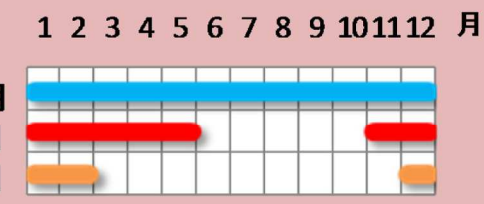
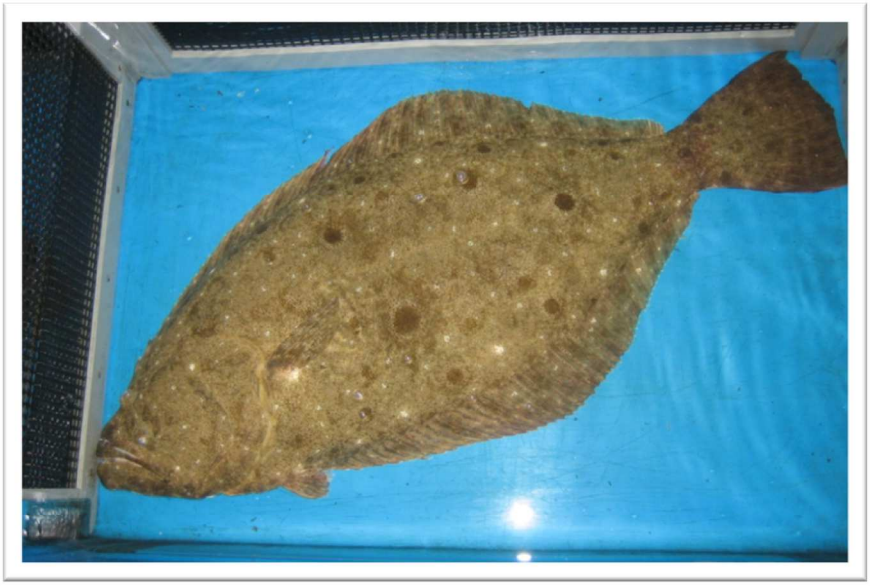
鳥取県の県魚、栽培漁業のリーダー

# ヒラメ

（地方名　ヒラメ、オオクチ、ハタタガレイ）



「第３１回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」の放流魚。

## 肉質・味

身は良くしまった白身で弾力に富み、上品で繊細な甘味と旨味がある。鰭（ひれ）の付け根の筋肉は脂がのり、歯ごたえがあり「縁側」と称し珍重される。

## 調理方法

刺身が定番。ヒラメの繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油が最適。昆布締めもカルパッチョも美味い。ムニエル、グラタン、ホワイトソース煮、フライ等洋食にも良く合う。
アラは上品な良い出汁が出る。残った頭に塩をふり、揚げたものも旨い。
調理のコツは、血抜きして1日おくこと。

## 名前の由来

オオクチ：
大きい口を持つことから。
ハタタガレイ：ハタタは扁平なもの（古語）の強調語。

## 棲息場

水深200m以浅の砂底域

## 大きさ（流通サイズ）

大きなものは、全長１m、
体重10kgにもなる。
30～50cm位のものが多い。

## 水揚量(H 21 年)

約52トン

## 産　地

境漁港が圧倒的に多い。その他鳥取港、酒津漁港、泊漁港、赤碕港、淀江漁港。

## 栽培・資源管理取組

2002年までは漁業者により人工種苗が放流されていたが、天然海域での寄生虫の発生により休止している。

現在、放流再開に向けて県により美保湾での試験放流が実施され、高い回収率が得られている。

## 知っ得

- 1990年に当時の鳥取県漁業協同組合連合会が公募で県魚に決定。
- 早春深場から浅場へ移動し、水深20～70mの岩礁域近くの砂泥域で産卵。
- 産卵前の大型親魚は脂ののりが良く、寒ビラメと称し珍重されるが、春から秋にかけては小型の未成魚が美味いとされている。
- 本県沿岸に整備されたヒラメの増殖場には、砂底に窪地を作り幼魚の重要な餌であるアミ類の発生を促進する機能を持つ「十字礁」と呼ばれる本県独特の人工構造物が設置されている。

沿岸漁業　小型底びき網、釣（ひき縄釣）、刺網（ヒラメ網）