物料理コンテスト大賞受賞。
コイは油で揚げてあり臭みが全くなく美味しい



大賞受賞した鯉飯



- コイには歯がない。のどの奥に臼歯状の大きな咽頭歯(いんとうし)があり、シジミなどの硬い貝でも貝殻ごとかみ砕いて食べる。
- 水から出してもなかなか死なない生命力の強さから淡水魚の王様と称されるが、死後は急速に鮮度が落ち、調理する直前まで生きたものを使う。
また、冷凍すると味が極端に落ちるので要注意。
- 産卵期は春から初夏。旬は冬。長寿でも有名で、20年位は平気で生き、時には100年近くも生きるものもいる。

内水面漁業 刺網、投網、定置網、石がま、釣など

こいつは春から縁起がいいわえ！

シラウオ

(地方名 シラウオ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「月は朧（おぼろ）に白魚の篝（かがり）もかすむ春の宵（よい）」は、歌舞伎「三人吉三」の名台詞。春の江戸隅田川のシラウオ漁の情景を現したもの。

名前の由来

特別な地方名はない。シラウオ
生きている時は魚体が透明だが、死亡すると白くなるため

棲息場

汽水湖、内湾、大きな川の河口

大きさ(流通サイズ)

大きいものでも全長10cm、体重2g程度しかならない。

水揚量(H 21年)

6.1トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

池内浅場での産卵場整備、覆砂。

肉質・味

プリプリとした食感。クセがなく繊細な味。刺身は若干苦味があるが、この苦味が通好み。

調理方法

透明な新鮮なものは刺身が一番。寿司ネタとしても高級品。卵とし、天ぷら、吸い物は定番。その他フライ、かき揚げ、佃煮、南蛮漬けなど。調理のコツは、調理する前に薄い塩水で軽く洗い、しっかり水切りしてから使うこと。透明度が高く、目が黒くてはっきりしているものが良い。



刺身



- 寿命は1年。早春～初夏に川を上り砂礫底で複数回産卵する。
- ウロコがないと思われているが、オスには臀びれの基底に沿って15枚ほど小さなウロコが並ぶ。しかし、メスにはない。
- 躍り食いで有名は「シロウオ」とは全く姻戚関係はない別物。シロウオは漢字では「素魚」でハゼの仲間。シラウオは、サケの仲間。
- ビタミンAの一種「レチノール」が多く含まれ、肌の老化防止に効果があるとされている。「白魚のような指」も科学的根拠に基づいたもの？

内水面漁業 大タモ、すくい網、定置網など

湖山池のエビ釣りは、初夏～梅雨の風物詩

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

テナガエビ

(地方名 テナガエビ)

漁期
盛漁期
推奨期



淡水産エビでは大型で、味も一級品。

名前の由来

特別な地方名はない。
テナガエビはオスの2番目の脚が非常に長いことから。

棲息場

河川下流域、湖沼の流れが緩やかな砂泥底。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは体長10cm、
体重10g以上になる。

水揚量(H 21年)

6.5トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

池内の浅場に間伐材を投入し、
生息環境を保護している。



肉質・味

加熱すると美しい赤色に変身。
殻は香ばしく、身はもちもちとした食感であっさりとしており、特有の甘味がある。
鉗(はさみ)脚が長く見栄えが良い。



調理方法

素揚げ、から揚げ、甘辛煮、
塩茹でなど。
一度焼いて醤油に浸し、再び焙って
食べても美味しい。
調理する前に、泥抜きをすること。



素揚げ



塩茹で



- 長い鉗(はさみ)脚は、1番目の脚に見えるがよく見ると実はその内側に小さな1番目の鉗脚があり、長い脚は2番目の脚。
1番目の脚が大きいザリガニやカニ類とは異なる。
- 成長したオスの鉗脚は体長の2倍近くになるが、メスや若い個体は短い。
- 産卵直前にメスは脱皮するが、パートナーのオスは縄張りに囲い込み、他のオスや外敵を追払い、けなげにメスを保護する良い旦那(イケダン)。
- 産卵期は、初夏から夏。寿命は棲息場により異なるが3年程度。

内水面漁業 かご網(エビ籠)など

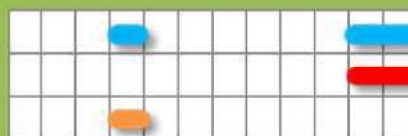
養殖経営体数日本一 鳥取県!

