

## 鳥取県、日本最多の20種を県魚に指定！ 魚のプロが選ぶ季節ごとの魚を「四季の県魚」に ～県内だけでなく首都圏へも美味しさをアピール～

鳥取県では、この度日本最多となる20種の魚を新たに県魚として指定しました。県内の水産物仲買業者や量販店の販売担当者など魚のプロによるアンケート結果を、鳥取県産魚PR推進協議会が協議し、春・夏・秋・冬の「四季の県魚」を選定し、発表しました。



### ■ “食のみやこ”鳥取県、魚のプロが厳選した「四季の県魚」

“食のみやこ”鳥取県は、一年をとおして魚介や果物お米など美味しい食材の宝庫です。

特に、海産物に関しては夏の岩がきや冬の松葉がにはとても有名で、県内外でも人気の食材ですがその他にも美味しい魚がたくさん獲れます。

これまで、鳥取県の県魚にはヒラメが指定されていましたが、昨年12月に、県民に対し「鳥取県の魚アンケート」を実施したところ、“県魚”が浸透しきっていないことや、県内料理人からも“県魚以外にもたくさん美味しい魚がある”という意見が浮き彫りとなりました。そこで今回改めて、県内の魚のプロである海産物仲買業者や販売店の担当者にアンケートを実施、鳥取県産魚PR推進協議会で春夏秋冬それぞれの旬や美味しい魚を厳選し「四季の県魚」の指定・発表となりました。

今後は、水産物地方卸売市場をウイングトラックによる出前でアピールする「まるごと境港市場」や県内スーパーや販売店で、県民へ向けた周知を行っていく予定です。さらに、鳥取県漁協が行っている貨客混載出荷を活用し、東京路線の高速バスでも販売企画を実施するなど、首都圏に向けても鳥取県の「四季の県魚」をアピールしていきたいと考えています。

### 【「四季の県魚」一覧表】

季節	春 (3～5月)	夏 (6～8月)	秋 (9～11月)	冬 (12～2月)
魚介類名	ハタハタ (※)	白いか	ハタハタ (※)	松葉がに
	もさえび	クロマグロ	のどぐろ	親がに
	サーモン	岩がき	ベニズワイガニ	かれい
	マダイ	あご (とびうお)	甘えび	ブリ (はまち)
	ホタルイカ	マアジ	サワラ	マダラ
	ワカメ			

※ハタハタは春、秋ともに「プロが選ぶとっりの魚」アンケートの得票数が1位だったことに加え、どちらの季節も美味しく分け難いとの意見により重複して選定

## ■鳥取県「四季の県魚」20選

### 【春】3～5月



#### ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」ともよばれる。身離れが良い白身で、煮つけや干したものがおすすめ。



#### もさえび

鮮度の良いものは地元でしか味わえない幻のえび。刺身、塩焼き、塩ゆでなど、調理法は様々。



#### サーモン

境港や、琴浦町で盛んに養殖されているサーモン。水揚げ直後に活締めするため、鮮度が良く出荷でき、刺身もOK。



#### マダイ

鳥取県で獲れるのは全て天然のもの。刺身、塩焼き、鯛めし、鯛茶漬けなど。



#### ホタルイカ

鳥取県に春の到来を告げる一品。ポイルして酢味噌和えが一般的だが、様々な加工品も酒のつまみにぴったり。



#### ワカメ

全国的にも貴重な天然もののワカメ。湯通しや、刺身ワカメ、板わかめという伝統的な加工品も。

### 【夏】6～8月



#### 白いか

全国的には「ケンサキイカ」と呼ばれる種類。身が柔らかく肉厚で濃厚な旨味の特徴。刺身がおすすめ。天ぷら・煮つけも美味しい。



#### クロマグロ

境港は生マグロ水揚げ量が全国トップクラス。鳥取県では、天然ものがたくさん水揚げされる。



#### 岩がき

日本海の荒波にもまれた岩がきは、身に弾力があり、クリーミーで濃厚な旨味の特徴。



#### とびうお

鳥取県では「あご」と呼ばれる。刺身などで食べられる角あごと、ちくわや出汁の原料になる丸あごの2種ある。



#### マアジ

初夏～夏場は脂ののりがよい。クセがなく旨味が強いため、刺身、たたき、塩焼きなど。干物やフィレ加工など、加工原料としても多用される。

### 【秋】9～11月



#### ハタハタ

※春と同様



#### のどぐろ

白身魚の中でも脂ののりが最高級。とろけるような柔らかな白身で、しつこくない旨味・甘みの特徴。煮つけでも塩焼きでも。



#### ベニズワイガニ

境港は全国1位の取扱量で、全国の約5割の漁獲量を占める。身の甘みの特徴。カニの甲羅に多く含まれる「キチン・キトサン」も医薬品や健康食品に使われる。



#### 甘えび

ほんのりピンク色の身は、弾力があり、プリプリとした食感。店頭に並ぶ大型の甘えびは、ほとんどが雌。



#### サワラ

瀬戸内では春の代名詞だが、鳥取県では秋から冬に漁獲される。刺身、たたき、味噌漬けなどが一般的。

### 【冬】12～2月



#### 松葉がに

冬の味覚の王様。成長した雄のズワイガニを「松葉がに」と呼ぶ。上品な甘みと旨味の特徴で、茹でガニ、鍋が一般的。「五輝星（いつきぼし）」というトップブランドも。



#### 親がに

ズワイガニの雌を鳥取県では「親がに」と呼ぶ。価格も手ごろなため、鳥取県の家庭の味として味噌汁に入れ「かに汁」として親しまれている。



#### かれい

鳥取県では、多くの種類のかれいが出回る。種類により、刺身、煮つけ、干物など様々な調理法で楽しめる。



#### ブリ（はまち）

出世魚のブリは、鳥取県でははまちの水揚げが多い。冬場に味が良くなる魚だが、年間通して刺身など美味しく食べられる。



#### マダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加している。あっさりとした白身で、鍋にすることが多い。雄の白子（精巣）は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。

### 【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

鳥取県広報事務局 (KMC group 内 担当：関口・大内・福永)  
TEL : 03-6261-7413 FAX : 03-6701-7543 E-Mail: info@kmcpr.co.jp