

【別添資料（鳥取県の魚アンケート」結果詳細）】

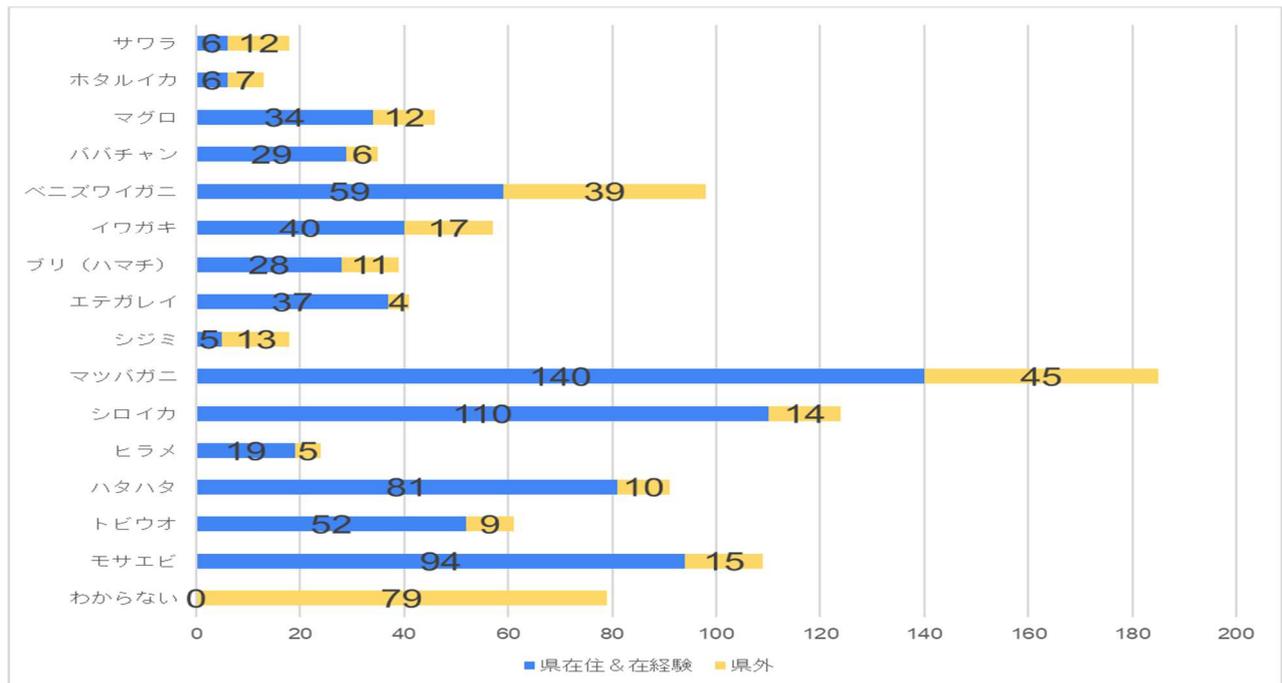
問1 過去1週間以内に魚を食べましたか？（はい、いいえの2択、回答数：418件）

はい	いいえ
384件 (91.9%)	34件 (8.1%)

問2 魚は、主にどこで買いますか？（魚屋、スーパー、その他（自由記載）の3択、回答数：418件）

魚屋	スーパー	その他
29件 (6.9%)	345件 (82.5%)	44件 (生協9件、飲食店等10件、通販・サブスク・取寄5件、コンビニ3件、漁師さんの自宅から2件、道の駅2件、買わない2件 等)

問3 鳥取県の魚と言えば、何をイメージしますか？3つお選び下さい。
（以下の15魚種を例示+わからない+その他（自由記載））



○その他（自由記載）

県在住者、県在住経験者：コウイ、カ、イ、好味、赤貝、のどぐろ、シラ、アジ、カ、イ、ヒラメ、サエ、どぎ、くろや（メナ）、ホボウ、やいとがつつお（ヌ）、ワゼ、きかな（アウ）、あさひだい（カサキ）、カゴ、ギ、ム、ヌ、酒津の塩サバ、境港サーモン、お嬢サバ 等

県外者：シイラ、サバ、かれい、どぎ、ノドグロ、しらす、酒津の塩サバ、境港サーモン 等

問4 その魚を選んだ理由（抜粋）

(1) 県在住者及び県在住経験者

- ・松葉がには名産、もさえびは鳥取でしか聞いたことない、ハタハタはよく食卓に出た。
- ・よく食卓に出たので。
- ・昔から庶民の味方でハタハタ、白いか、ベニガニが安価で食していた。
- ・庶民の味。
- ・どれも風物詩。解禁の時に話題に上がる。
- ・よくお店で出るから。
- ・はたはたが美味しかった。コウイカは境港でよく釣れるので。
- ・松葉は冬の。白いかは夏の風物詩、シジミは大粒だから。
- ・地のものであり、かつ季節によって旬があるから。

