

タイ



全国有数の漁獲量！上品で旨みたっぷりのタイ

旬

4月～12月

生産地

西浦・唐泊・玄界島・姪浜(西区)

鮮やかな赤色と美しいフォルムが印象的なタイは、お祝い事に欠かせないおめで“タイ”魚です。誕生日や結婚、長寿、子どもの節句などのお祝いの席で尾頭付きのタイが登場すると、場がグンと華やぎますね。縄文時代の遺跡からタイの骨が見つかるなど、古くから日本人が食べてきた馴染み深い魚でもあります。

その味のよさは旨味成分のイノシン酸とグルタミン酸などのアミノ酸をバランスよく含んでいることにあります。アミノ酸の分解速度が遅いため、腐敗の進行が遅く、味の低下が少ないこともタイの特長。近頃ではあえて熟成させてから提供する飲食店も増えています。

また、良質なタンパク質もしっかり摂れ、皮膚や粘膜を維持するビタミンB群も豊富です。美味しいだけでなく栄養も抜群なのです。

実はタイの漁獲量全国トップクラスを誇る福岡。代表格のマダイをはじめ、アカアマダイやキダイなどが獲れ、福岡市では糸島半島の東側にある西浦漁港や玄界灘に浮かぶ小呂島、

玄界島周辺で水揚げされています。島の周辺の海底にはタイのエサとなる小魚などが豊富でしっかり脂がのったタイが泳いでいるのだとか。タイは一年中漁獲されますが、旬は秋から冬にかけての寒くなる時期。漁師さんが沖に出て、多数の枝針をつけた幹縄を海中に投げて、針にかかった魚を漁獲する延縄(はえなわ)という漁法で漁獲されています。漁師さんがすぐに船の上で生き締め処理をして神経を抜いておくことで獲れたてピチピチの鮮度を保ちます。豊かな海に生まれ、漁師さんの技で鮮度を保った極上のタイが福岡の飲食店や食卓に届くのです。

玄界灘の荒波にもまれて育ったタイは、身がよく締まり淡白で上品な味わいが魅力です。刺身でなめらかな舌触りを堪能したり、塩焼きにして、パリッとした皮とふっくらとした身を楽しむのもおすすめです。また、あら炊きや鯛茶漬けなど、調理法はさまざま。さっぱりとしてクセがないのでアクアパッツァやカルパッチョなど洋風にもアレンジしやすい食材です。

