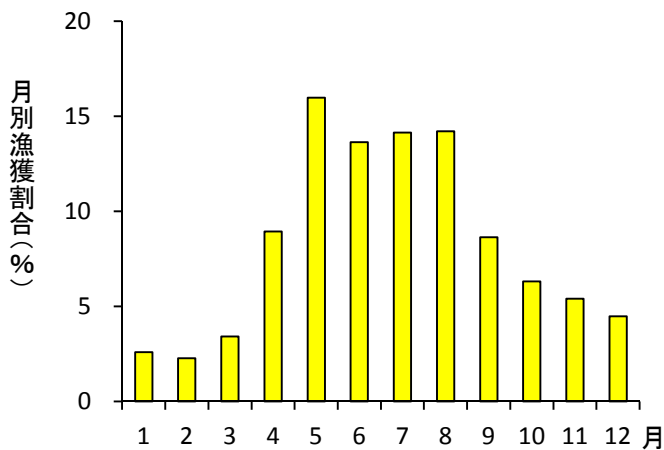


おokayまの旬の魚介類

マダイ

岡山県農林水産総合センター
水産研究所

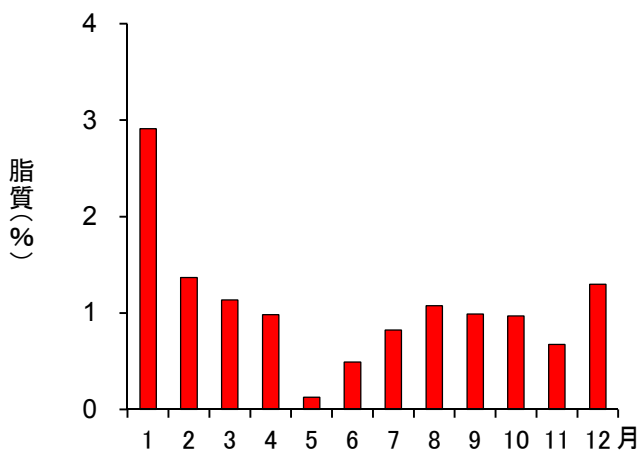
- 「マダイ」の名前は、体型が「平ら」なことに由来しています。
- 体長1mに達し、日本各地の沿岸域に生息しています。瀬戸内海では4～5月が産卵期です。
- 岡山県では笠岡市、倉敷市を中心に、小型定置網や小型底びき網漁業などで漁獲され、春～夏に漁獲の盛期を迎えます。
- 脂質は冬～春に多く、旨味成分である遊離アミノ酸量もこの時期に多くなります。
- おいしい食べ方は刺身、塩焼き、潮汁、鯛茶漬、鯛飯、カルパッチョなど様々です。



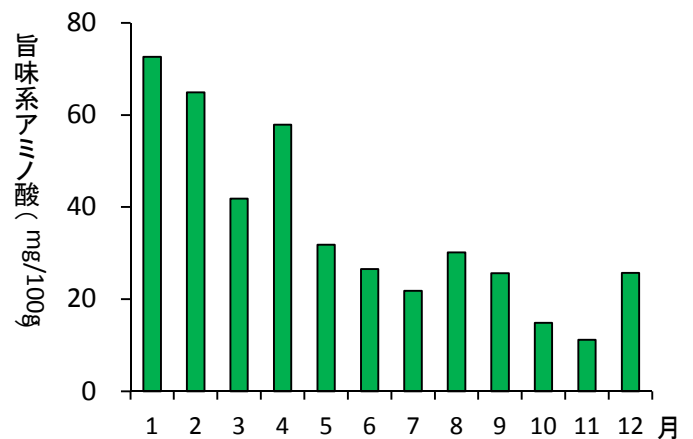
春～夏が漁獲の盛期



マダイのお造り
(岡山県漁連HPより)



冬～春先に脂が多い



冬～春に旨味が多い