

【秋】 シロダイ (ヘダイ) … 定置網



- 産地 ～ 西湘～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



同時期には刺身、寿司用として人気のメイチダイも旬を迎える。

メモ ～ シロダイとは正確にはフエダイの仲間のことを指すのだが、小田原ではこのヘダイをこう呼ぶ。クロダイに似て、色が白いからだろう。クロダイ同様、タイとよく似た魚で、味はタイよりも薄い感じと言われるが、便利に好んで使われる。小型のものが秋にまとまり、定置網に大量に入ることがある。値段の安いタイという扱い。