

うお
魚 **ちぼ** **きんぐ**

No.6 **マダイ**
真鯛



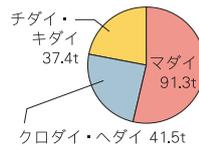
マダイ (スズキ目タイ科)
別称/ホンダイ、オオダイ
体長/約30~80cm



養殖や栽培漁業も盛ん

平成14年の千葉県のマダイ漁獲量は約91.3tです(全国順位28位、1位は愛媛県)。

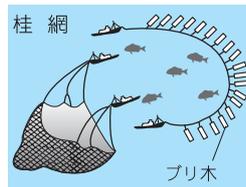
千葉県タイ類漁獲量
(平成14年確定値/属人)



漁獲量が多い漁業区は夷隅東部、富津、銚子で、主に延縄や刺網で捕られています。

タイ類の伝統的漁法の一つに桂網があります。『富津水産捕採史』によれば江戸時代に紀伊国の漁師が上総国に伝えた漁法です。プリ木と呼ばれる短冊状の板を多数つけた大縄を海底で引きずってタイを驚かし、浅瀬に張った網に誘い込むものです。

高値で取り引きされるマダイは、成長が早いことから養殖や栽培漁業も盛んです。千葉県でも、県の栽培漁業センターで採卵・ふ化させた稚魚を約3cmまで育てた後、県内14か所の漁協で約1か月間中間育成し、2倍の大きさにして放流します。毎年84万尾を目標に放流事業が続けられています。



三拍子そろった海魚の王様

一般に「鯛」と言えばマダイを指し、その色、姿、味ともによく、「魚は鯛」と褒めたたえられています。鮮やかなピンクにコバルトブルーの斑点を散らした美しさに魅了します。マダイは北海道以南から朝鮮半島南部、南シナ海・台湾まで生息する温帯の魚です。水深約30~200mの沖合の海底近くにすみ、エビやシャコ、イカナゴなどを丈夫な歯でかみ砕いて食べます。暗い海底での生活に適応して嗅覚と聴覚が発達しています。産卵期(千葉県沿岸では4~6月頃)になると水深20m以下の浅いところに群れで移動して産卵します。稚魚は成長に伴ない沿岸から沖へ移り、3年で約30cm

に成長。寿命は20年以上といわれ、体長1mを超すものもあります。名前の由来は、左右に平たい形から「たいらうお」と呼ばれ、これが省略されてタイになったという説があります。



マダイの歯の特徴は、犬歯が上あごに2対、下あごに3対あり、臼歯は側面に2列あります(千葉県立中央博物館所蔵)

日本近海のマダイ科の魚はクロダイやチダイなど13種類です。タイ科以外の魚でも形や色が似ていればイシダイ、キンメダイなど「タイ」という名前がつけられています。その数は300種以上にもものぼり、タイの人氣の高さがうかがえます。

●千葉県で漁獲されるタイ科の主な魚●

名称(別称)	クロダイ(チヌ)	チダイ(ハナダイ)	ヘダイ(ヘイジ)	キダイ(レンコダイ)
体の色	銀色がかった黒	淡赤色でえらぶたの縁が紅	銀白色	やや黄色がかった
大きさ	約40~60cm	約40~45cm	約35~50cm	約35~40cm
分布	北海道以南~朝鮮半島南部、中国、台湾	北海道以南~朝鮮半島南部	南日本~インド洋・オーストラリア	南日本~朝鮮半島南部、東シナ海、台湾



左/放流されるマダイの稚魚。採卵から放流までは約5か月間です
下/マダイの中間育成用のいけす(大原漁港)。いけすの上に乗ったタンクは自動給餌器



親しまれる千葉県の魚

1989年、千葉県の魚にタイが選ばれた大きな理由の一つに、安房郡天津小湊町の浦(特別天然記念物)があることが挙げられます。浅い海域にマダイが群棲している珍しいところ。このマダイは日蓮信仰と深く結びつき、禁漁となっています。また栽培漁業の主要魚種でもあることから、発展する県のイメージにふさわしいとして選ばれました。

マダイは神饌の魚と

千葉県の魚・タイのイメージデザイン



日蓮上人ゆかりの誕生寺(天津小湊町)

して重要で、各地の祭りともゆかりの深い魚です。茂原市の八坂神社の夏祭りで参拝者に配られる縁起物の鯛ちょうちんは、地元の保存会が手作りしています。郷土の民芸品としても味わいがあります。



八坂神社の夏祭りには素朴な鯛ちょうちんを目当てに市外からも訪れます

色鮮やかでおめでタイ

祝いの進物には欠かせないマダイは需要が高く、ニュージーランドやオーストラリアからも活魚が空輸されています。東京中央卸売市場ではマダイ取扱量の半分近くを養殖ものが占めています。日本料理の重要



