

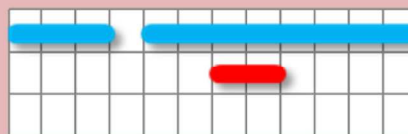
金色に光る大きな目、大きな腹びれ、鮮やかな赤い体色が特徴

チカメキントキ

(地方名 ハイケダイ、アサヒ、キントキ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



背びれの棘が鋭いので取り扱いには十分注意のこと。



肉質・味

肉質は硬く締まった白身で、くせがなくあっさりとした上品な味。小型のものには旨みが乏しい。



調理方法

刺身は絶品。白と赤のコントラストが美しく、姿造りにすると見栄えがする。アラで吸い物を作ると上品なよい出汁が出る。その他煮つけなど。細かな硬い鱗（うろこ）に被われているので、刺身にするときは鱗を落とさないうで、そのまま皮を引くと良い。引いた皮もまた美味しい。

名前の由来

ハイケダイ
鮮やかな赤い体色が平家の赤旗を連想。
キントキ
赤いものを意味する坂田の金時（金太郎）から。

棲息場

水深80～120mの海底付近に、群れで生活。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは全長40cmを超える。流通サイズは20～30cmのものが。

水揚量(H21年)

0.6トン

産地

田後港、鳥取港、赤碕港、境漁港等小型底びき網漁が盛んな所に多い。



- 眼が金色に輝くのは、網膜にあるタペータムと呼ばれる反射板が光を反射するため。かすかな光を効率良く集め、暗い深海でもよく見えるための仕組み。
- 体色が赤く、金色に光る大きな目を持つことから、太平洋を代表する高級深海魚のキンメダイと混同されるが、まったくの別物（チカメキントキはスズキ目、キンメダイはマツカサウオ等が含まれるキンメダイ目）。
- 背びれの基底が長く、腹びれが大きく、体高も高い等キンメダイとの識別は簡単。