

# マダイ

主な漁法 : 延縄、一本釣、定置網、養殖など

主な漁期 : 冬～春

主な水揚地 : 県北・中部

宮崎ん呼び方 : まだい、たい、ひれこ(小型)

宮崎んレシピ : 刺身、焼き物、煮魚、お吸い物 等



お祝い事で重宝されている、日本人で知らない人はいない?魚で全長80cm以上にもなります。宮崎では、年間80トン程度が漁獲されています。岩礁帯やその周りの砂と小石混じりなどのかなり深いところに生息していますが、春になると産卵のために浅いところにやってきます。エビ類を好んで食べ、また、きゅう歯が発達しており、貝類やカニ類もバリバリ食べる肉食性の魚です。資源を増やすための稚魚の放流、また、県北の入江では養殖も盛んに行われています。