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ホンモロコ

(地方名 モロコ)

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、天ぷらでピールをつまみに。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。

内水面漁業 養殖

大粒の黒いダイヤ、生きた肝臓薬

ヤマトシジミ

(地方名 シジミ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」のお手渡し魚種

名前の由来

シジミ：諸説あり。殻が小さく、貝殻に小さな横シワが多数あることから「ちぢみ」が転じて「シジミ」に。

棲息場

汽水域の砂-砂礫泥域の浅場

大きさ(流通サイズ)

大きなものは、殻長5cm位になる。

水揚量(H21年)

218トン(東郷池)

産地

東郷池。

栽培・資源管理取組

東郷池ではシジミの産卵期に水門操作により池内の塩分を調整し、産卵と稚貝の発生を促進している。

天然稚貝の移植や覆砂による漁場造成を行っている。

資源状況により、1日あたりの漁獲量や操業日、操業時間を制限。また、漁具の目合いも規制し小型個体を採捕しない取組を実施。

肉質・味

土用シジミは生殖巣(雄は白色、雌は褐色が膨らんでおり、食べごたえあり。シジミ特有の旨味もあり、美味しい。寒シジミは身は太っていないが、深いコクがある。

調理方法

シジミ汁、酒蒸し、佃煮、パスタの具材など。触れた時にすばやく殻を閉じるものがよい。調理のコツは、1/3海水に浸し冷蔵庫で保管し、砂出しする(水道水では、旨味成分がとけ出す)。砂出したシジミを冷蔵庫で3~7日、冷凍庫で半年以内保管すると、旨味成分が増加する。

- 全国に流通する国産シジミの大半は本種。鳥取県は全国有数の産地。
- ヤマトシジミは淡水では子孫を残すことができない。産卵や幼生の生存には海水の1/7程度の塩分が必要。
- 必須アミノ酸がバランス良く豊富含まれ、コハク酸が貝類中最多。
- 肝機能を修復・活性化する栄養分(タウリン、カルシウム、鉄、ビタミンB2、ビタミンB12)を豊富に含んでいる。
- 出汁をとった後の身には、まだまだ栄養がたっぷり。食べなきゃ損。

知っ得

内水面漁業 ジョレンびき

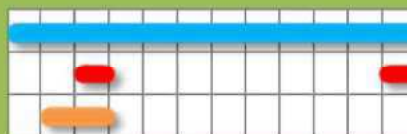
厳冬の氷上穴釣は太公望のあこがれ

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ワカサギ

(地方名 アマサギ)

漁期
盛漁期
推奨期



今では大型で卵をいっぱい抱えた「子持ちアマサギ」は幻の魚。

名前の由来

アマサギ
漢字では「甘小魚味」。
味がよい清楚な小魚との意。

棲息場

島根県以北の沿岸域、汽水湖大きな川の河口域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長15cmに達するが、10cm位のものが多い。

水揚量(H21年)

1トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

人工産卵場の造成(東郷池)や、移植卵放流(湖山池)が行われている。

肉質・味

脂肪が少なく、あっさりとした旨味がある。クセがなく、骨も柔らかいので丸ごと食べられる。カルシウムの含有量が多く、マイワシの10倍。

調理方法

天ぷら、唐揚げ、南蛮漬け、フライ、素焼き、漬け焼き、佃煮など。
素焼きにして甘辛の醤油タレにつけながら焼き上げる調理方法は、中海圏域では一般的。
揚げ物の場合、衣は少なめにすることがコツ。



フライ



- もともとは冷たい水を好む海産魚。明治の終わり頃から全国各地の湖や池に移植され分布域が広がった。最南端は鹿児島県の池田湖。
- 寿命は多くが1年。2歳魚以上は少ないが、3~4歳になるものもいる。
- 産卵は3~4月にかけて、主に夜間、河川の砂礫域で行われる。
- 生育期の大半または一部を海で暮らし、成熟にともない河川に遡上し産卵するタイプ、一生を淡水中で暮らすタイプがある。
- 北日本にはそっくりさんの「チカ」がいるが、チカは一生海で暮らす。

内水面漁業 大タモ、定置網、刺網など