



おさかな瓦版

No. **130**
2026.3



マダイ

ぶか さかな
～なじみ深くて、めでタイ魚～



ふーちゃんのトピックス

なか
タイの中にもタイがいる?!
～タイの形をした骨～

マダイ

～なじみ深くて、
めでタイ魚～

マダイってどんな魚？

マダイは、体が平たくて鮮やかな赤色をしています。生きているときは、背中に青い点があり、目の上も青いです(🐟1)。

日本の海では、北海道から九州の岸に近いところ、ほかにも韓国や中国の近く、台湾の海にもすんでいます(★)。小さいころはアマモ(海草)などがはえていて、隠れることができる場所(水深1～5メートル)が好きで、成長するにつれて水深が20～200メートルくらいの岩がごつごつした場所にうつります。

1年で約15センチ、2年で約23センチ、3年でスーパーでも見かけるような30センチくらいの



★ 日本周辺のマダイの分布図



🐟1 マダイ

大きくなります。大きいものだと1メートルを超え、20年くらい生きます。

エサはエビ、カニ、タコ、イカのほか、貝や魚も食べます。口の奥には「臼歯」という平らな歯があり、堅いものでもバリバリと、かみくだいて食べます(🐼ワンポイント・歯)。

縄文時代の貝塚※から骨が見つかっていて、昔から人に食べられていたと考えられています。

※貝塚：昔の人が食べた貝や魚の骨、道具などをすてた場所。

★ あんじいの ワンポイントアドバイス



は
歯



キダイ

臼歯が無く、
1列の
円すい形の歯



マダイ

2列の臼歯



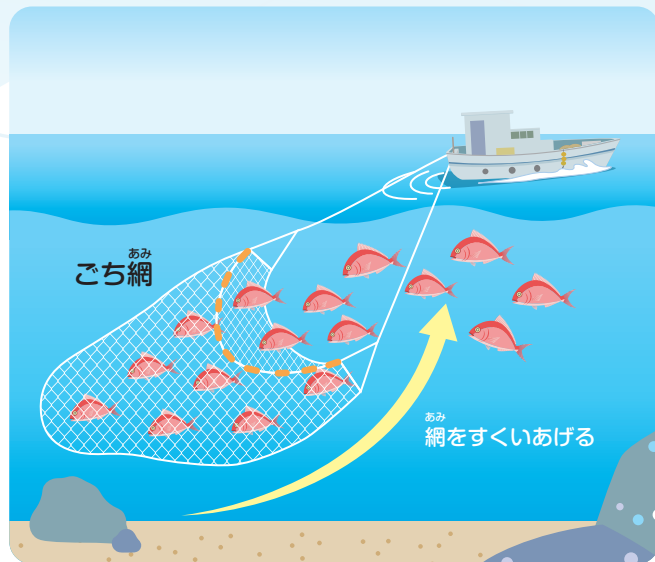
クロダイ

3列以上の臼歯

かた とり方

マダイは、釣りや底びき網、まき網、定置網と
いった方法でよくとられています。ほかに、ごち網
という、あまり聞きなれない方法もあります。

ごち網は、だ円型や半円型の網を海に入れて、
両端をロープで引っ張って網をすぼめ、すくい
あげるように魚をとる漁法です(🐟2)。日本各地
にある漁法ですが、特に瀬戸内海(★の📍)で多く
見られます。



🐟2 ごち網のイメージ図

ほんとう 本当のマダイの仲間

マダイのほかにもアマダイ、キンメダイ、イシダイ
など「タイ」と名前がつく魚はたくさんいますが、
実は別のグループで、実際にマダイの仲間と呼べる
魚は限られます。

マダイの仲間です身近なものには、チダイ、キダイ、

クロダイ(🐟ワンポイント・見た目)がいます。

このうち、チダイが一番マダイと

近い種類で、同じグループに

分類されます。

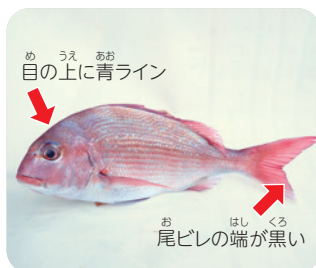


なかま 仲間の見分け方

マダイの仲間には、チダイ、キダイ、クロダイなどがおるぞ。同じ仲間でも歯の並び方や見た目の特徴(体の色、
形)に注目すると、違いが見えてくるんじゃ。今回は見分け方のポイントを紹介するぞ。

