銀座水族館（七つの海の魚および水産切手）

—(13)—

東京支店　営業第一課　神　原　　勇

スズキ目タイ科マダイ

学名　*Chrysophrys major*

英名　bream

和名　タイ(鯛)・マダイ・ホンダイ

マダイは各種のお祝の宴には欠く事の出来ない重要な魚で，その姿の美麗さはもとより，肉質，風味共に素晴しいもので，海魚の王者としての風格を充分に具えている。むかしから“腐ってもタイはタイ”と人口に膾炙されているが，形態・色彩の華麗さは他の魚と比すべくもなく，ことに生きているときは暗紅色の背側面にコバルト色に輝く斑点が散在し，日本画の良き画材となっている。魚類の中にはこのようなマダイにあやかりたいところから，全然別の科目にも拘らず何々ダイと称されるものが数限りない。このためタイをとくにマダイまたはホンダイと呼んでいる。

マダイは暖海性の魚で，日本近海，東シナ海，台湾沿岸，南シナ海，オーストラリヤ近海，ハワイ沖等広く分布するが，日本近海では黒潮流域の本土側に多く寒流に洗われている北海道，東北海区には少ない。褐藻類の良く繁茂している岩礁附近の水深15 m～30 m～150m 位の可成りの深所に生息し，回遊性はないが群をなして遊泳しそのスピードはさほど速くない。

産卵期は四～五月頃で外海より内海，内湾に大挙して押寄せ，一尾が約100万粒程を放卵するが，20°C の水温で二昼夜で孵化し秋までには約10 cm 位の幼魚となり外海へと移動する。幼魚時代には砂泥質の海底に好んで生息し，海底を濁しては砂の中の二枚貝（アサリ・ハマグリ）環虫類（ゴカイ・イソメ・ウミケムシ等）棘皮動物（ウニ等）を食べているが，マダイには臼歯に似た奥歯があって，強固なる棘の密生したウニを巧みにつまみだし，アサリなどの二枚貝さえも噛み砕く程強靱なものである。

瀬戸内海での“浮ダイ”といわれるものは四月頃産卵のため内海に入りこんできたマダイが群泳しながら，水深が急に浅くなるにつれて水圧が減少するので，ウキブクロが急激に膨脹して腹側を上にして浮き上るものであるが，急潮流にほんろうされて浮き上るともいわれている。

タイ科の主なものにマダイ・チダイ・キダイ等があるが形態が良く似ているので判別し難いがつぎの点に留意すれば容易である。すなわちマダイは尾鰭の先端が黒く他のタイ類は黒いものが全く見られない。チダイは色が鮮血色でマダイと良く類似しているが，チダイはひたいがやや広めで頭が角ばって見えるが，マダイの頭は丸味をおびた曲線である。キダイはレンコとも呼ばれ頭部および背側に黄色の模様がある。

マダイは俗に目の下一尺と呼ばれる2 kg のものが最も美味で高価である。あまり小さい幼魚は味が淡白すぎるので200 g 程度以上のものが姿焼として用いられる。

漁業としてのマダイは産卵の群集体には旋網，曳網を用い，季節的移動には定置網，岩礁附近のいわゆる根付きのものには手釣りまたは延縄で漁獲されるが，手釣りで釣ったものを活魚槽に入れて市場に搬入したものが高価に取引きされる。

スズキ目 タイ科 マダイ

学名：Chrysophrys major

英名：bream

和名：タイ・マダイ・ホンダイ

マダイハ日本近海、東支那海、台湾沿岸、南支那海、ハワイ沖、インド洋、オストラリヤ近海等ニ分布シ日本近海デハ瀬戸内海ト日本海ニタイ。30～150m位ノ深所ニ生息スルガ4～5月頃産卵ノタメ湾内ニ入リ込ンダクル。体長30～40cm、重サ1.0～1.5kgノ中ダイガモットモ美味デ高価デアル。味ハ季節ニヨリアマリ変ラズ、特産ノシタンハガリガ、産卵後ハメメセラホ味デアルノデ、徳島デハムギワラダイト呼ブ。体型、体色、美味等アラユル点デ海魚ノ王者デ御祝ニ用イラレル。

日本　-1966

日本　-1959

中華民国　-1965