

とっとりのおさかな

# アサバ

主に境漁港の大中型まき網漁業や沿岸部の定置網漁業などで水揚げされます。  
大きいものほど、良く脂が乗っています。塩焼きや味噌煮、  
竜田揚げなど調理方法は多彩で、鳥取県東部では、玉ねぎと煮る料理もあります。

鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課  
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



Chub Mackerel

とっとりのおさかな

# アサバ

主に境漁港の大中型まき網漁業や沿岸部の定置網漁業などで水揚げされます。  
大きいものほど、良く脂が乗っています。塩焼きや味噌煮、  
竜田揚げなど調理方法は多彩で、鳥取県東部では、玉ねぎと煮る料理もあります。

鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課  
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



Chub Mackerel