

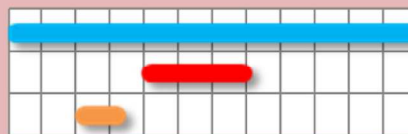
祝い事にかかせない魚の王者

マダイ

(地方名 タイ、オオダイ、ホンダイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



高貴な姿と味の良さにより、大昔からめでたい魚。日本を代表する海産魚。



肉質・味

身はきれいな白身でよく締まっており、淡泊だが甘味がある。ただし、骨はかたいので食べる際、注意が必要。



調理方法

刺身(中型のものは皮を付けた松皮造りに)、塩焼き、潮汁、煮つけ、ムニエル、フライ、鯛飯、鯛茶漬、甘露煮など、どんな料理にしても美味しい。塩焼きは塩をし2~3時間おいてから焼くと良い。鯛飯は焼いたものを入れて炊くと香ばしい。体色が鮮やかなピンク色をしており、眼がすんでいて、尾びれの先が縮んでいないものを選ぶこと。活け締めがのものが、より良いとされる。活け締め後、ある程度時間をおき、熟成させたものはさらに旨味が増す。

名前の由来

特別な地方名はない。タイの中のタイであることからオオダイ、ホンダイ。

棲息場

水深200m以浅に分布。未成魚は砂礫、砂底域を、また成魚は岩礁域を好む。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長1m、体重10kgを超える。流通サイズは、20~60cmのものが多い。

水揚量(H21年)

116トン

産地

鳥取港、酒津漁港、夏泊漁港、泊漁港、赤碕港。

栽培・資源管理取組

資源管理対象種として尾叉長13cm未満の個体は再放流されている。

漁業者は5月に刺網(三重網)を禁止し、産卵親魚を保護する取組を行っている。



- 伝統漁法「かつら網」は、沖合の岩礁域に群れるマダイを、ブリ板とよばれる白色の板を多数取り付けたロープで脅しながら浅い砂浜に誘導し、まき獲る本県中東部の漁法。一度に大小様々なサイズのマダイが1~2トン漁獲される。しかし、本漁には多くの船や労力が必要で、現在は操業地域が限定されイベントとして行われる程度になってしまった。
- 本県での産卵期は4~5月頃。早春から桜が咲く頃が旬となる。
- 天然物は、全流通量の1割程度。本県産は、すべて天然・生。

沿岸漁業 刺網(タイ刺網)、小型底びき網、定置網、釣、かつら網等