



表層から深海の魚まで。  
日本海の海の幸を届けます。

# 沖合漁業



対馬暖流と山陰沖に分布する冷水がからみ合い、プランクトンや小魚などが豊富な鳥取県沖合。ここにはそれらを食べる多種多様な水産生物が集まっている。

海表面から水深100メートルまでの表層では、まき網によってアジ、サバ、イワシ類が漁獲され、沖合イカ釣によってスルメイカが漁獲されている。水深200メートル以深の海底付近では、沖合底びき網によって松葉がに、ハタハタ、カレイなどが漁獲されている。水深800メートルを超える深海底では、ベニズワイかにかごによってベニズワイガニが漁獲されている。



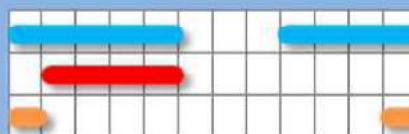
子持ちガレイの王様

# アカガレイ

(地方名 マガレイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



子持ちガレイとして有名。産卵直前には、卵巣は体重のなんと30%も占める。

## 名前の由来

マガレイ：姿形、味ともカレイの中では最高。カレイの中のカレイ 真のカレイ

## 棲息場

山陰沖の水深150～900mの深海底、ヒレグロやソウハチに比べると深みに棲息。季節により浅海回遊を繰り返す。

## 大きさ(流通サイズ)

雌で全長32cm(体重320g)、雄で全長22cm前後。(体重110g)

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約1,246トン

## 栽培・資源管理取組

資源回復計画を実施中。全長20cm未満の小型のものを獲らないように保護している。

## 肉質・味

身は肉厚で大型、白身で水っぽさは少ない。皮にはカレイ類特有の臭みが少なく、万人向き上品で旨みが強い。産卵期前の雌は、卵巣に価値有り、身を食すより子(真子)を食す。タウリンの含有量多く、ビタミンB1、B2、Dが豊富。白色側が赤っぽいものほど鮮度が良い。

## 調理方法

煮付け、塩焼き、唐揚げ、あんかけ、ムニエル等  
和洋中何でもOK  
鮮度の良いものは刺身が美味しい。



子まぶり(刺身)



- 漁獲後は、白色側に内出血状となった小斑点が広がり、赤っぽく見える。
- 子まぶり 県東部の漁師町では正月に欠かせないもの、刺身にゆでた卵巣をほぐして和えたもの。ほんのりピンク色の刺身は見た目にも美しい。
- 正月を過ぎると卵巣の成熟が一気に加速し水っぽくなるので要注意。
- 大型のものより中型のものが、脂ののりが良く美味しいとされる。



脂ののりは横綱級。干物は贈答品として最高級。

# アカムツ

(地方名 ノドグロ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



鱗が大きく、はがれやすいので鱗がなくとも鮮度が悪いとは限らないので要注意。背の赤がルビー色に輝き、腹が白いものは鮮度が良く、また体全体が白っぽいものが脂ののりが良いとされる。大きい物ほど美味しいが、その分値もはる。

## 名前の由来

ノドグロ：口を開いて覗くと口の奥が黒いため。

## 棲息場

山陰沖の水深100~200mのやや深い海底の瀬及び泥場に分布。太平洋より日本海に多い。

## 大きさ(流通サイズ)

全長10cm~35cmと幅広い

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約9トン

## 肉質・味

口の中でとろけるような柔らかな白身。脂は多いが嫌な臭いもなく、しつこくなく旨み・甘みに富む。周年を通して脂肪含有量は多い。

## 調理方法

滅多にお目にかかることはないが、大型の新鮮なものは刺身が最高。皮を引かず皮目を炙り冷水に潜らせたあぶりも身と皮の間の脂や旨みが堪能できる。煮付けても塩焼きでもどちらも美味。皮はパリパリ、身はしっとりほくほく状に焼き上げるにはテクニック(火と魚の距離の調整)が必要。一般的グリルで焼くと皮も身もパリパリとなるので要注意。



- 他の産地同様高級魚。特に大型個体は水揚量も少なく大変貴重。体色は鮮やかなルビー色で、底魚の中では別格な美しさ。
- 白身魚では脂ののりは、最高クラス。
- クロマグロ同様西洋料理の普及により日本人が脂濃い料理を好む様になってから人気急増。
- 色の名前が付くムツとしては、アカムツ、シロムツ(標準和名はオオメハタ)、クロムツが良く知られるが分類学上ムツの仲間は、クロムツのみ。



