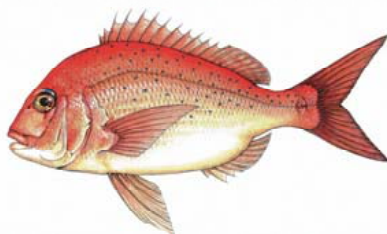


マダイ

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）

旬 秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

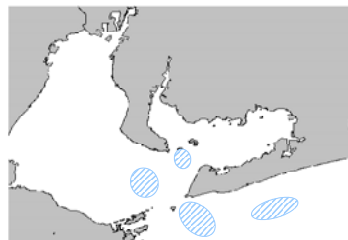
274 t

○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・師崎・日間賀島・片名、
碧南市大浜、一色町一色、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、釣り、さし網、小型定置網

○漁期 周年



〔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）：タイのアラ1尾分、昆布5cm、塩少々、タイのさし身8切れ、みつ葉適量

- ①タ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、タイのさし身を入れ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のをせ、炊く。
- ④炊きあがったら蒸らし、タイの頭と骨を取り、全体に混ぜる。

◆マダイの兜煮

材料（2人分）：マダイの頭1尾分、水1カップ、酒1カップ、みりん1/2カップ、しょうゆ1/3カップ、砂糖大さじ3、ゴボウ1本

- ①マダイの頭は縦に二つに割り、エラを取り除き、水洗いして熱湯にサッとくぐらせる。
- ②水、酒、みりん、しょうゆ、砂糖で煮汁を作り、①と5cm程に切ったゴボウと一緒に煮る。

* さしみ、カルパッチョ、塩焼き。しゃぶしゃぶなど。