

冬 定置網

イシダイ



産地	西湘～伊豆
調理法	刺身・焼き物 ほか
価格	★ ★ ★ ★
食味	♥ ♥ ♥ ♥
水揚量	🐟 🐟 🐟



近縁のイシガキダイは夏から秋にかけて獲れ、中にはイシダイとの天然交雑種（キンダイ）も見られる。

memo

定置網で、全国でもめずらしいほどに、まとまって漁獲される。12月を合図にドット米神や石橋と言った小田原近海の定置網に入り始める。

釣りの世界では幻の魚とまで例えられるイシダイが、定置網だとトン単位で獲れてしまうのだから不思議なものである。

🍴食べる！

磯臭いという向きもあるが、冬場のイシダイは脂がこっけりと乗り、歯ごたえがあって、これでもかと独特の旨みが刺身を噛むほど口じゅうにあふれます。

焼き物や煮つけ、アラ汁も、独特の歯ごたえと個性ある脂の香りに圧倒されます。