



- 【分布】 北海道全沿岸～九州南岸の日本海・東シナ海・太平洋沿岸、瀬戸内海、渤海、黄海、東シナ海の大陸棚、中国南シナ海沿岸に分布
- 【特徴】 生きている時は体に青い斑点があり、尾びれの後縁は黒く、下縁は白い。成長は地方によって異なり、南の方が早く成長する。これは水温との関係があるといわれている。産卵期は春から初夏
- 【大きさ】 全長 1m
- 【旬】 秋～春。「さくら(桜)だい」、「もみじ(紅葉)だい」などともいわれる
- 【漁法】 釣、底引き網、船びき網、定置網、刺網、はえ縄など
- 【産地】 長崎県、福岡県、愛媛県、兵庫県、山口県、愛知県など
- 【食べ方】 白身でくせがないため、刺身、吸い物、焼き物、煮物、蒸し物、酢の物などさまざまな料理にむく。かす漬けや焼鯛、鯛でんぶ、鯛みそなど加工品も多い

その名は「古事記」にも登場し、古くから日本人が食べ続けてきました。凛々しいその姿、鮮やかな赤の体色、「魚の王様」といわれるに相応しい風格を持っています。刺身だけでなく、蒸し物や焼き物など様々な料理に向くその味。体形や体色が好まれ、お祝いの席には欠かせないためか、高級魚のイメージがありますが、現在では養殖が盛んで、気軽に食べられる魚になっています。また、慣用句をはじめ、「あやかりたい」や「鯛の九つ道具」など、話題にも事欠きません。

たい類

# おさかな通信

Vol. 6

発行  
一般財団法人水産物市場改善協会  
東京都江東区豊洲 6-6-1  
管理施設棟 203  
TEL 03-6633-0950

## おもな仲間

### ★チダイ

チダイ属。体に青い斑点があり、マダイによく似ているが①えらぶたの後縁の膜が幅広く赤い②尾びれの後縁が黒くなく、下縁が白くない、などで区別できる。関東で「はなだい」、関西で「ちこだい」とも呼ばれる。全長45cm。秋に産卵するため、マダイの味が落ちるとされる夏～秋が旬。すし種にもなる「春子(かすご)」は、ふつうチダイの幼魚のことをいうが、マダイとキダイの幼魚も同じく春子と呼ばれる。刺身、塩焼きなどで。



チダイ (千葉県)

### ★キダイ

キダイ属。マダイによく似ているが、体に青い斑点はなく、吻(くちさき)の黄みが強い。「れんこ」、「れんこだい」とも呼ばれる。全長40cm。産卵期は初夏と秋で、旬は冬。刺身、塩焼き、煮つけなどで。北陸・若狭の名産品「小鯛の笹漬け」は小型のキダイを使用している。



キダイ (長崎県)

## 加工品

### ★焼鯛

鯛を姿のまま塩焼きにしたもの。鱗、えら、内臓を除去して金属串を打って焼きあげます。現在でも焼鯛の尾頭付きは祝いに欠かせません。原料は天然マダイのほか養殖マダイなども使用されています。

焼鯛の生産は江戸時代初期から盛んで、若狭(福井県の西部、若狭湾沿岸にあたる)、伯耆(鳥根県の西部)の名産でした。舞鶴などほかの地方でも生産されていたといいます。

### ★小鯛の笹漬け

福井県沿岸で漁獲されるキダイを原料にした漬物。三枚におろした身を酢と塩で味付けし、笹の葉を入れて杉の小樽に詰めます。江戸時代末期にはすでに作られていたようですが、小樽詰で本格的に製造するようになったのは1955年頃からです。生産の中心地は福井県小浜市。

キダイは江戸時代にはすでに若狭地方の名産であったらしく、当時の文書に、若狭鼻折小鯛、若狭小鯛、若狭名物小鯛漬(塩蔵品)などとして登場します。



小鯛の笹漬け

参考資料：森山 充(2005)「小鯛の笹漬け」福田 裕他編「全国水産加工品総覧」光琳；山口和雄(1957)「日本漁業史」東大出版会；山本 巖(1998)「若狭小鯛—その歴史と笹漬の科学—」朝日カルチャーセンター

## レシピ



## マダイのアクアパッツア

### ■材料 (1人分)

- ・マダイ切り身 50g
- ・料理酒 2g
- ・食塩 0.4g
- ・こしょう 0.02g
- ・あさりむき身(冷凍) 7g
- ・おろしにんにく 0.4g
- ・オリーブ油 2g
- ・トマト(1cm角さいの目切り) 12g
- ・玉ねぎ(細かくスライス) 5g
- ・乾燥パセリ 0.02g

### ■作り方

- (1) マダイを料理酒、塩・こしょうで下味をつける
- (2) あさりのむきみ、おろしニンニク、オリーブオイルを混ぜる
- (3) トマトは小さめ(1cm角)のさいの目切り、玉ねぎも細かくスライスする
- (4) (2)と(3)を混ぜる
- (5) 紙カップに下味をつけたマダイを入れ、その上に(4)を乗せる
- (6) 加温オーブンで200℃、約15分蒸し焼きにする(蒸すだけでもOK)

新潟県水産課 HP (にいがたのおさかなをたべよう!) より許可を得て転載