

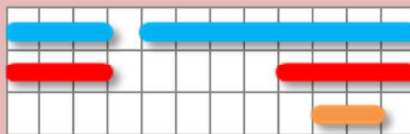
学名にゼウス(ギリシャ神話の最高神)の名を冠するすごいやつ。

マトウダイ

(地方名 バトウ、ツキノワ、モンダイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

バトウ : 馬面な顔
ツキノワ : 生時には金色に輝く
体側中央の円形黒紋
を囲む輪紋から

棲息場

水深30~100mの沿岸域の
砂泥底。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは全長50cmを
超える。
流通サイズは、25~40cm
が多い。

水揚量(H21年)

約6トン

産地

田後港、鳥取港、赤碕港、
境漁港。



ヨーロッパでは聖なる魚と称される(聖ペテロの名がつく)。



肉質・味

外見に似ずきれいな白身。肉質は締まっており、
脂がのっていて、とても美味しい。肝は絶品。
真子(卵巣)も美味しい。



調理方法

刺身(肝あえ)、煮つけ、鍋、ムニエル、フライ
など。つやがあり、茶色の強いものを選ぶこと。
鮮度が悪くなると灰色の部分が多くなる。
頭が大きく歩留まりが悪い上に、背びれと臀びれ
の基部に多くの棘が並んでおり、さばきにくい
が、白身で和洋問わずどんな料理にしても美味しい魚。
フランス料理のムニエルなどは定番。



- 産卵期は春~初夏。産卵前の冬季がうまい。
- 店頭では分からないが、長く伸びた立派な背びれを持ち、泳ぐ姿は優雅。
- 見た目は悪いが安価で上質な白身で惣菜に最適。家計に優しい魚。
- 海から出して手に持つとグーグーと鳴き声をあげる。
- 大きく長く伸びる口で、アジやイワシなどを吸い込んで食べる。
- 大型魚はほとんど雌。雄は大きくならない。

沿岸漁業 小型底びき網、一本釣