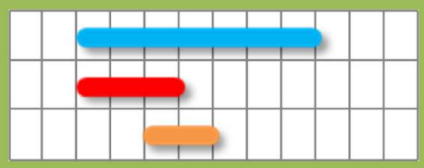
鳥取の自然を満喫できる渓流釣りの対象種

イワナ・ヤマメ ニジマス

（地方名　タンポリ、ヒラメ、マス）



イワナ（上）、ヤマメ（中）、ニジマス（下）。

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。

名前の由来

タンポ（ボ）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

知っ得

- 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