沖合漁業 沖合底びき網



深海エビ中魚価が最も高い、高級エビ

# イバラモエビ

(地方名 オニエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



棘(とげ)で「けが」をしないよう要注意。

## 名前の由来

オニエビ：頭部がゴツゴツし、殻が棘だらけで鬼の形相のため。他の産地ではゴシラエビと呼ばれるところも。

## 棲息場

山陰沖の水深200~300m深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

体長は、15cm程度。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

水揚量は少なく、漁獲統計もない。



## 肉質・味

肉質は、本県に水揚げされる深海性エビ類中もっとも身が締まりしっかりした食感。味は、甘み旨みに富む。



## 調理方法

新鮮な物は刺身が一番。塩焼きも香ばしく、甘さが強くなるのでお奨め。残った頭で味噌汁、吸い物に。鋭い棘が体全体にあり、また殻もモサエビ、アマエビ、スジエビに比べ硬いので殻をむく時は要注意。

## 山陰沖を代表する深海エビ達

- モサエビ (クロザコエビ、トゲザコエビ)
- アカエビ (ホッコクアカエビ)
- スジエビ (モロトゲアカエビ)
- オニエビ (イバラモエビ)



- スジエビ同様モサエビやアマエビに比べて漁獲量は格段に少なく、深海エビ中魚価が最も高い高級エビ。
- このため量販店やスーパー等にはほとんど出回らない。産地の直売施設では時々顔を出す。
- モサエビ、アカエビに比べて鮮度落ちが遅い。



境漁港の水揚量は、全国トップクラス！

# ウルメイワシ

(地方名 ウルメ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



イワシ類の水揚が少ない夏場には貴重なイワシ。脂ののりは、秋が多い。

## 名前の由来

ウルメ：目が潤んでいるように見えるため。

## 棲息場

日本周辺の沿岸域に分布するが、水温が暖かい海域に多く分布。

## 大きさ(流通サイズ)

鮮魚としては中羽～大羽(体長17～体長23cm、70～200g) 夏季は大羽が、秋季は中羽が多い。

## 産地

境漁港。

## 水揚量・単価(H21年)

沖合 6,603トン。  
沿岸 ごくわずか。



## 肉質・味

鮮度落ちは速いが、新鮮なものは刺身してもおいしい。体が平たいマイワシに比べ、丸みを帯び肉付きが多く可食部が多く、もちもちとした食感。脂質量はイワシの中では最も少ないため、さっぱりとした味わい。身がしっかりしていること、腹が切れていないもの、体色は青色がしっかり出ている物を選ぶこと。



## 調理方法

大型で高鮮度のウルメイワシが水揚げされる産地では刺身が一番。煮る、焼く、揚げるいずれも適す。干物はイワシの中でも最高峰。大羽の「丸干し」、中小羽の「目指し」は、大変美味。



美しいブルーライン



- 境漁港はウルメイワシの一大産地。特に大型のものが大量に水揚されるのが特徴。
- 目には脂瞼(しけん)と呼ばれるコンタクトレンズ様の膜が発達している。
- 体色が非常に綺麗。生きの良い個体の背面は群青色。一筋のコバルトブルーのラインがある。
- 境港ではミンチ、たたき身等の加工製品が作られている。

