

今が旬! マダイの見分け方

額がでっぱったかんじがオス。優しいかんじがメスです。

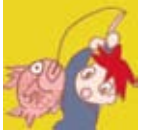


目の上は青く、体の表は金赤色。この輝きが鮮度の目安です。色が鮮やかで尾びれがピンと張っているものを選びましょう。切り身なら透明感があり、身が引き締まっているもの。味は1.5kg~2kgが最高とされています。

うちのみんなで考えよう!

鯛★クイズ

- Q1 タイをいっしょにつれていきたくなる教科は?
- Q2 「もうけちゃった!」という意味のことわざです。「〇〇でタイを釣る」〇〇に入るのは?
- Q3 タイは どうして「タイ」という名前なのかな?



答えはうらにあるよ

マダイのレシピ

鯛のお造り・皮づくり(湯引き)



【材料】

鯛(三枚又は五枚おろし)
片身分
さしみのツマ
醤油
卸しわさび

【作り方】

- 1 三枚に卸したものは、薄みを取って骨抜きで小骨を取る。
- 2 水で固く絞った布巾を鯛の皮目にピンとかぶせ熱湯をかける。
- 3 まな板を斜めに傾ける。すぐ氷水にとり、水気を拭く。
- 4 水を十分含ませた紙タオルで刺身包丁を拭きながら平づくり、またはそぎ切りにする。
- 5 ツマ(大根、紅タデ、浜防風など)をあしらい、3を盛る。醤油、卸しワサビを添える。

鯛めし



【材料】

鯛切身(3枚卸し) 片身
塩 1%
米 3カップ
昆布だし汁 3カップ
調味料
塩 6g
淡口醤油 大さじ2
酒 大さじ2
万能ねぎ 20g

【作り方】

- 1 米は洗ってザルにあげておく。
- 2 その間、出し昆布(5cm程度)を水に漬ける。
- 3 鯛切り身(4~5切れ)に薄塩をし、少し焼き目がつく程度に焼く。
- 4 昆布だし汁に米、調味料を入れて混ぜ、上に2の鯛を乗せて炊き上げる。
- 5 炊き上がったら、鯛を取り出し、骨ははずし身を粗くほぐしてご飯に混ぜる。容器に盛り上にねぎの小口切りを散らす。

鯛の潮汁



【材料】

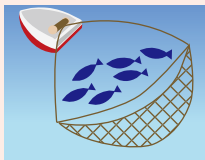
鯛あら骨
塩 2%
水 5カップ
だし昆布 5cm程度
塩 7g
酒 大さじ2
貝割菜 1/2束
(あれば)よりうど 12片
松葉柚子 6片

【作り方】

- 1 鯛あら(頭、骨など)に塩を振って20分おく。熱湯をかけた流水で洗う。
- 2 残っているウロコ、血合いなどを洗い流す。
- 3 だし昆布と水を火にかけ、小さい泡が立ち出したら1の鯛をそっと入れる。昆布は取り出す。アクをすくい取る。
- 4 塩、酒で調味する。
- 5 椀に鯛を盛り、よりうど、青味をあしらって熱い汁を注ぐ。吸い口に松葉柚子を添える。

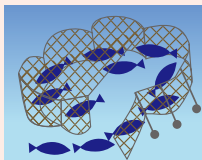
「マダイ」はどうやってとるの?

吾智網 ごちあみ



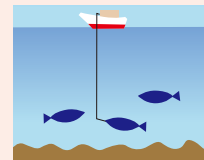
ロープに結んだ網を海底に入れたあと、網を船に引き寄せてタイ、イカ、ハモなどを漁獲します。

定置網 ていちあみ



魚の通り道をささぎったあと、魚が網にそって進むくせを利用して袋網の中に誘いこむ漁の方法。県内各地の沿岸で行われています。

一本釣 いっほんづり



沿岸海域においてはマダイ、イサキなどを漁獲します。県内各地で操業されています。

鯛★クイズ こたえ 問題はおもてにあるよ!

Q1 体育(たいいく)

「鯛行く?」とさそうから。

Q2 海老(えび)

貴重な鯛を、小海老を餌にして釣り上げることから、わずかな元手で大きな収穫を得ることをいう。

Q3 「たいら(平ら)」の「たい」

鯛は他の魚に比べて身体が平たく、ずっと昔は「たいらうお(平魚)」とよばれたこともありました。

