

かごしま お魚 再発見

マダイ

おすすめ!
マダイ料理



マダイの刺身



マダイのポワレ



マダイの酒蒸し

「桜鯛」という言葉をご存じですよね。桜の花が咲くころにとれるマダイですね。…ということとは、旬は春なので今はまだ早い？「まだいいはまだいい」なんて言っている人には「まだまだいい食べてないの？」って言いたいですね。マダイは春になると産卵のために岸近くや内湾に集まってきます。これが「桜鯛」です。産卵後の初夏のマダイに比べると味はいいですが、いちばん脂がのつておいしいのは冬、まさに今なんです。お正月にマダイを食べる習慣があります。が、「めでたい」からだけではなく、味の上でも理にかなっているわけです。

しかし、とれたてのマダイを刺身で食べるとかたくて甘味も少ないんです。活き造りは見た目が豪華ですが、マダイの良さが十分に味わえません。できれば数日間寝かしたものがいいですね。熟成された刺身は食感も良く、じゅわつと甘味が広がります。皮目にも脂があるので、皮をつけたままの焼き切りや湯引きもおすすめです。その他にも、塩焼き、煮付け、酒むし、ソテーやポワレなど、どんな料理でもおいしい魚です。マダイは「魚の王様」といわれますが、青いアイシャドウが素敵なので、私は「女王」ではないかと思っています。

桜の花が咲く春が旬と聞ききや
ついでにお魚の王様



鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらっているこのコーナー。今回は、どんな料理でもおいしい、めでたい魚をご紹介します。

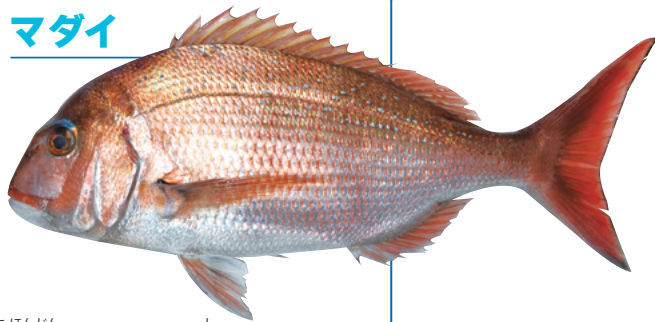
タイのタイ

マダイには、体の中にもう一つの「タイ」があります。胸びれの付け根に肩甲骨(けんこうこつ)と烏口骨(うこうこつ)という2つの骨があり、それらがくっついて魚のようなかたちをしています。これは「タイのタイ」と呼ばれています。これはマダイだけではなく、いろんな魚にあります。ヒラメなら、「ヒラメのタイ」ではなく「ヒラメのタイのタイ」です。



タイのタイ

マダイ



天然マダイの鼻のあな



養殖マダイの鼻のあな

にほんじん 日本ならだれもが知っているスズ
もく か だいのうしゅうほっかいどう きゅう
キ目タイ科の代表種。北海道から九
しゅう ひろ ぶんぶ 州にかけて広く分布しています。マダ
い ようしよく ひと 人は養殖もされています。また、人の
て つく こと うみ はな おお
手で作った子どもを海に放し、大き

くなってからとったりもしますが、
これらのマダイは本来左右2つずつ
つあるはずの鼻のあながつながつ
はな ひとつずつになることが多くなり
ます。