

【春～秋】 マダイ

… 定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



春先は産卵に向けて群れを作り、沿岸に寄ってくる（ノッコミ）。これが網に入ると数百キロ単位で獲れることもあり、市場にずらりと並ぶ。港が華やぐ瞬間である。

メモ ～ 「魚の王様」と言われるタイであるが、市場でも価格・食味・人気の面から言っても、一年を通して「王様」扱いされる魚。春先にかかわらず人気は衰えない。

養殖が出回った現在でも、絶対天然物がほしいとの声は無ならず、手頃な1キロぐらいの大きさともなれば、当然の如く養殖ものの数倍する価格で競り落とされる。

また、刺し網に掛かってオチてしまった（網に掛かったまま死んでいること）ような魚でも価値ある魚として取り扱われ、まさに「腐っても鯛」を体現しているといえる。