

真鯛

[Pagrus major]

スズキ目
タイ科
マダイ属

鰭（ひれ）

背鰭は1基で12棘10軟条、臀鰭は3棘8軟条で、棘はいずれも硬く鋭くなっています。尾鰭は大きく二又し後縁には黒い縁取りがありますが、近縁種のチダイやキダイにはなく、これで両種を区別することが可能です。

マダイ（真鯛）は、スズキ目タイ科マダイ属の海産魚で、学名は *Pagrus major* です。標準和名のマダイの由来は、体形の「平たい」からタイ、またタイの中のタイという意味でマダイと呼ばれるようになったという説のほか、「めでたい」から転じたなど諸説あります。また、英名はRed seabream^①、赤いタイという表現になっています。

マダイは北海道から九州、沖縄の日本沿岸（奄美、沖縄では少ない）、朝鮮半島沿岸、東シナ海、渤海、黄海に分布し、水深約30～200mの岩礁域、砂れき底、砂底に生息しています。一方、南半球には近縁種のゴウシュ

ウマダイ *Pagrus auratus* が生息していますが、形態だけでは区別するのが難しいほどマダイによく似ているため、両種を別々の種ではなく亜種あるいは同種とする研究者もいます。

マダイの産卵期は早春から夏で温かい海域ほど早く、瀬戸内海東部では4～5月、中央部で5～6月が盛期です。産卵場所は沿岸の浅海域、多回産卵で産卵期間中に

体表

体形は楕円形で強く側扁し、体高の高い典型的なタイ形です。体色は鮮赤色で、腹部は淡紅色、体側に小さい青緑色点が不規則に数列散在しています。



写真1：チダイ
【出典：ユシダル WEB 魚図鑑
https://zukan.com/fish/leaf28920】

頭部

頭は大きく顎は強靱で、上下の顎前部には2、3対の鋭い犬歯があり、その両側には2列のしっかりとした臼歯があります。この臼歯の有無により、臼歯がないキダイと区別できます。



写真2：マダイの歯
【出典：横浜丸魚株式会社
https://www.yokohama-maruo.co.jp/food/ 中で②は、ていの事。/20161114.html】

マダイは、スズキ目タイ科マダイ属の海産魚で、学名は *Pagrus major* です。標準和名のマダイの由来は、体形の「平たい」からタイ、またタイの中のタイという意味でマダイと呼ばれるようになったという説のほか、「めでたい」から転じたなど諸説あります。また、英名はRed seabream^①、赤いタイという表現になっています。

マダイは現代でも祝い事や神事で使われるめでたい魚ですが、奈良時代の古事記、万葉集、日本書紀には、すでに鯛に関する記述があるほか、平安時代には朝廷の御料に使われていて、鯛は古来より特別な魚とされていたようです。鎌倉時代になると貴族社会から武家社会に移り、戦いに勝つための縁起がより重要になり武士にとって鯛はさらに大切な存在となりました。



写真3：ヒレコダイ
【出典：ym WEB 魚図鑑
https://zukan.com/fish/leaf152908】

タイ科魚類の性転換

本誌「アコウ（キジハタ）号」でも紹介しましたように、魚類の中にはベラ類やクマノミ類など500種類以上の魚種が性転換することが知られています。ヒレコダイは1尾の雄と複数の雌が群れで生活していますが、群れを率いる雄がいなくなると、最も大きな雌が性転換して雄になります。一方、タイ科の魚の中でも体色の黒いクロダイ、キチヌ、ヘダイなど6種は、マダイなどとは逆に雄から雌に性転換します。性転換の方向やタイミングが魚種によって異なっていますが、これはそれぞれの魚の産卵生態や生活環境のなかで、より多くの卵を産み、少しでも多くの子孫を残していくための戦略と考えられています。

マダイと人の歴史

日本各地の縄文遺跡からスズキやカレイなどとともに、多くのマダイの骨が出土していて、太古の時代から日本人はマダイを好んで食べていたと考えられます。特に青森県の三内丸山遺跡から出土した骨には、バラバラではなく魚の形のまものもあり、「三枚おろし」にして調理したのではないかと推測されています。

マダイは現代でも祝い事や神事で使われるめでたい魚ですが、奈良時代の古事記、万葉集、日本書紀には、すでに鯛に関する記述があるほか、平安時代には朝廷の御料に使われていて、鯛は古来より特別な魚とされていたようです。鎌倉時代になると貴族社会から武家社会に移り、戦いに勝つための縁起がより重要になり武士にとって鯛はさらに大切な存在となりました。

