

魚の王様は、和の食材の王様 **マダイ**

▶ おさかなレシピ

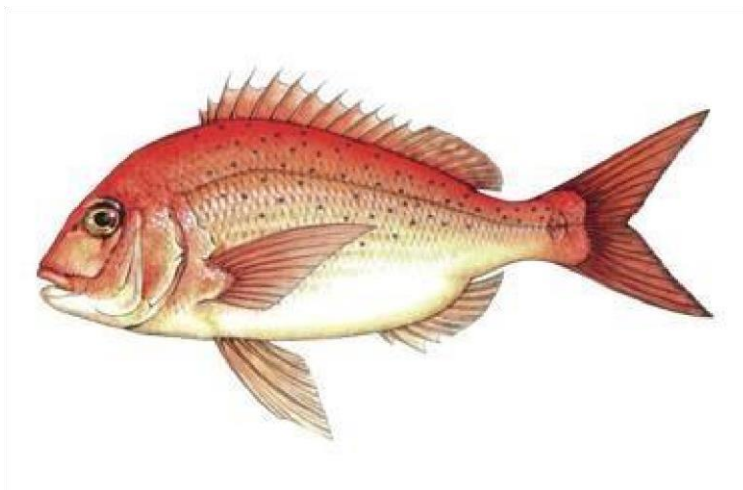


タイのあらスープ



鯛飯

▶ 基本情報



旬

春・秋



漁法

小型底びき網、釣り、船びき網、
沖合底びき網



主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市

🐟 貫禄のある姿形と艶やかな色魚の王の名にふさわしい、正真正銘のタイ

タイというとクロダイ、キダイ、チダイなどたくさんの種類があります。また、タイ科の魚以外にも ○○ダイという呼び名の魚が無数にあり、これらは「あやかり鯛」と呼ばれます。しかし正真正銘のタイと言え、やっぱりマダイ。

美しい赤と姿形はまさに魚の王。寿命が長く 30 年を超すものもあり、旬は産卵直前の 3～4月頃と晩秋から冬にかけての寒のころ。愛知県では伊勢湾口、遠州灘東部沿岸の海域に産卵場があり、底びき網などで漁獲されています。

刺身のほか、皮目を活かした湯引き、塩焼き、潮汁などは和食の定番で、和の食材の王様とも言えますね。

タイは「めでたい」にあやかり、祝事には不可欠な魚です。愛知県では、南知多町の篠島で 10月に伊勢神宮へ干鯛を献上する「おんべ鯛」、同町豊浜で 7月に開催される奇祭「鯛祭り」が有名です。