

鳥取の魚は、 すげえーうめえーから、 食べてほしい！

鳥取砂丘と海

水産王国鳥取県

鳥取県の南方の中国山地。

東は氷ノ山、西は大山と中国山地を代表する山が控えています。
その山々から栄養分がたっぷり含まれた水が鳥取県沿岸に流れ出しています。
その栄養分によって豊富なプランクトンが育まれます。

東側の代表的な賀露漁港、千代川の河口に位置し、氷ノ山からの水の恵みを受ける漁港として昔から知られています。

西側の漁港の代表格は境港漁港。

大山の水の恵みと島根半島にある中海の恵みを存分に享受している港です。
境港は全国指折りの水産物の取扱高を誇る全国的にも規模の大きな港です。
冬には松葉ガニの水揚げがあり、非常に賑わいます。

鳥取は、大型の巻網船や大型底引き網漁による水揚げが多い産地ですが、小規模な沿岸漁業も行われており抜群の鮮度を誇る日戻り漁の魚も多くあります。



夕暮れの境港漁港



天神川河口の夕暮れ



御来屋漁港



浦富海岸

鳥取県下の主な産地



日本海鳥取



境港漁港 赤崎漁港 御来屋漁港 賀露漁港



賀露漁港でのセリ



境港漁港でのシロイカの水揚げ



アカムツ



タチウオ



マアジ



ホタルイカ



ハタハタ



サワラ



アオハタ



ヒラマサ



トビウオ

●境港漁港

全国でも指折りの水揚げを誇る漁港です。
大型の巻網船による漁や、沖合底引き網漁等が中心ですが、小型定置網漁も行われています。ペニズワイガニの水揚げも多い漁港です。
冬になると松葉ガニの水揚げが多くなります。

水揚げされる魚種

松葉ガニ、ペニズワイガニ、マアジ、ブリ、スルメイカ、ケンサキイカ、サワラ、クロマグロ、イサキ、カレイ類、ヒラメ、マダイ、スズキ、キジハタ、アオハタ、マトウダイ、トビウオ、カツメナリ、カサゴ類、ハタハタ、アカカマス等多数

●御来屋漁港

県下ではサザエの水揚げがNo1の漁港です。
また、小型定置網や刺し網漁などの沿岸漁業が行われています。
規模は小さな漁港ですが、鮮度の良い魚の水揚げが多い産地です。

水揚げされる魚種

マアジ、サワラ、マダイ、スズキ、ヒラメ、ブリ、ヒラマサ、イサキ、キジハタ、ホウボウ、アカカマス、アオハタ、トビウオ、クロダイ、マトウダイ、イシダイ、オニオコゼ、ホウボウ、ウマツラハギ、コショウダイ、アオハタ、サザエなど

●賀露漁港

鳥取漁港とも呼ばれます。
鳥取県下の東側の漁港です。
底引き網の魚が多い産地で、冬は松葉ガニ魚が盛んです。

水揚げされる魚種

松葉ガニ、ヒラメ、マダイ、ウマツラハギ、ホウボウ、マトウダイ、カレイ類、ブリ、イシダイ、クロザコエビ、ホッコクアカエビ、貝類など