

## 【冬】イシダイ

… 定置網



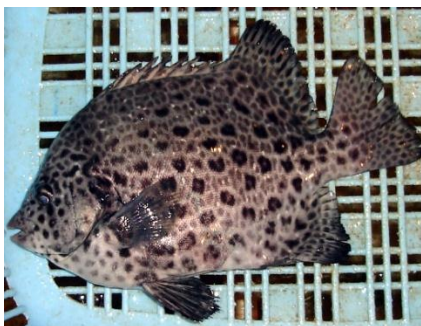
産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★



近縁のイシガキダイは夏から秋にかけて獲れ、中にはイシダイとの天然交雑種（キンダイ）も見られる。

メモ ～ 12月を合図にドッと米神や石橋と言った小田原近海の定置網に入り始める。釣りの世界では幻の魚とまで例えられるイシダイが、定置網だとトン単位で獲れてしまうのだから不思議なものである。磯臭いと嫌う向きもあるが、冬場のイシダイは脂がこってりと乗り、これでもかと独特の旨味が肉を噛むほど横溢する。近年は国外需要の高まりを受けて、相場も高値を維持し、手に入りにくくなっている魚である。