(2) 県外者

- ・蟹、イカ、エビが美味しい。
- ・鳥取といえばカニのイメージ。蟹取県のイメージ。カニのイメージしかない。
- ・カニや境港サーモンのイメージだから。
- ・鳥取はカニと温泉。
- ・鳥取といえばこれ！という魚名が思いつきませんでした。
- ・カニは機会がなくて食べられませんでした、他は現地の友人に勧められて美味しくいただいた。
- ・カニは今の時期、定番です。カキは水産市場で生がきをたべます。ハタハタも市場で一夜干し買って帰ります。
- ・あご野焼きが有名なので。
- ・宍道湖と言えばシジミというイメージがあるから。

問5 その他、鳥取の魚について (抜粋)

(1) 県在住者及び県在住経験者

- ・鳥取島根の海鮮は大好きです！実家からいつも取り寄せています。関東への物流はネックだと思えますが応援しています！
- ・白いかの刺身を東京でも食べたいです。
- ・鳥取だからという特徴は少ないのではないかと。島根も兵庫もだいたい一緒。
- ・鳥取の魚を買える店、サイトが増えてほしい。
- ・鳥取の光りもの(青魚)は最高に美味しいと思います。
- ・大阪在住ですが近くで購入できる場所をもっと発信して欲しい。
- ・安くて美味しい。地元の方は当たり前だと思ってますが他県からの転入者には住んでよかったと思える大きな要件になってます。
- ・たまに、鳥取の珍しい魚を売っているのですが、食べ方が分からないので、食べ方の説明があるとチャレンジしやすいと思います。
- ・しまめいか、赤カレイなど他にもおいしい魚も多く、アピールしてはどうでしょうか。
- ・干物が美味しい、夏のワタリガニもよく食べてました。
- ・カニ以外にも鳥取県でたくさんとれるとアピールできたらいいなと思います。
- ・給食にハタハタやカレイが出てくるので、子供が焼魚以外でも食べてくれるようになって嬉しいです。
- ・移住者ですが、鳥取にくるまでほとんど魚を自分で調理することはありませんでした。鳥取県は新鮮な魚をマルで売ってる魚屋さんがたくさんあるので、捌くのも食べるのも楽しいです。
- ・カニは甲殻アレルギーや、苦手な人が一定数いるからもっとシンプルな魚も推して欲しい。釣りに行ったカサゴだって美味しかったし、魚が苦手な自分でも給食のサバやブリは大好きだった。
- ・鳥取で水揚げされた魚介類はなかなか関東には出回らないですね。ちょっと残念。あと鳥取の魚を3つに絞るのが大変でした。モサエビもイワガキも捨てがたい。
- ・底曳きならではの多様な魚を食べる機会があることを知ってほしい。
- ・カニは有名ですが、最近はサーモンも良く見るようになってきました。ブランドとして定着すると良いですね。
- ・子供の時より今販売されている魚の種類が少なくなった印象があります。価格もあがり、肉の方が安いので肉魚3対1の割合くらいで購入する感じ。美味しい地どれの魚、もっと食べたいですけど…

(2) 県外者

- ・蟹取県以外馴染みが薄い。
- ・境港サーモンは美味しい。
- ・養殖で県の看板になるブランド魚を作るべきでは？
- ・消費者側がスーパーで買うときは、産地はあまり問題にならないかと思います。土地に思い入れがあれば別ですが。カニとそれ以外になってしまっています。
- ・隠岐の島の岩牡蠣が有名。
- ・大山の山の恵みが育む日本海の魚はどれもおいしくて、憧れです。東京のスーパーでかえたらいいなあとおもいます。
- ・魚のイメージがありません。鳥取と言えば、砂丘と二十世紀が浮かびます。
- ・スーパーでも見ないのでピンとこないです。例えば長崎や焼津、沼津の水揚げの魚はスーパーでも目にします。魚というイメージがあります。
- ・旅行で行った時に食べたモサエビがとてもおいしかったです！
- ・境港から産直と聞くと美味しそうと思う。
- ・「どぎ」も忘れられません！
- ・鳥取県特有の魚が良く分からないので、さらにアピールなされた方が良い。

～アンケートへの協力、鳥取県の魚に対するたくさんのご意見、思い出、応援をありがとうございました～