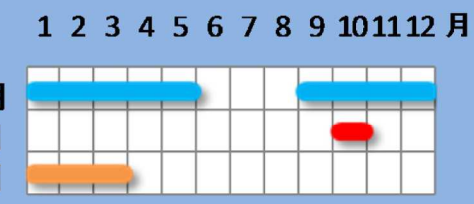
近年水揚量が増加。大都市に比べ安価で購入できる。

マダラ

（地方名　タラ）



スケソウダラとの見分け方
マダラ：上あごは下あごより長く、下あごのヒゲは長い。
スケソウダラ：下あごは上あごより長く突き出ており、
下あごのヒゲは短い。

肉質・味

繊維質に富む柔らかい白身。脂肪分が少なく、比較的あっさりしているがしっかりとした旨みがある。体に光沢があり、茶色と白の模様がはっきりしているもの。切り身では透き通ったようなピンクがかったものを選ぶ。

調理方法

鍋、汁や煮付けで食べることが多いが、洋食ではフライ、ソテー、ムニエルに利用。タチとかキクコ等と呼ばれる発達した精巣を持つ雄が市場価値は高い。精巣はきめ細かくねっとりとし、クリーミーで濃厚な味。さっと茹でてポン酢で食べたり寿司ネタとして利用される。
水分含有率が80%を超えるため鮮度落ちが早く、腐るとアンモニア臭を感じるので鮮度の良いものを使うこと。

名前の由来

タラ：食べることがやたらであることから。
たらふく喰うというのはタラから生まれた言葉。

棲息場

山陰沖の水深200～500mの深海底。

大きさ（流通サイズ）

大きい物では全長1m、体重20kgを超える。
本県では中小型のものの流通が多い。

産　地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量・単価(H 21 年)

162トン

マダラの白子（精巣）

知っ得

- 本県では1970年後半から1980年前半にかけて水揚量が多かった。しかし1985年以降急減し、それ以降ほとんど水揚はなかったが、2006年以降水揚量が増加。
- 同じく北方種のニシンも、この時期から水揚が増加。水温が上昇し南方系魚類の来遊が多くなっている海表面とは逆な現象が低層では生じている。
- 正月の必需品「棒だら」は、寒中何日も天日干しにしたもの。
- 胃を香辛料とともに塩漬けにしたものが「チャンジャ」。

沖合漁業　沖合底びき網