沖合漁業 まき網



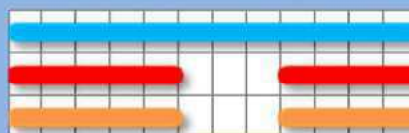
マツブともひけ劣らぬ美味しさだが、単価は安くお値打ち品。

# エソボラモドキ、 チヂミエソボラ

(地方名 アカバイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



大型のアカバイは高級巻貝としてブランド化される  
素質は大いに備わっている。

## 名前の由来

アカバイ：殻が赤味を帯び、  
身もうっすら赤味がかかるため。  
一緒に漁獲されるシロバイ  
(エッチュウバイ他)と区別  
するため。

## 棲息場

エソボラモドキは山陰沖の水深  
200~500mの深海底、  
チヂミエソボラは、より深いと  
ころまで棲息する。

## 大きさ(流通サイズ)

殻高15cm、体重300g以上に  
なる大型の巻貝。殻高13cm、  
体重200gのものが多く

## 産地

鳥取港、網代漁港、境漁港。

## 水揚量(H21年)

約45トン



## 肉質・味

適度に歯ごたえがありが、決して硬くはない。  
しこしこ感に加えて、ほんのりとした  
甘みを感じられる。



## 調理方法

刺身がお奨め、煮ても茹でて、焼いてもいず  
れも美味。壺焼きやエスカルゴ風にしても良い。

## 調理上の注意

口の近くにある唾液腺は中毒物質であるテトラ  
ミンを含んでいるので調理する前に必ず取り除  
くことが重要。中毒症状としては、頭痛、目眩  
を覚え酒に酔ったように足下がふらつく。  
しかし、発症する摂取量には個人差がある。



- 殻は厚くて固く、シロバイと異なり殻の損傷はなく水揚される。
- エソボラモドキ、チヂミエソボラが混在して水揚されるが、  
明瞭に両種を区別することは困難。
- ツブとかマツブと呼ばれ関東を中心に珍重されるエソボラがいるが、  
エソボラは殻に縦筋が強く張りゴツゴツした外観をしめすが、  
アカバイは殻に強い縦筋もなく丸っぽいので簡単に区別はされる。



希少価値が高いオオエッチュウバイを食べるならば9月がお奨め

# エッチュウバイ、 オオエッチュウバイ

(地方名 シロバイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



アカバイと異なり、唾液腺に中毒物質のテトラミンは含まれないのでそのまま調理すれば良い。

### 名前の由来

シロバイ：殻も身も白っぽい色をしているから。

### 棲息場

エッチュウバイは山陰沖の150～500m、オオエッチュウバイはエッチュウバイより水深が深く500～1500mの深海底。

### 大きさ(流通サイズ)

エッチュウバイは殻の高さは12cm。オオエッチュウバイはそれより大きく15cm、体重300gになる。

### 産地

鳥取港、網代漁港、境漁港。

### 水揚量(H21年)

約29トン(両種合計)  
\*水揚の大半は、エッチュウバイ



### 肉質・味

身が柔らかいのが特徴で、コリコリとした食感には少ない。甘みに富み、旨みも感じられる。歯ごたえよりも、味を楽しむ貝、特に内臓は濃厚な味わいが楽しめる。



### 調理方法

刺身が一般的、壺焼きや茹でてでも美味しい。ぬたや酢の物にも良い。小型の物は煮付けが良く、特にタマネギとの相性は抜群で一緒に煮付ければより美味しくなる。洋風ではバター焼き、エスカルゴ風もなかなかいける。泥場に棲息する物は、殻の中に泥が混入していることもあるので、しっかり泥を取り除くこと。



煮つけ



- オオエッチュウバイの水揚は極めて少量で貴重、また大きさや美味しさから深海性バイの王様。
- オオエッチュウバイは、エッチュウバイより棲息水深が深く、沖合底曳網船が深い場所を操業する9月の水揚が多い。
- エッチュウバイもオオエッチュウバイも殻は薄くてもろく、特にオオエッチュウバイはもろく壊れやすい。またエッチュウバイの殻口は厚いが、オオエッチュウバイは非常に薄い。

沖合漁業 沖合底びき網



カタクチイワシは海の米 人間の食糧であるとともに  
大型魚の貴重な餌

# カタクチイワシ

(地方名 夕し、セグロ、カタクチ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



春先は大型個体が多く、脂がのる。



## 肉質・味

すぐに傷んでしまうため、鮮魚での流通は少ないが、鮮度の良いものは大変美味。DHAやEPAといった機能性成分も多く含まれている。身がしっかりしているものを選ぶこと。古くなると目が赤くなる。



## 調理方法

鮮度が良いものは刺身が美味。頭と内臓を取り、塩水の中でよく洗って賞味のこと。また、梅干しや生姜を入れた煮付けや天ぷらも一般的。内臓を落としたものにパン粉をつけてフライも美味い。若魚の素干しは、ごまめ（五万米）田作と呼ばれ、正月のお節料理の必需品。

