

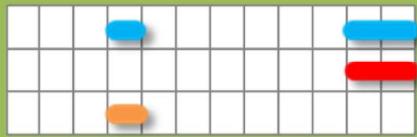
養殖経営体数日本一 鳥取県！

# 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。



## 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（なれ鮨）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