

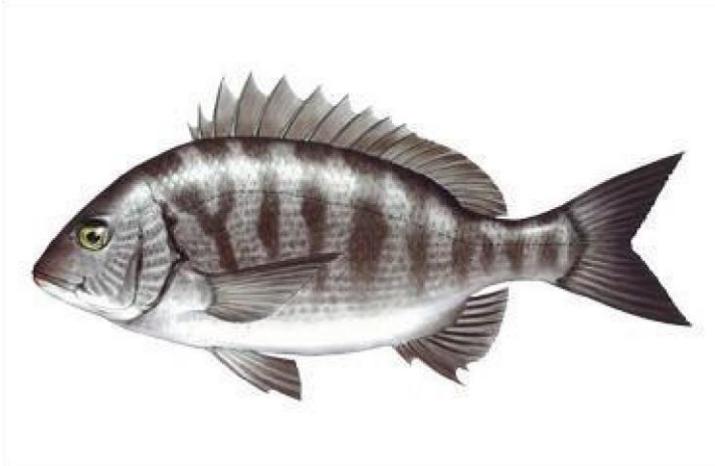
刺身に洗いに塩焼きに**クロダイ**

▶ おさかなレシピ



クロダイのあらい

▶ 基本情報



 旬
秋

 漁法

小型底びき網、釣り、さし網、小型定置網

 主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市、田原市、
碧南市、常滑市

🐟 釣りでも知られる「チヌ」小さい時は男の子、大きくなると女の子に変身

青黒く、金属のような光沢のあるクロダイは、マダイに次ぐ鯛の代表格で、愛知県は全国でも上位の漁獲量を上げています。釣りの代表魚のひとつで、仕立て船や堤防で釣られています。チヌの別名がよく知られていますが、小さいものはチンタとも。秋～冬に美味で、刺身、洗い、塩焼き等で賞味されます。

歯が丈夫で、貝やカニなどを殻ごとバリバリ噛み砕くと言われています。

クロダイは、性転換することで有名な魚です。生まれたときは全てオス。成長とともに両性となり、

4～5 才になると多くがメスへと性転換し、一部のものがオスのまま残ります。どうやってオスとメスが決まるのでしょうかね。