



【おいしい時期】
6~8月

【おいしい時期】
通年



「下津井ダコ」が有名!

【マダコ】

年中水揚げされ、いつでもおいしく食べることができる。瀬戸大橋周辺で獲れるものが「下津井ダコ」として全国的に有名だ。大型のダコを大きく広げ寒風にさらして作る「干ダコ」の姿が倉敷市下津井地域の冬の風物詩となっている。

新鮮なときには
刺身でも味わって
みてね!



【マナガツオ】

夏になると産卵のために瀬戸内海に入ってくる、夏だけの味覚。歯応えのある刺身で食べることができるのは水揚げされる漁港に近い岡山ならではの。西京焼き、煮付けでもおいしく味わえる。



【おいしい時期】
通年

ゲタといっても
実は3種類あるんだよ!

【ゲタ】

見た目が靴の裏に似ていることから、「ゲタ」や「クツソコ」などと呼ばれるが、正式名称は「イヌノシタ」「コウライアカシタピラメ」「アカシタピラメ」。淡泊な身質のため、煮付けやから揚げのほか、ムニエルといったフランス料理などにも使用されている。タンパク質の季節変化が少ないため、たくさん獲れる時期が旬!



岡山の魚をよく知る人に
その魅力を聞いてみたよ。

お話を聞いたのは...
岡山県農林水産総合センター
水産研究所 研究員 村山さん



岡山の魚とは?

岡山県の海域は水深20mくらいと比較的浅め。そこに3つの一級河川から栄養豊富な水が流れ込み、魚のエサになるプランクトンが大量に発生。そのおかげで、岡山県の目の前に広がる海にはさまざまな種類の魚が集まってくる。その中にはゲタやママカリなどのほか、サワラやマナガツオといった回遊魚も。それが県内で水揚げされ、岡山の魚として出荷されているんです。岡山は少量ながら一度に多品種の魚が水揚げされるのが特徴ですね。

卵を持っているゲタは人気が高いですね。また、県西部の海でよく獲れるガザミも、これがおいしい時期。全国的な呼び名は「ワタリガニ」。そう聞くと、あの高級魚介が岡山でも獲れるんだと驚きますよね。水揚げされる地域では秋祭りのごちそうとしてよく登場するほど、岡山の食文化に根付いています。そして、研究所として今推したいのがヒラというニシン科の魚。小骨が多いながらも上品なうまみのある魚で、岡山県ではおいしさを「見える化」して消費拡大に努めています。店頭で見つけたら手に取ってみてくださいね。

これから旬を迎える魚は?

岡山でよく食べられるゲタ。実はゲタといっても細かくいうと、赤ゲタとよばれるイヌノシタ、アカシタピラメ、黒ゲタとよばれるコウライアカシタピラメの3種類があります。その中でもこれからおすすめなのは、秋から冬までの時期によく獲れるコウライアカシタピラメ(黒ゲタ)。3種類の中でもうまみが高く、冬に旬を迎えます。特に



瀬戸内市牛窓町の海沿いにある岡山県の「水産研究所」。村山さんは岡山で獲れる魚のうまみ成分を分析し、県内外に岡山の魚のおいしさ、魅力を発信し続けている

岡山県 もっと! どねえなん?

岡山県民の
「どねえなん?」に
お答えします!

ちょっと辛口で好奇心旺盛な女の子
「どねえなんちゃん」が、岡山県の魅力や
取り組みについてツッコみます!

今月のテーマ
「おかやまの魚」

瀬戸内海で獲れる四季折々の豊富な
海産物の特徴や、他県では珍しい魚介類、
その楽しみ方などを紹介するよ!



岡山県の魅力を
ホームページで
配信中!

どねえなん? のどこ

Motto! honma no toko
done-nan?

岡山らしい魚って どんなんがあるん?

【ガザミ】

「ワタリガニ」とも呼ばれており、岡山県は全国的にも有数の漁獲量を誇る。県西部での漁獲が多く、旧寄島町では「町の魚」に指定されていたことも。冬の方が身が詰まっていて美味といわれている。地元では「ハレの日」に味わうことが多いのだとか。

【おいしい時期】
10~4月



県外では高級食材!

【おいしい時期】
6~8月、
10~11月

【ママカリ】

岡山らしい魚としてよく名前が挙がるママカリ。「ママ(ご飯)をカリ(借り)に行くほどおいしい」という名前の由来がよくいわれている。酢漬けが有名だが、焼いて食べてもおいしい。秋に多く獲れ、旬は脂のりがいい。



どねえなんちゃん
脱力系小学生。気になる事が多く、色んな事の実験がしりたくて、常に「どねえなん?」と口ぐせのように聞いて回っている。

【マダイ】

冬から春にかけて脂がのり、おいしくなる。岡山では春の漁獲量が多い。桜色に美しく色づく春のタイは「桜鯛」といわれ、より高値で取引される。高級魚だが、岡山では地元で獲れるため、比較的安く日常的に味わえるメリットも。

【おいしい時期】
1~4月



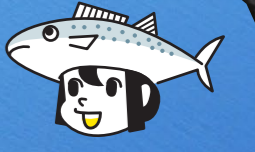
桜鯛が全国で人気!

【サワラ】

岡山といえばサワラ! 県内では産卵のために瀬戸内海に入ってくる5月頃、真子や白子と一緒に食べる文化が残っている。味は淡泊でくせがなく、身は軟らか。刺身、焼き魚、などで味わうのがおすすめ。

【おいしい時期】
4~6月

サワラは縁起が
いいとされる
「出世魚」だよ!



三大河川から流れる
豊かな栄養分の
おかげで、おいしい
魚が獲れるんだよ!



今月のナビゲーター

サワラちゃん

サワラをかたどった帽子がトレードマークの、岡山の魚&魚料理をこよなく愛している、どねえなんちゃんのいとこ。将来の夢は出世して魚博士になること。