

冬季的鱼

楚蟹（松叶蟹）



楚蟹是冬季美食的王者，也叫松叶蟹。一般做法是蒸，或者放火锅。蒸的螃蟹味道会比较浓郁，烧烤的话，会增强螃蟹的香味及甜味。为了保护渔业资源，可以捕获母蟹的季节只有两个月，因蟹黄比蟹肉更美味，当地主要用来做酱汁。

蓝点马鲛



全长超过 60cm 的鱼被称为【马鲛鱼】，不超 60cm 的被称作【青箭鱼】。一般会做成生鱼片，炙烤生鱼，酱腌鱼等。在日本这种鱼被写成鱈，春天的鱼，在日本海沿岸，从冬天到早春是最美味的时节。

赤鲑（红喉鱼）



因鱼的喉咙是黑的，在当地被称作【喉黑】，大一些的鱼非常稀少，脂肪很多，有比较爽口的鲜味和甜味。无论是炖还是盐烤都很美味。日本知名网球选手 - 锦织，也特别偏爱。



峨螺（越中贝）

螺肉柔软甘甜，常做成生鱼片。水煮后也非常美味，尤其是内脏，有特别浓厚的味道。

大牙拟庸鲈（赤鲈）



赤鲈以美味的鱼子闻名。鱼子占体重的 30%，白色鱼肉较厚鲜美，几乎没有腥味。中等大小的鱼比大鱼有更多脂肪更鲜美。盐烤，炸都非常美味。

鲷鱼



鸟取县的县鱼，渔业者会放养鱼苗，鱼肉洁白有弹性，甜味及鲜味也比较特别。做成生鱼片最美味。

田中狼绵鲈



虽有独特的味道，但比较爽口，放火锅很美味，也适合油炸。



何氏长孔绵鲈

鱼的体外覆盖着啫喱状物质，含有大量胶原蛋白。一般是做成炖鱼，做汤也非常美味。

大头鳊



白色鱼肉较软，脂肪量不高，味道清淡。白子（精巢）的味道非常浓厚。



峨螺（蝦夷法螺擬）

适度的硬度，以及丝丝甘甜。但因为嘴附近的唾液腺里含有有毒物质，请除去。

鸟取县境港水产事务所

发行 境港市产地协议会（事务局 境港市水产课）

住址 鸟取县境港市昭和町 9-20 电话 +81-859-42-3167 传真 +81-859-42-3169

邮箱 sakaiminatosuisan@pref.tottori.jp

境港水产事务所

搜索