

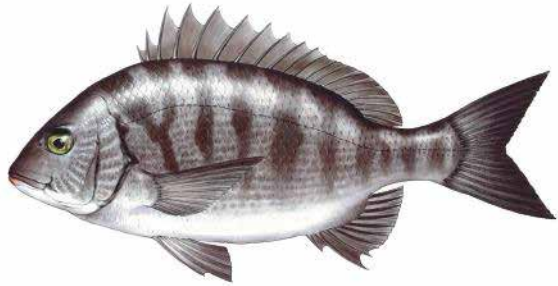
# クロダイ

【黒鯛／スズキ目タイ科】

旬 秋

全長 約60cm

地方名称 チンタ(県下)



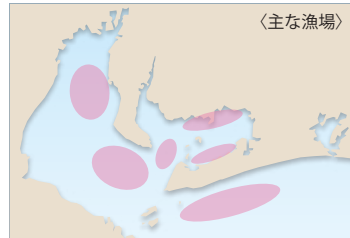
## 生産の状況

【生産量】 H28年:クロダイ・ヘダイ351t  
(全国第1位シェア11.9%)

【主な生産地】 南知多町、西尾市、蒲郡市、田原市、常滑市

【主な漁法】 小型底びき網、釣り、小型定置網、さし網

【漁期】 春 夏 秋



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

### ◎クロダイの洗い

材料(4人分)  
クロダイ1尾

- ①クロダイはウロコと内臓を取り除いて三枚におろし、腹骨をそぎ取る。
- ②①の皮をひき、血合い部分の骨を切り取る。(片身が2枚になる。)
- ③②を薄く切り、氷水に浸け、身が縮んだら氷水から取り出して、水気をふき、器に盛る。
- ④ワサビしょうゆでいただく。



クロダイは、刺身やカルパッチョ、塩焼きなどで美味しく食べられます。また、クロダイを丸揚げし、野菜の甘酢あんをかけて中華風に。アラは、潮汁やかぶと煮に。

### クロダイの耳石



レベル ★☆☆☆

大きさ 10.2mm/30cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。