

【春】ハナダイ（チダイ） …… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★

エラ蓋の上部が赤く、血のように見えることからチダイの名がある。



尾の先が黒くないのも見分けるポイント。

メモ ～ タイと言え
ば普通「マダイ」を思い浮
かべる人が大半だと思っ
たが、春先にちょっと小振
りのタイが定置網に多く掛
かる。

それが桜の時期と重なるこ
とから「ハナダイ」と呼ば
れ、大きさや値段もマダイ
に比べ手頃なこともあり、
多くの魚屋をはじめ庶民に
親しまれている。

色、形などタイと良く似て
いるが、エラ蓋の上部分が
赤くなっているのが特徴。