江戸時代になると徳川将軍家や大名屋敷でも盛んに鯛が食べられ、全国各地から将軍家などに鯛が献上されました。魚島（現愛媛県上島町）周辺や来島海峡（今治市）はマダイの好漁場で、特に魚島近海で獲れる鯛は「魚島鯛」と呼ばれ、今治藩が鯛奉行を島に派遣して監視するほど貴重なものでした。水揚げされた鯛は、干し鯛や塩辛、からすみに加工され、幕府に献上されていました。その後、船に活魚槽を設けた「活船」の登場により活きた鯛を畜養したり輸送したりすることができるようになり、新鮮な鯛が江戸に集まるようになりました。これとともに贅沢にあこがれた庶民も、祝いの席で鯛を食べられるようになり、この習慣が現在につながっています。

初めての「鯛」の文字

「鯛」の漢字が初めて使われた記録は奈良時代の和歌集「万葉集」にあり、700年頃と考えられます。宮廷の下級官吏であった長意吉麻呂（ながのおきまろ）が「醬酢尔 蒜都伎合而 鯛願 吾尔勿所見 水ク乃煮物『醬（ひしほ）と酢に蒜（ノビル）の球根をすりおろして鯛を食べたいと願っているのに、美味しくもないミズアオイのお汁を私に見せるな。』と宴会の席で詠んだ歌に「鯛」の漢字が残されています。吉麻呂の生没年は不詳ですが、701年に持統上皇の紀伊国への行幸に随行した時に詠んだ歌が万葉集にあります。

同時代の「日本書紀（720年完成）」の「神代卷」には、海幸彦と山幸彦の失くした釣針がタイの口に刺さっていたという神話があり、タイは「赤女（アカメ）」と記述されています。また、平城京跡から出土した貢物の荷札の木簡には「多比」と記されています。

※ミズアオイはミズアオイ科のコナギ（小水葱）で江戸時代までは食用にされていたようですが美味しいものではなかった。



コナギ（小水葱）
ホテイアオイに似た田の雑草

初めてのマダイ人工種苗

マダイ養殖の研究は、1898（明治31）年に農商務省の水産調査技手であった北原多作氏によって緒についたとされ、人工的に稚魚の生産に初めて成功したのは60年後のこと。

神奈川県横須賀市にある民間の観音崎水産生物研究所（現観音崎自然博物館）が、1962（昭和37）年に約15万粒の卵から体長2cmの稚魚22尾を生産したのが初めてで、当時、人工種苗生産の成功は偉業で、13cmにまで育てた6尾のマダイに標識を付けて知事や市長が列席するなか、東京湾に放流したとの記録があります。13cmの稚魚1尾の生産に要したコストは250万円といわれています。

今では生産技術が飛躍的に改善され、2023年9月から翌年8月までの1年間に民間13社、公的事業所4機関で養殖用種苗を3839万尾生産しており、取引価格の相場は9cm前後で100円／尾となっています。

桜鯛とサクラダイ

マダイの主要な産地である瀬戸内海

九州、四国はタイが好き

マダイは食卓でも馴染みの魚ですが、地域によって消費に差があるのをご存じでしょうか。総務省の「家計調査」は、都道府県の庁所在市と政令指定都市の52都市を対象に、一世帯当たりの生活用品の品目別の年間購入量を調査公表（2022～2024年平均）しており、タイとサケを比べてみました。

全国のどの地域でマダイが多く購入されているのか、上位の都市をみると、1位から3位まで、佐賀市、熊本市（養殖生産2位）、長崎市（同5位）の九州勢が占めており、4位に松山市がランクイン、年間購入量は894gで全国平均の約2倍、養殖生産日本一の面目

タイ・サケの年間購入量（単位：g）				
区分	タイ		サケ	
全国順位	都市名	購入量	都市名	購入量
1	佐賀市	1,165	札幌市	3,375
2	熊本市	988	新潟市	3,294
3	長崎市	950	秋田市	3,017
4	松山市	894	青森市	2,961
5	北九州市	888	盛岡市	2,630
6	山口市	876	相模原市	2,576
7	高松市	875	前橋市	2,548
8	神戸市	809	水戸市	2,527
9	鹿児島市	805	長野市	2,511
10	福岡市	804	さいたま市	2,400
－	全国平均	432	全国平均	2,135