## 名前の由来

カタクチ：上顎と下顎の長さが異なり、下顎が短いため、口が垂れている様に見えることから

## 棲息場

日本海沿岸から沖合まで分布するが沿岸性が強い、ロシア沿海州にも棲息。

## 大きさ(流通サイズ)

体長14~15cm、体重40gくらいまで成長。鮮魚としては10~15cm（体重10~40g）が多い。

## 産地

境漁港。

## 水揚量(H21年)

沖合 11,129トン  
沿岸 73トン



カタクチイワシの卵



- 春に漁獲されるものは産卵前の大型親魚で、資源量が多い時は春の大型魚の漁獲が多い。
- 寿命は、マイワシやウルメイワシに比べ短く、僅か2年。
- 資源変動が大きい。マイワシと異なり暖かい水を好み、現在マアジとともに資源が豊富。

沖合漁業 まき網



今は、シラスと言えばカタクチイワシの時代

# シラス

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



船びき網漁船からのシラスの水揚げ。



水揚げされたシラス



シラス卵とじ丼



## 境港は、日本有数の煮干しの産地

美保湾で漁獲され境港に水揚げされる「シラス」は、近年マイワシやウルメイワシではなく、ほぼカタクチイワシ。また、他の魚などがほとんど混じっていないことから他産地のものに比べ評価が高い。概ね3cm未満を「シラス」、3cm以上5cm未満を「カエリ」、5cm以上を「イリコ」と呼ばれている。

6～8月にかけて夜間にすくい網漁業、11～12月にかけて日中に船びき網漁業で主に漁獲される。

### 産地

境漁港。

### 水揚量・単価(H21年)

約168トン

### 地元加工品

しらす干し、煮干し。



- カタクチイワシの産卵期は非常に長くほぼ周年。春～秋が主産卵期。
- 3cm程度のしらすは、生後約2か月程度。
- 境港は、日本有数の煮干し（イリコ）の産地。船びき網やまき網で漁獲されるカタクチイワシが主原料。
- 抄網で漁獲される稚魚でチリメンジャコ（シラス干し）の生産も多い。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 すくい網、船びき網



ほとんどお目にかかれない珍魚中の珍魚

# ガンコ

(地方名 オトク)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期

■																				



漁獲量がきわめて少なく、まとまって水揚げされることがない幻の魚。獲れても船員さん方の食材となってしまう。最近ではある程度まとまると市場にでることもある。

### 名前の由来

オトク：不明

### 棲息場

山陰沖では水深200～400mの深海底に分布。

### 大きさ(流通サイズ)

全長40cm位になる。

### 産地

網代漁港、賀露港、境漁港。

### 水揚量(H 21 年)

不明



### 肉質・味

少々水っぽいがきれいな白身。加熱すると身が締まり、身離れも良い。底魚特有の臭いもなく癖も無く食べやすい。良い出汁がでる。



### 調理方法

煮付け、味噌汁、鍋

#### 調理のこつ

体表に付着する粘液を丁寧に取り除くこと



- 鱗がなく、皮は柔らかくぷよぷよとした感じ。頭部は大きくゴツゴツした独特の風貌。後頭部に多くの棘があり、特に後頭部に角上の棘があることが特徴。
- 従来オトクについては、本種とヤマトコブカジカが混同されていた。
- ヤマトコブカジカは頭部が大きく張り出し、後頭部に大きな角状の棘がないこと、尾鰭後縁は黒くないことからオトクは本種（ガンコ）であると考えた方がよい。漁業者もヤマトコブカジカは食用にしないとのこと。

沖合漁業 沖合底びき網



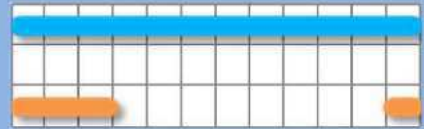
大型で比較的安価でお得感いっぱい

# キアンコウ

(地方名 アンコウ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



鰓、身（ほほ肉、体の身）、肝臓（肝）、鰭、皮、卵巣（ぬの）、胃（水ぶくろ）全身を食べる。捨てるところがないお得な魚。

## 名前の由来

アンコウ：諸説あり  
じっと動かないことから  
一定期間一箇所にこもって  
修行する意味の仏教後  
「安居（あんご）」が  
転じた説等。  
全国的に地方名は少ない。

