

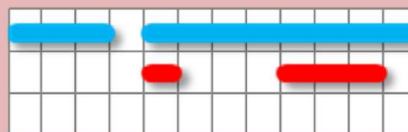
干物や塩焼きが美味しい

キダイ

(地方名 レンコダイ、レンコ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



刺身や寿司ネタの利用は少ないが、高級惣菜や高級蒲鉾に利用される。

名前の由来

キダイ：体全体が黄色みがかっていることから。
レンコダイ：延縄で次々と連なって漁獲されることから。
またベンコダイ（可愛いタイ）がなまるとされる。

棲息場

本州中部以南の水深50～200mの砂泥域。特に日本海南西域や東シナ海に多い。タイの仲間では外洋性が強く、内湾にはいないとされている。

大きさ(流通サイズ)

マダイに比べると小型で、大きいものでも全長40cm程度。流通サイズは15～30cmのものが多い。

水揚量(H21年)

73トン
(その他のタイ類を含む)

産地

鳥取港、泊漁港、赤碕港、御来屋漁港、淀江漁港、境漁港。



肉質・味

マダイに比べると水っぽく身は柔らかいが、脂が多く味は良い。



調理方法

塩焼きが一番美味しい。一塩した開き（干物）もいける。鮮度が良いものはもちろん刺身も可。小型のものは笹漬け（酢漬け）に利用される。鮮度の良いものは、目の回りの黄色みが濃い。



知っ得

- 1歳魚、2歳魚など若い個体の大半がメスで、後にオスに性転換する。
- 産卵期は初夏と秋の2回。旬は冬から春。
- 沖合の深場に群れを作り棲息しているため底びき網や延縄で漁獲されやすい。
- マダイの代用として祝い事の「鯛の姿焼き」として欠かせなかったが、近年はその座をアフリカ産レンコダイに奪われている。
- マダイとは両顎（あご）に臼歯がなく、目と目の間が盛り上がっている点で区別される。

沿岸漁業 小型底びき網、沖合漁業 沖合底びき網