

# ばばちゃん

# タナカゲシゲ

鳥取県では「タナカゲシゲ」を  
親しみを込めて「ばばちゃん」と呼んでいます。  
身が締まった白身で、クセがなく上品な味。  
地元では鍋や煮つけで食べるのが一般的ですが、  
唐揚げやフライなど揚げ物でも美味しいです。



Baba-chan  
(Tanaka's Eelpout)

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



## とっりのさかな

# ばばちゃん

# タナカゲシゲ

鳥取県では「タナカゲシゲ」を  
親しみを込めて「ばばちゃん」と呼んでいます。  
身が締まった白身で、クセがなく上品な味。  
地元では鍋や煮つけで食べるのが一般的ですが、  
唐揚げやフライなど揚げ物でも美味しいです。



Baba-chan  
(Tanaka's Eelpout)

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



## とっりのさかな