

# チダイ

【血鯛／スズキ目タイ科】

旬 春

全長 約40cm

地方名称 ハナダイ(県下)



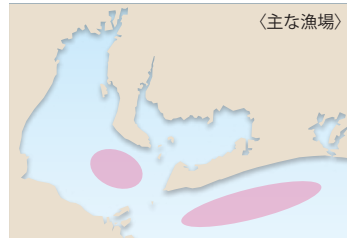
## 生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏 秋



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

塩焼きが一番

### ◎チダイの塩焼き

材料(4人分)

チダイ4尾、塩少々、  
レモン1/2個

- ①チダイは、ウロコを取って水洗いし、飾り包丁を入れる。(鮮度の良いものは、内臓を出さずに焼くと美味しい。)
- ②①に塩少々を振りこんがり焼く。
- ③レモンのくし切りを添える。

簡単!お刺身アレンジ

### ◎中華風刺身

材料(4人分)

チダイ中2尾、キュウリ・  
ニンジン・ダイコン適量、  
タレ(しょうゆ大さじ3、  
酢大さじ2、ゴマ油小さじ2、  
ゴマ小さじ1)

- ①チダイは、ウロコと内臓を取り除き水洗いして、三枚におろし、皮をひく。
- ②①の中骨を抜き、刺身に切る。
- ③②と一緒に、細切りにした野菜を器に盛りつける。
- ④タレの材料を合わせ、③にかけ、刺身と野菜をからめていただく。

### ◎チダイの竜田揚げ

材料(4人分)

チダイの切り身4切れ、  
酒・ショウガ汁・しょうゆ  
各小さじ1、山椒・塩各少々  
衣(卵1個、小麦粉・  
片栗粉各大さじ3、  
水大さじ1)、揚げ油適量

- ①チダイの切り身を適当な大きさに切り分け、酒、ショウガ汁、しょうゆを混ぜからめる。
- ②ボールに衣の材料を入れ、ざっくり混ぜ合わせる。
- ③揚げ油を180度に熱し、①に②を付けて揚げる。
- ④山椒と塩でいただく。

小型のチダイは、ウロコを落として三枚におろし、  
たっぷりの塩で30分程しめ、甘酢に漬けて。