な食材で、やはり生食が美味。皮の下にうま味があり、皮に熱湯をかけて氷水で締める松皮造りは見た目も美しい刺身です。頭は兜煮や焼物に、中骨は潮汁に、ウロコも



タイみそを使った味噌田楽

から揚げにでき無駄なところがありません。駅弁の鯛めしや鯛ずしは数多く、鯛みそなどの加工品もあります。

■天然マダイと養殖マダイ

天然ものは養殖ものに比べてそれぞれのヒレが大きく、赤みが濃くなっています。赤い色はマダイのエサの甲殻類に含まれる赤い色素、アスタキサンチンが皮膚に蓄積されるためです。養殖ものは日焼けをして全体に黒っぽくなりますが、日よけをかけたリ、赤い色素を加えたエサを与えるなどの対策がとられています。

暮らしの中の魚のはなし

●鯛好きの徳川家康

江戸時代、徳川將軍家の慶事には必ず鯛が使われました。なかでも家康の鯛好きは有名で、鯛の天ぶらを食べ過ぎて食傷気味になったことが、死の原因の一つだとする話もあるほどです。

●恵比寿さまと鯛

七福神の恵比寿さまは釣竿と鯛を持った姿でおなじみです。出雲神話に登場する大国主命の

息子で、釣りが好きだったという事代主命をモデルにしているともいわれています。

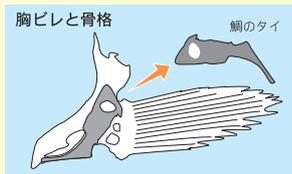


平成15年、45年ぶりに復活した銚子市渡海神社の奉納神楽で、タイを釣り上げる恵比寿さま(左奥)

●「鯛のタイ」って何？

一般に「かま」と呼ばれる胸ビレの付け根の部分にある骨の

こと(肩甲骨・鳥口骨)で、魚のような形をしています。この骨のまわりの筋肉は胸ビレを動かすためによく引き締まっていて、美味しいところ。どんな魚でも「鯛のタイ」に当たる骨があります。尾頭つきの魚を食べるとき、いろいろな形の「鯛のタイ」を見つけるのも面白いでしょう。



●鯛つり星はどこにある？

さそり座の和名で、S字のカーブを釣り針に見立て、瀬戸内海の漁師たちがこう呼びました。さそり座を探すときの目印は、さそりの胸の位置に真っ赤に輝く一等星のアンタレスです。

豆辞典<鯛>

「鯛もひとりほうまからず」

どんなにおいしいものでも一人で食べてはそれほどではない。

「腐っても鯛」

本当に優れているものは盛りが過ぎても値打ちがあること。



“マダイとトマトの冷製パスタ”

洋食との相性もよいマダイで作る簡単パスタ。
時間があればマリネにしたマダイを使ってみるのもおすすめです。

材 料 (4人分)

マダイ……………小1尾(正味約200~300g)
スパゲティ……………300g
トマト……………2個
みつば……………少々
白ごま……………適量
オリーブオイル……………大さじ2杯
ブラックペッパー……………少々
塩……………少々
バルサミコ酢(またはレモン汁)……………適量

作 り 方

①マダイは三枚におろすか、切り身を用意

- する。皮を除いて一口大に切り、軽く湯通しして冷水で冷やす。トマトは皮をむいて荒いみじん切りに。飾り用にマダイとトマトの一部を分けてとっておく。
- ②湯をわかし塩を入れスパゲティをゆでる。
 - ③ゆであがったスパゲティとマダイ、トマト、オリーブオイル、塩、バルサミコ酢を混ぜ合わせ、白ごまとブラックペッパーを加えて味を整える。
 - ④皿に盛り付け、飾り用のマダイとトマトをのせ、最後にみつばを添える。冷蔵庫で冷やしていただきます。

(協力/千葉伝統郷土料理研究会)

マダイの目利き

- 身が締まっていて、皮がピンと張っている。
- 全体に赤い色が濃く、目のまわりや体の斑点の青色が輝いて見えるもの。
- 切り身の場合、白身の部分に透明感があって、血合の部分は鮮明な赤黒のもの。
- 大きさは40~50cm、2kgくらいのものが美味。

栄養素と旬

- 100g当たりの脂質を比べると、養殖ものは天然ものの約2倍です。
- 一般的に旬は春ですが、千葉県では3、4月と9~11月。春先は赤みがいっそう美しく「桜鯛」と呼ばれます。銚子地域でハナダイと呼ばれるチダイは、9~5月に捕れます。



円の外側の一が旬

海の幸めぐり 小湊ウオポート

鯛の浦や誕生寺近くにあり、飛び跳ねるタイの看板が目印です。鮮魚や干物をはじめ土産物を豊富にそろえています。



営業時間/8:00
~16:00 休業
日/第2・4木曜
日 交通/JR安
房小湊駅から
バスで約5分
☎0470-95-2891