

「釣り三昧」

－ マダイとチダイ

海太郎船長

明けましておめでとうございます。

日本では何かとお祝い事に真鯛が使われます。

お祝い事の例としては、下記のような①相撲の優勝力士が尻尾をつかんでぶらさげている真鯛や②赤ちゃんのお食い初めの儀式の真鯛、③正月のおせちと一緒に並んでいる真鯛等が思い浮かぶのではないのでしょうか。

①



②



(すみません。本田家のお食い初め写真です。真鯛は自前です。)

③



スーパーで売られている真鯛は、ほとんどが養殖の真鯛です。

最近の食品偽装事件ではないですが、スーパー等で真鯛として売られている中に、チダイ(関東では、ハナダイとも)が混じっているようです。

わかって売っているスーパー等は、チダイを真鯛ではなく、鯛と表示しているようです。

真鯛とチダイの違いと天然の真鯛と養殖の真鯛の見極め方について以下に記したいと思います。

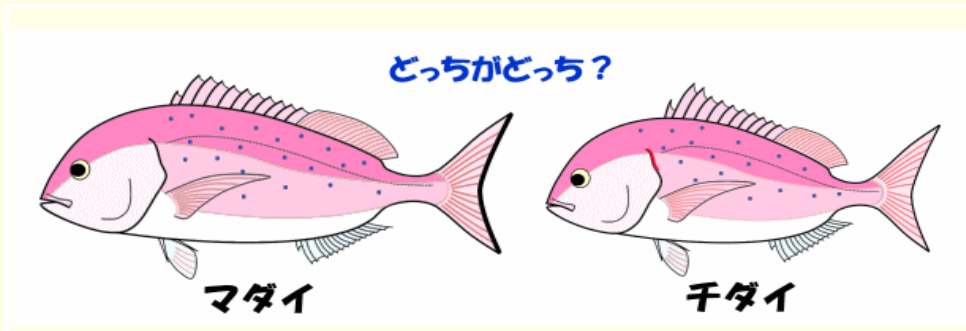
《マダイとチダイの見分け方》

釣っても、食べても、もらい物でも喜ばれるタイ。

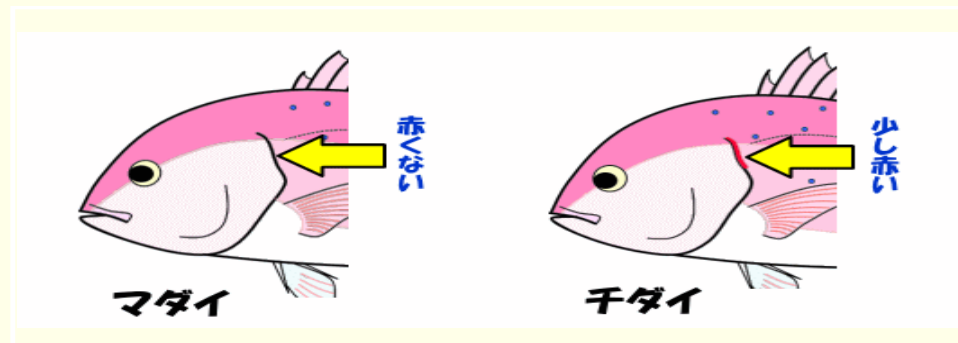
日本人はタイが大好き。

タイと名の付く魚は多いけど、本当のタイの仲間はごく少数。

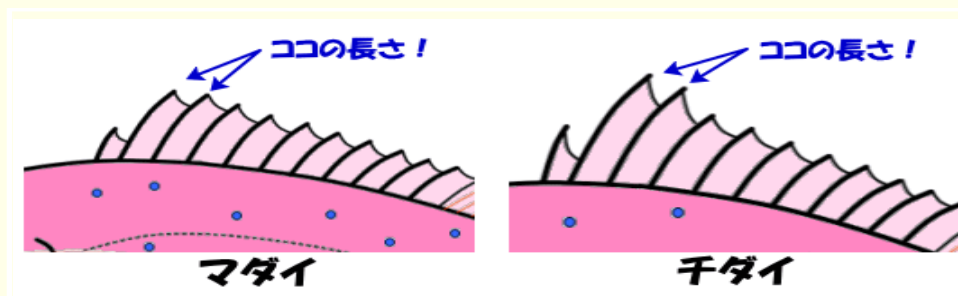
イシダイ、スズメダイ、ネンブツダイもタイとは別の仲間。
本題、マダイとチダイも、よく間違えやすい魚。
チダイもよく釣れるので混合しがちなんです。



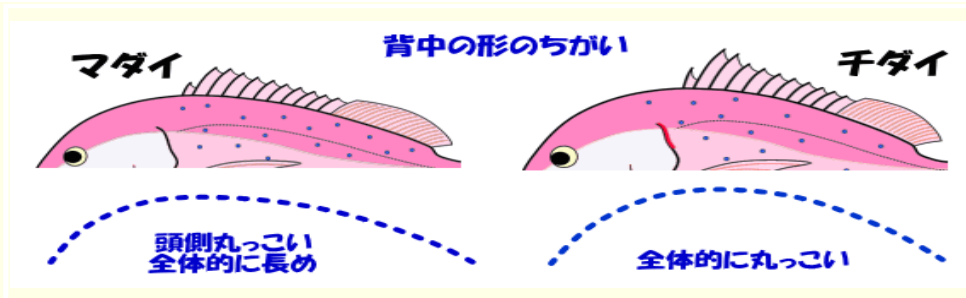
一般的な見分け方としては、尻尾の端が黒いか黒くないかでの見分けが言われていますが、実際、小さいものはよく分かりません。
それ以外の見分け方は以下のとおり。



チダイは、エラの上部が血が滲んでいるかのように少し赤いのですが、マダイは赤くありません。これは魚が生の状態であればよく分かるのですが、焼いたり煮たりすると見分けは、もうお手上げ。



これは背鰭(せびれ)の棘(トゲ)の長さの違いです。
マダイの背鰭のトゲはきれいな並び方をしていますが、チダイは第2棘と第3棘が少し長いです。これを見ると、結婚式で出されるタイのほとんどがチダイだ、ということが分かります。結婚式へ出席される際にはぜひご確認を・・・(^)



最後に背中の中の形の違いを・・・。

マダイは、頭側が丸っこく、後はなだらかな形。頭よりに傾いた長めの形といったところ。チダイは、全体的に丸っこい形です。しかし、いくら丸っこいといって実際に見るとマダイのように、やはり少し頭よりに傾いた形になってるので馴れた人でないとほとんど分かりません。

漁師などは細かい所を見なくても、魚のシルエットを見ただけで違いが分かるのは、こういった違いを無意識のうちに身に付いているので、すぐに分かるのです。

《天然マダイと養殖マダイの見分け方》

天然マダイ



①鮮やかな赤色②尾びれがきれいなY字③体全体がスリム

養殖マダイ



①黒っぽい②尾びれが擦り切れた形③丸っこく太っている