## 棲息場

山陰沖の水深80~200mの  
海底。産卵期（春）には  
浅場に移動する。

## 大きさ(流通サイズ)

全長1m以上、体重10kg以上  
となる。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約16トン



## 肉質・味

ぷよぷよとした柔らかい白身。骨や鰓も柔らかい。身はあっさりとしているが、肝（肝臓）は濃厚で美味しく珍重され、高級品である。肝にはビタミンA、Dが豊富に含まれる。



## 調理方法

鍋が一般的であるが、唐揚げも美味しい。あん肝、あん肝のにぎり寿司は高級品。最近では活魚の薄造り（刺身）でも食べる。一匹丸ごと調理する機会は少ないが、体表は粘液でぬるぬるとし、全体的に柔らかいので捌き方にコツが必要。口には小さな鋭い歯があるので素手でつかまないように注意のこと。



- 亜鉛の含有量が非常に多い。
- 鳥取県ではアンコウを好んで食べる食文化はなく、産地の漁師さんや一部の家庭でしか食べられていなかったため、関東など大都市ほど魚価は高くなく、比較的安価で購入することができるのでお得。
- 夏場に小型底びき網で漁獲されるアンコウは、小型であるが非常にリーズナブル。唐揚げでどうぞ。

沖合漁業 沖合底びき網 沿岸漁業 小型底びき網



鳥取の期待の新ブランド「とろはた」。脂ののりに自信あり。 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

食の  
のり  
とろ  
はた  
鳥取県産  
シロハタ

# ハタハタ

(地方名 シロハタ)

漁期  
盛漁期  
推奨期



鳥取県産の大型のハタハタは周年10%以上の脂肪があり、脂ののりをセールスポイントに官民挙げてブランド化に取り組んでいる。

## 名前の由来

シロハタ：秋田産に比べ、体色が白っぽく見えることから。

## 棲息場

水深150m～300mの深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

全長13～20cm  
(体重20～100g)のものが多い。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量(H21年)

約1,208トン

## 栽培・資源管理取組

水産試験場は、魚価が安い小型個体(ジンタン)を獲り控え、大きくしてから漁獲するための漁網の適切な目合いを提唱している。

## 鳥取の『とろはた』

- 全長20cm以上の大型で
- 脂ののりに自信がある
- プレミアムなもの

## 肉質・味

身離れが良い白身。癖もなく万人好みの味。脂ののりも良く旨みに富む。鱗がなく、水洗いも手間いらずで、調理がしやすい。ビタミンA、E、D及びカリウム、亜鉛に富む。

## 調理方法

鳥取県人は「煮付け」が大好き。塩焼きは、サンマに負けず劣らず脂がしたたり落ちる。新鮮なものは刺身や酢じめも美味。小型のものは唐揚げで頭から尾っぽまで食す。鍋にも最適。洋風にはムニエルも。煮付けの時は、肝(肝臓)を残して煮ると味わいが増す。鰓蓋に棘があるので下ごしらえの時に注意。



- 鳥取県産は、大産地秋田県産とは異なり産卵に参加しない未成魚。本県沖には成長するため餌を食べに来遊し、栄養は生殖腺の発達のために蓄えられるのではなく、筋肉に蓄えられるので脂肪含有力も多く、体色も黒ずむこともなく、黄金色に輝く。
- 鳥取県産の大部分は外国生まれ。産卵場は朝鮮半島北部の日本海側。
- 鳥取県産の最大固体は、全長32.5cm(体重319g)。秋田県では全長36.4cm(体重600g)の記録がある。

沖合漁業 沖合底びき網



# 郷土料理と創作料理



## 郷土料理

### しろはたずし

古くから鳥取市賀露地区で作られてきたもの。特に賀露神社の春の大祭時には欠かせない一品。背割りし内臓を取り除いたシロハタ（ハタハタ）を一昼夜塩漬けにし、その後半日程度塩出しをする。酢飯の代わりにから煎りしたオカラをすし酢で味付け、麻の実を混ぜたものをシロハタに詰め込みもとの魚の姿に整えたもの。

## 創作料理

本県の東部地域ではまちおこし、未利用サイズの活用、魚食普及や食育、さらにトロハタのブランド化の一環として様々な新たな食べ方や創作料理が考案されている。また、2011年2月26日には東京築地市場で市場関係者を対象に「鳥取のトロハタ美味しさセミナー」を開催し、トロハタを使った料理を試食していただき好評を博した。



