

ここで見られる魚：マダイ

マダイ (Pagrus major)

マダイは日本の文化において、「お祝いのための魚」という特別な位置付けをされています。普通のタイは寿司や刺し身、その他の料理で最もよく使われる魚の 1 つであるのに対し、より印象的な色と形をしているマダイは大抵の場合、結婚式や卒業式、その他の機会を祝うご馳走のために確保されます。この習慣は、この珍重される魚の日本名に関する語呂合わせと関連しています。マダイを言い換えると「真の鯛」となり、マダイという単語を発音すると「縁起の良い」「喜ばしい」という意味の「めでたい」に似た音になるのです。

鳴門海峡を荒々しく泳ぐマダイは鳴門鯛として知られ、日本における最高級品の 1 つであると考えられています。この場所の、日本で最も早い猛烈な水流が一役買っているのです。最大で時速 20km になる水流と日頃から戦うことで、この魚は背骨沿いに一連のコブ（地元では「鳴門骨」として言い伝えられています）と、非常にしっかりとした肉を発達させると言われています。鳴門のマダイは産卵の時期である春に旬を迎えます。肉は鮮やかなピンク色となり（このため桜鯛という愛称もあります）、少し脂が乗っていっそうおいしくなるのです。