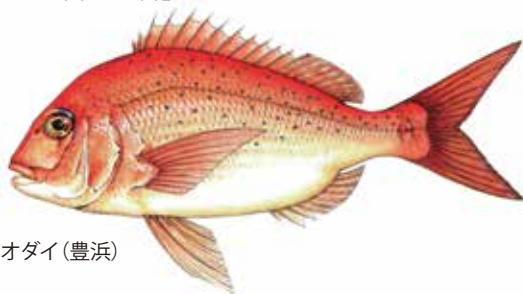


マダイ 【真鯛／スズキ目タイ科】

旬 秋

全長 約100cm

地方名称
タイ(県下)
アカチン→タイ(師崎)
タイゴ→ヤキ→アカダイ→オオダイ(豊浜)



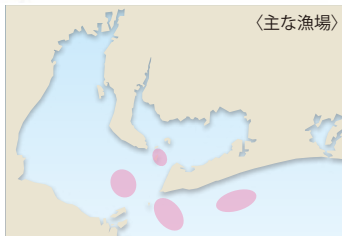
生産の状況

【生産量】H28年:551t

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、碧南市

【主な漁法】小型底びき網、釣り

【漁期】春 夏 秋 冬



(主な漁場)

料理して食べよう!

良いだしが出ます

◎タイのあらスープ

材料(4人分)
マダイのアラ1尾分、
昆布5cm、塩少々、
タイの刺身8切れ、
みつ葉適量

- ①マダイのアラを網に乗せてこんがり焼き、生臭みを消す。
- ②鍋に水5カップ、昆布、①を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして15分ほど煮る。
- ③布巾でこして、スープを取る。
- ④③を塩で味を整え、マダイの刺身を入れ1～2分煮る。
- ⑤④をお椀に盛り、2～3cmに切ったみつ葉を散らす。



お祝いの席に

◎鯛めし

材料(4人分)
マダイ1尾、米3カップ、
昆布10cm、酒少々、
調味料(水3カップ、
みりん大さじ2、
しょうゆ大さじ1、塩小さじ1)

- ①マダイはウロコと内臓を取り除いて水洗いし、水気を取り、酒を振っておく。
- ②米は洗ってザルに上げる。
- ③土鍋(又は釜)に調味料と米を入れ、昆布を置いて、その上に①をのせ、炊く。
- ④炊きあがったら蒸らし、マダイの頭と骨を取り、全体に混ぜる。



刺身、カルパッチョ、塩焼き。
しゃぶしゃぶにも。



マダイの耳石



レベル ★☆☆☆☆

大きさ 9.0mm/29cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。