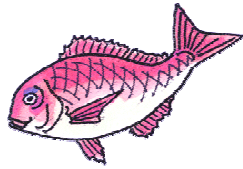


「たい」のプロフィール

- [1] 分類名 : スズキ目タイ科
- [2] 学名 : まだい *Pagrus major*、ちだい *Evynnis japonica*、くろだい *Acanthopagrus schlegeli*
- [3] 和名 : まだい、ちだい、くろだい
- [4] 俗称 : 一般に「まだい」のことを「たい」といいますが、「おおだい」と呼んだり、関西、高知、広島では「ほんだい」と呼びます。「ちだい」は、関東で「かすご」、関西で「ひだい」「ちこだい」、「くろだい」は関東では「カイズ」、関西では「チヌ」、「きびれ」、九州では「チン」などの名で知られています。
- [5] 外国語表記 : (英)まだい sea bream くろだい Black sea bream (仏) dorade (独)
(伊)まだい pagro くろだい dentice
(中)まだい 真鯛 (ツェン、ディアオ) くろだい 黒鯛(ヘイ、ディアオ)
- [6] 生態と分布 : タイ科の魚類は世界の温帯から熱帯の沿岸水域に広く生息し、約100種類が知られています。日本では13種類ほどが確認されていますが、一般的なのは「まだい」「ちだい」「きだい」「くろだい」など数種類です。「ちだい」は「まだい」よりも温水を好むなど種類によって分布に違いがあり、「くろだい」は雌雄同体を経て雌に分化するという珍しい特徴が知られています。水深50～200mの底層に住んでいる「まだい」や「ちだい」は体色が赤く、水深10～70mの沿岸岩礁帯や砂礫と泥の中間、内湾に住んでいる「くろだい」などは黒っぽい体色をしています。
- [7] 主な漁場と流通 : 「まだい」は全国で漁獲されますが、主な産地は愛媛、長崎、福岡、山口などです。愛媛、熊本、長崎、高知、三重、和歌山では養殖も盛んに行われています。「ちだい」は長崎、福岡、山口、島根などが主な産地です。「くろだい」が多く獲れるのは広島、愛媛、兵庫、愛知、福岡などです。いずれも漁は、一本釣りや底引き網、吾智網、定置網、刺し網などで行われます。東京近郊の市場に並ぶ活魚は、主に常磐、房州、神奈川、静岡産のもの、関西の市場には瀬戸内産のものが多く並びます。輸入も多く、香港や韓国、オーストラリア、ニュージーランドから鮮魚が空輸され、冷凍物は南アフリカ沖、西アフリカ沖のものが多いといわれます。
- [8] 栄養学的特徴 : 脂質は少ないのですが、EPAやDHAを含んでいます。肉質中の水分が少なく、脂肪の安定度が高いため腐敗菌が繁殖しにくいのも特徴です。
- [9] 主な用途 : 淡泊ながら風味豊かな身は生臭さやクセがなく、姿を生かした生き造りや刺身、すし種、焼きもの、蒸しもの、煮もの、揚げものなど何にでも向きます。調理法、調味も選ばないので和洋を問わず使われますが、上品な味わいを生かすために薄めの味つけにし、加熱し過ぎないように注意します。また、頭や中落ち、アラは、煮ものや汁もの、蒸しものにぴったりです。真子、白子、皮やウロコまで余すところなく食べられます。
- [10] 選び方 : 一尾で求める場合は、体色が鮮やかな活けしめのものを選びます。養殖されたものは、全体が少し黒っぽいことがあります。もっとも味がよいと言われるのは、体長40cmくらいで重さが2kg前後のもです。目がすっきりとして目の上が青っぽく輝いているものが良品です。刺し身用の上身はつややかな透明感があり、血合いの赤色が鮮やかなもの、切り身の場合は少し白っぽいので、半透明のものを選びます。
- [11] 保存法 : 一尾の場合はウロコ、腹ワタを除いて洗い、水気をよく拭きとってから乾燥しないようにラップでぴったりと包みます。そのまま冷蔵庫に入れれば2～3日は保存できます。



「たい」の種類

「たい」はタイ科の海魚の総称として使われますが、主に「まだい」をさします。同じタイ科の魚に、まだいを小ぶりにしたような「ちだい」や体色の黒い「くろだい」などがあります。大きさや体色はさまざまですが、この種類の魚に共通する大きな特徴として、頑丈な骨格と強いあごと歯、鋭いとげのあるヒレなどがあります。日本各地の貝塚からまだいやくろだいの骨やウロコが出土していることから、古代より親しまれてきたことが知られています。また、「あまだい」や「いとよりだい」のように種類は違うものの、「たい」にあやかって名前をつけることもあります。

まだい

まだい



体色は暗紅色で腹側にいくほど白っぽくなります。背から尾にかけて美しい青色の斑点があり、同色の筋が数条、体の側面や目の縁などにあります。尾の後縁が黒ずんでいるのも特徴のひとつです。こうした貫禄のある姿や美しい体色、上品な味わいから「海魚の王」として愛されてきました。また、めでたい魚としてお祝いの席になくてはならない日本の代表的海魚です。養殖もさかんに行われているため通年出回りますが、もっとも味が充実するのは春の産卵期です。西日本では3～5月、東日本では4～6月中旬で、ちょうど桜の季節と重なるうえ、天然ものは体が美しい桜色になることから「桜だい」と呼ばれています。産卵を終えると、身がやせて味が落ちるため「麦わらだい」と呼び名が変わります。

ちだい

ちだい



小型ですが姿や体色はまだいにそっくりで、味もまだいに次いでよいと言われます。温暖な水域を好み、産卵期は土佐湾や日向灘で11～12月、九州西海域で10～11月、秋田、山形沿岸で7～10月と、海域によってかなり異なります。まだいの味が落ちる夏から秋にかけて多く出るので重宝されます。尾頭付きで焼いた姿焼きやけんちん蒸しなど、小ぶりな姿を生かした料理に利用されます。

くろだい

くろだい



暗灰色の体色から、この名がつけられました。姿は「まだい」に似ていますが、顔がやや鋭角的です。雌雄同体を経て雌に分化するという珍しい特徴が知られています。産卵期は春で、秋になると味が充実してきます。〈チヌ〉という俗称もよく知られていますが、成長するにつれて、関東ではチンチン-カイズ-クロダイ、関西ではババタレ-チヌ-オオスケの順に名前を変えます。「まだい」と同様の調理法で食べますが、身に磯の香りが強く、泥臭く感じられることがあるので、腹ワタを早く除き、血抜きをするのがポイントです。一般的に、真子や白子は食べません。