小型個体（ジンタン）を使った「じんたん寿司」



皮ごと食べる「湯びき」



棒寿司状に一工夫。にぎり寿司もなかなかのもの



取り除いた背骨は「骨せんべい」でどうぞ



築地市場でのセミナーの様子  
挨拶は、藤井副知事



都会ではなかなか入手困難な貴重なエビ

# クロザコエビ (モサエビ)

(地方名 ホンモサ)



ホンモサは、ガラモサより漁獲量が多い。

## 名前の由来

モサエビ：頭の形がゴツゴツと荒々しく、猛者(もさ)の風貌のごとし。県東部ではモサエビ、県西部ではドロエビと呼ばれている。

## 棲息場

山陰沖の水深200m以下の深海底。ホンモサは浅場に棲息し、ガラモサは深場に棲息している。(水深1000m以深にも棲息)

## 大きさ(流通サイズ)

体長13cm前後、体重20g前後。

## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量・単価(H21年)

122トン

## 地元加工品

モサエビ煎餅  
モサエビバーガー  
最近では干物  
(風)も作られている。

境港で作られている干物(風)



## 肉質・味

肉は透明感溢れ、モチモチとした触感とはっきりした旨みが特徴。ねっとりとした甘味はアマエビ以上。焼くと、さらに甘みが増す。

## 調理方法

鮮度の良いものは、刺身が一番。塩焼き、茹でエビ、煮付け何でもOK。水分が多いため塩焼きにすると甘さが凝縮され美味しさが一段と増す。茶わん蒸しもいける。殻付きのままの唐揚げは香ばしく、頭からバリバリ食べられる。刺身で残った頭の吸い物、味噌汁も絶品。目利きのコツは、ピチピチとはねているもの、身が透明なものを選ぶこと。

- のみの夫婦で、水揚げされるのはほぼメス。日の目を見るのはすべて雌。雄は小さく利用価値無しと一刀両断に切り捨てられ哀れかな。
- 頭の中の内子(卵巣)は、秋に多い。
- 鮮度が悪くなると自己消化が進み、身は白色となり弾力がなくなるので食べ頃が短い
- ホンモサは、ガラモサに比べ身入りが良く、味も濃厚。



沖合漁業 沖合底びき網



# 「鳥取のモサエビ」 ブランド化の取り組み

## 特産品としてPR中！

生産者を始め流通、観光、飲食店関係者、消費者、行政、試験研究機関で構成する県産魚PR推進協議会が、「食のみやこ鳥取」を代表とする特産品としてポスター等をつくりホンモサ（クロザコエビ）をPRしています。

モサエビは、血液に銅イオンを含むため、空気に触れると体が黒ずみます。死亡後は黒ずむ速度が速く、これまでは遠隔地への流通には難がありました。

現在は、漁業者意識も高まり、鮮度保持に力を注ぎ、鮮度は飛躍的に向上しています。また、生きたまま出荷（活魚）すれば黒変は生じないので、一部では活魚出荷も行われています。

（取扱量はまだまだ少量です）。  
ただ、コスト等流通面で課題が残っています。



「猛者（もさ）エビ」PRポスター

ホンモサ  
が対象  
だよ♪



これ以外にも県や岩美町、鳥取市等の市町村、さらには地元観光協会からもモサエビの美味しさやレシピについてホームページ等で情報を発信中。



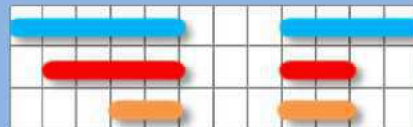
日本海にしかない、貴重なエビ。

# トゲザコエビ

(地方名 ガラモサ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



## 産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

## 水揚量・単価(H21年)

8トン

## モサエビ料理の一例

ガラモサは、体節縁に沿う白い柄模様がある



塩焼きは香ばしく頭も美味しい



からっと揚げたフライ。  
唐揚げもビールのお供に最適。



一押し刺身



味噌汁は濃くのある  
良い出汁がでる。



- ガラモサ(トゲザコエビ)は、日本海にのみに棲息する固有種。
- ガラモサは、ホンモサに比べさっぱりとした味わい。また、身入りが劣り、水分も多く、塩焼きなど加熱調理には向かない。
- 鮮度の良いものは地元でしか味わえない「幻のエビ」。活エビの極上品もある。
- 都会ではなかなか入手困難なので、ぜひ鳥取県で「幻のエビ」を味わうべし。

