

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)

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

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(H21年)

162トン



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巢を持つ雄が市場価値は高い。精巢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。



マダラの白子(精巢)



- 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

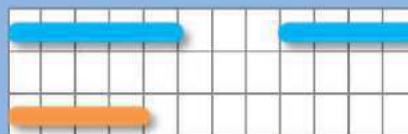
最大の特徴は大きさ。食べ応え十分。

ミスダコ

(地方名 ミスダコ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



陸上では体重が重い故、自分の体を支えきれず、活発に動くことができない。

名前の由来

地方名はない

棲息場

山陰沖の水深
100m～300mの海底。
水深250m付近に多い。

大きさ(流通サイズ)

全長3m以上、体重は
10kg以上になる。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約33トン
(その他深海タコ類を含む)。
まとめて漁獲される時期
はない。



肉質・味

マダコに比べると皮膚も身も柔らかく食べやすい。マダコに比べ旨みが少ないが、サッパリとした味。可食部分が非常に大きく、タウリンの含有量が多い。



調理方法

茹でだこが定番。鮮度の良いものは刺身も美味しい。
酢蛸、しゃぶしゃぶ、おでん、たこ焼き等
幅広く利用される。



店頭に並べられた
ミスダコの腕とマダコの姿



- 最近では大型のものは活魚で水揚され、販売されている。
- 大きな腕が一本単位で販売されているので、家庭ではこれが便利。
- 世界最大のタコ。雄は雌より大きく、国内では全長5m、体重50kgが最大クラス。世界では全長9m、体重270kgもの大ダコの記録もあるとか。

沖合漁業 沖合底びき網

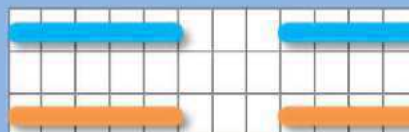
産地に来ないとお目にかかれない高級エビ

モロトゲアカエビ

(地方名 スジエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



ホッコクアカエビよりも大きく、白い縞模様、長く伸びた額角、白いヒゲが特徴。

名前の由来

スジエビ：体に明瞭な白い縦縞があることから。
モロトゲアカエビ：突出した額角の両方に棘がある赤いエビから。

棲息場

山陰沖の
水深200～500m深海底。

大きさ(流通サイズ)

体長は15cm、
体重は50g程度。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約1トンと非常に僅か。

栽培・資源管理取組

深海底の沈下物の陰に潜んで生活。ズワイガニ保護のために設置した魚礁が絶好の棲み場。水中カメラによる調査で確認されている。
保護礁は、本種の資源維持にも一役買っている。



肉質・味

アマエビに比べて弾力があり歯ごたえが良い。モサエビやアマエビに比べ鮮度落ちが遅い。殻をむくと白身に真っ赤な模様が浮き出し見た目にも鮮やか。



調理方法

調理方法 新鮮なものは刺身に限る。その他塩焼き、唐揚げ、天ぷらにも。刺身で残った頭は、味噌汁、吸い物に。



- モサエビやアマエビに比べ卵径が大きく、抱卵数も少ない。また卵の色も黄色である。
- アマエビ同様成長すると雌に性転換し、流通しているスジエビは雌。
- モサエビやアマエビに比べて漁獲量は格段に少なく、魚価がすこぶる高い高級エビ。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。