総務省 家計調査より作成

沿岸では4～6月に産卵期を迎えます。繁殖期特有の婚姻色で体色は鮮やかなピンク色になり、産卵にそなえて栄養も蓄えていて、姿形も味もよい旬のマダイは、桜が咲く季節と重なることから「桜鯛」と呼ばれ、俳句の春の季語にもなっており、春のマダイの呼び名として定着しています。

一方で、「サクラダイ」には本家があり、正真正銘「サクラダイ」を和名に持つ魚がいます。ハタ科の魚で、あまり流通していないので目にする機会の少ない魚です。体表に真珠のような光沢のある桜の花びらを散らした美しい模様があることから「サクラダイ」と名付けられました。



サクラダイ
【出典：ユシダル WEB 魚図鑑
https://zukan.com/media/leaf/original/009960】

挑戦、「鯛中鯛」を取り出す（たいのたい）」を取り出す

タイには特異な形の骨があり、龍の頭を想わせる「大龍」と「小龍」、馬の頭とたてがみのような「竹馬」などがあります。中でも代表的な骨

を保っています。10位までに九州が6市、四国は2市が入り、西日本で好まれています。

一方、サケは札幌市、秋田市、青森市など北海道、東北の4市が5位までに入っており、北の魚のイメージどおりですが、関東の相模原市、前橋市などの4市も10位までに名を連ねており、サケは関東でも人気があるようです。



角を持つ龍の頭に似た「小龍」
尾骨の下部にある



「鯛中鯛」は左右の胸鰭の
付け根にある



身を取り除き見えてきた
「鯛中鯛」



「鯛中鯛」は肩甲骨と烏口骨の
つながった骨

鯛中鯛が見えたら、2つの骨は離れやすいので直接指で注意しながら扱います。鯛中鯛を他の骨から外す時は、頭と尾の部分が離れないように気を付けてください。うまく取り出しても、残った身や脂を歯ブラシで洗い落とす際に骨が離れてしまうことがあるので優しく洗い、乾燥させれば鯛中鯛の取り出しに成功です。マニキュアのトップコートでコーティングすると補強され変色を防ぐことができます。鯛中鯛の目に飾り紐を通してお財布に忍ばせてはいかがでしょうか。

参考文献

- 中坊徹次(2013)日本産魚類検索全種の同定,第三版,東海大学出版会,東京,957.
- 伊勢直人編(2024)現代おさかな事典,第2版,阿部宗明ほか監修,株式会社エス・ティ・エス,東京,792-798.
- 松浦勉ほか編著(2009)魚食文化の系譜,雄山閣,東京,30-33.
- 内山純蔵(1997)縄文時代後期の関東地方における漁労活動・先史生産活動復元へのGISの応用,国立民族学博物館研究報告,22,375-424.
- 荒俣宏(2013)新装版世界大博物図鑑,第2巻「魚類」,株式会社平凡社,東京,283-291.
- 神港魚類株式会社 日本の旬・魚のお話(冬の魚-9) 真鯛(まだい)
https://www.maruha-shinko.co.jp/uodas/syun/60-madai.html
- PUBLIC RELATIONS OFFICE GOVERNMENT OF JAPAN Highlighting JAPAN 日本人にとって特別な魚「鯛」
https://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/202305/202305_01_jp.html
- えひめ愛フード推進機構 えひめの鯛 鯛の歴史の秘密
https://www.aifood.jp/tai/rekisi.html
- 社団法人 日本水産資源保護協会 さかなのエピソード12 魚名の由来ーマダイ
https://www.fish-jfrca.jp/02/pdf/kaiinnomado/kihous30-003.pdf
- サカマ図鑑 さかなの知識 さかなの豆知識 マダイあれこれ その3
https://blog.sakama.tokyo/archives/2568
- 中園明信 日本産タイ科魚類の性転換とその水産増殖への応用に関する研究 KAKEN 1986年度研究成果報告書概要
https://kaken.nii.ac.jp/ja/report/KAKENHI-PROJECT-59560188/595601881986kenkyu_seika_hokoku_gaiyo/
- 万葉集入門 http://manyou.plabot.michikusa.jp/manyousyu16_3829.html
- クック編集部編(1970)カラー版おいしい魚図鑑《春・夏》,株式会社千趣会,大阪,41-42.
- ANC事務局編集,「ANCLレポート(第61号)」,ACN養殖用種苗生産速報
https://www.pacific-trading.co.jp/wp/wp-content/uploads/2025/09/no61-1.pdf
- 徳島水研だより第67号(2008年10月),鳴門ダイの「鯛中鯛」と「鳴門骨」