クロダイ

黒鯛

スズキ目
タイ科

漁期				旬			
春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬

市場に揚がったクロダイ

遊泳しているクロダイ
写真：新潟市水族館 マリンピア日本海

県内の主な漁法
■刺網・定置網

県内の年間漁獲量
■クロダイ・ヘダイ類
約30ｔ

主な水揚地
■寺泊・佐渡

県内の地方名（地方）
■チンダイ(佐渡)

■全長…（商品サイズ）最大で全長60cm

■生息場所・生態的な特長

内湾や汽水域、沿岸の岩礁域に生息し、淡水域に侵入してくることもある。体型はマダイに似るが、やや顔面が尖った印象を受ける。体色は名前のとおり黒っぽい。
クロダイを雄性先熟魚として知られ、雄として成熟した後、雌としての機能を持つようになる。

■食材としての特長

肉質はやや水分が多く、磯の香りが強い。

■食べ方

刺身、あらい、塩焼きなど

MEMO

（資源管理対象種、ブランド化対象種、栽培漁業対象種など対策や資源の増減等）

冬の釣り魚として人気が高い。豊かな海づくり大会の放流魚。