沖合漁業 沖合底びき網



おいしさ満点/とっとりブランド

# 食のまち鳥取県



おいしい鳥取の  
『モサエビ』  
みんな食べてみてね♪





今では境港の夏の風物詩

# クロマグロ

(地方名 本マグロ、マグロ、ヨコワ(未成魚))

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

本まぐろ：マグロの中の王様、本物のマグロ

ヨコワ：体側の横帯模様（横の輪）が明瞭であることから。

## 棲息場

日本周辺の沿岸から沖合、さらに太平洋の沖合域まで広く分布。未成魚の一部は北アメリカ大陸西岸へ渡洋回遊を行う。

## 大きさ(流通サイズ)

境漁港では、尾叉長1~1.8m、  
鰹・腹抜き体重30~  
150kgのものが多く、  
最大は360kg。



最大で尾叉長3m、体重500kg以上にも成長。

## 肉質・味

夏の産卵期に漁獲されるため、他時期にひき縄や延縄等で漁獲されるものに比べて脂ののりは少ない。一方、冷凍ではなく生鮮で流通されるため、赤身はクロマグロ本来の香りやみずみずしさが楽しめ、冷凍物とはひと味違う美味しさがある。



## 調理方法

刺身が一般的。カルパッチョやサラダ等洋食でも美味しい。加熱すると身が固くなるので焼き物には向かないが、厚めの切り身に塩、コショウをふり、表面に片栗粉をまぶし、少量のオリーブオイルで表面を焼き和風ソースで味付けしたステーキも美味。卵巣や心臓は血抜きをしっかり行えば家庭でも煮つけやソテー等調理が可能。



水揚げされたヨコワ



- 境漁港では6月~8月に生の天然クロマグロが大量に水揚げされ、生の天然クロマグロの日本一の水揚げ港。
- 量販店、大衆割烹、居酒屋、回転寿司等へ新鮮で安くて美味しいクロマグロを提供（庶民の味方）。
- 色あせていないもの、黒ずんでいないもの、赤い水が出ていないものを選ぶ。
- 切り身（サク）は、筋が真っ直ぐな物が上物。
- 市場で新鮮な内臓が取り出されるため、飲食店や家庭で内臓料理が楽しめる。

沖合漁業 大中小型まき網 沿岸漁業 定置網





境港のマグロは天然の生マグロ  
境港のマグロは庶民の味方

ヨコ7は秋に水揚げが多い  
一産卵期に数度産卵を行う  
大西洋に分布するものとは別種

魚体貼付用ステッカー



クロマグロの体温は他の魚に比べ非常に高温で、漁獲直後の体温は30℃を超える。体温を5℃まで冷やすためには、50kgのものでも約一昼夜必要。

産地

境漁港。

水揚量・単価(H21年)

約1.556トン

地元加工品

卵巣のポットルガ（からすみ）、卵巣の煮付け、赤身のロースステーキ

栽培・資源管理取組

平成23年度より日本海側のまき網生産者が自主的に漁獲量の上限設定などの資源管理を実施。



境港「天然本まぐろ」としてPR中！

境港天然本マグロPR推進協議会が、境港を代表とする特産品として試食会やポスター、のぼり、シール等をつくりPRしています。

また、(社)境港水産振興協会では、「境漁港見学ツアー」を行っており、6~8月のマグロシーズンには、市場でのクロマグロの生態や市場での取扱いについて学ぶことができます。

境漁港に水揚げされるクロマグロは短期間で漁期が終了するため、数ヶ月後まで出荷できるように冷凍保存試験も行われています。

境港では、手軽に観光客の方にご当地の味を楽しんでもらえる「まぐろラーメン」や「まぐろバーガー」が味わえます。



「生鮪」PRポスター

- 鳥取市青谷町の上寺地遺跡（弥生時代）ではクロマグロの脊椎骨や大型の釣り針が出土。
- 出雲風土記（716年）に境港市の対岸の島根半島の浜（地域）でシビ（マグロ）の漁獲を伝えている。
- 昭和初期にも大豊漁期があり、鳥取市賀露の浜や弓ヶ浜半島の浜は賑わった。なんと地びき網で人力により100kgを超える大型の親魚を大量に漁獲した。昭和11年の鳥取県全体の漁獲量は、驚きの917トン。

沖合漁業 大中型まき網 沿岸漁業 定置網