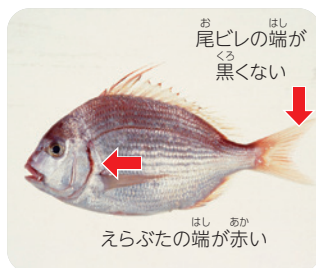
みめ 見た目

マダイ



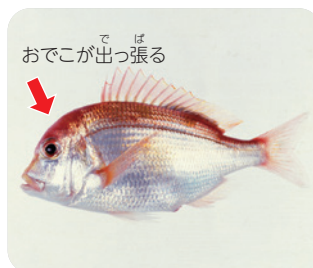
体の色は赤色、目の上に青ライン
があり、尾ビレの端が黒い

チダイ



体の色は赤色、えらぶたの端が
赤い。尾ビレの端が黒くない

キダイ

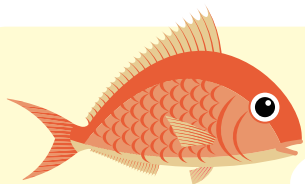


体の色は赤黄色。
おでこが出っ張る

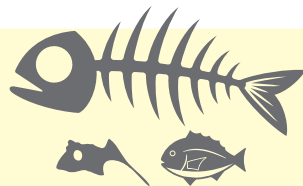
クロダイ



体の色が黒～黒に銀が
混ざった色



ふーちゃんのトピックス



タイの中にもタイがいる?! ~タイの形をした骨~

「タイのタイ」というのは、魚の体にある肩甲骨の一部がタイの形に見える骨のことです。肩甲骨は人間にもあります。人と魚でいっしょの部位があるなんて面白いですね。

縁起物として人気で「タイのタイ」を財布に入れておくと金運アップの言い伝えもあるとか。ちなみに、タイの仲間だけでなく、カレイの仲間やマグロの仲間にも似た骨があります。

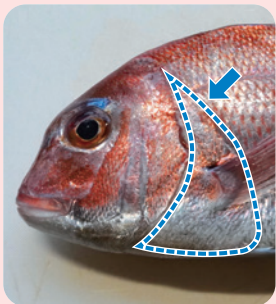
タイのタイの取り出し方

1 カマ*の部分を切り離す

胸ビレの付け根にあるカマを残して切ります。

※カマ:

旨味が凝縮された人気の部位。形が鎌に似ていることから、その名が付いたと言われています。



タイのカマの位置

2 身を柔らかくする

①で切り離した頭の部分を煮付けや焼き物にして、身を柔らかくすると肉が外れやすくなります。



かぶとの煮付け



かぶと焼き

4 ピンセットや箸で取り出す

折れないように慎重に取り出します。よく洗って、お守りにしても良いでしょう。



3 肩甲骨を探す

魚の両側の胸ビレの部分(カマの内側)に「タイのタイ(肩甲骨をふくむ肩の骨の一部)」があります。



目の後ろ、エラの近くの骨を丁寧に外すと出せます



ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

あんじい



あんじい仙人のもとで修行している研究員です

ふーちゃん ふっくん



アンケートのお願い

おさかな瓦版をより良くするためにアンケートを実施しております。アンケートへのご協力をお願いします。

https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=tzCltNwEl0mgLrTqozK6SsuYag_J-CRHmbdoTaZU31VURJFAsUJDQzVaRv05QVFWWDBQJJKRkIWMQCQIQNPWcu&route=shorturl



ひょうし しゃしん 表紙の写真



漁でとられたマダイ

おさかな瓦版 No.130 (2026年3月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構
質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒221-8529 横浜市神奈川区新浦島町一丁目1番地25
GRC横浜ベイリサーチパーク 6階
TEL.045-277-0136 (広報課) FAX.045-277-0015
ウェブサイト <https://www.fra.go.jp/>

キッズページ

水産研究・教育機構 (FRA)
キッズページ <https://www.fra.go.jp/forkids/>



ふらっとらぼ

YouTube チャンネル!
ふらっとらぼ <https://www.youtube.com/@ftralabo>



リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

見てね!