

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

「旬の魚」 No.25 アマダイ

目の前がストーンと切り落とされたような、ちょっと変った顔つきをしているが、味の上品さにかけては天下一品の高級魚。京懐石の素材として頻繁に使われるのもうなずけます。今月はそんな魚「アマダイ」の紹介です。

アマダイの名前

名前の由来は、身が甘いからアマダイ（甘鯛）とか、切り立った頭部が頭巾を被った尼さんを連想させるのでアマダイ（尼鯛）とか諸説あります。京都や和歌山ではグジとも呼びますが、これは頭の形を表す「屈頭角（クズナ）：頭がへ込んだといった意味」が転じたものと言われています。「若狭グジ」といって若狭で獲れたアカアマダイを一汐したものは京都ではつとに有名でブランドにもなっています。

アマダイの種類

スズキ目アマダイ科アマダイ属の魚で、通常関西の市場に出回るのは体表が紅色のアカアマダイ、ピンクがかかった白色のシロアマダイの2種類です。他に日本近海では、漁獲量は少ないもののキアマダイといってアカアマダイに似た種があるそうですが、おそらく関西ではアカアマダイと区別されず一緒に販売されていると思われます。

アカアマダイ

現在、市場に入荷するアマダイ類の約7割がこのアカアマダイです。太平洋側は関東以南、日本海側は秋田以南から東シナ海にかけて、沿岸部水深30～150mの砂泥底に生息し、海底の砂の中に潜る習性があります。成魚の体長は40cm程度。食性は肉食で、成魚は甲殻類、貝類、頭足類などを捕食します。長崎、山口、福井、徳島など各地から入荷がありますが、数量がまとまるのは中国船が東シナ海で漁獲したものの。

アカアマダイの写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=2&file=1



アカアマダイの分布図

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=2&file=3



シロアマダイ

分布域はアカアマダイよりもやや南寄り、本州中部以南から東シナ海、南シナ海。成魚は60cmに達し、アカアマダイよりも大きくなります。生息深度はアカアマダイよりもやや浅く、沿岸部水深30~100mの砂泥底。徳島、大分、長崎などの国産物もありますが、入荷の主力はアカアマダイ同様、中国船が東シナ海で漁獲し、長崎に水揚げした物です。かつては香港など南シナ海で漁獲されたシロアマダイが航空便で大量に入荷しましたが、現在はめっきり減少しています。

シロアマダイの写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=13&file=1



シロアマダイの分布図

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=13&file=3



アマダイは超高級魚

大型で鮮度の良いアマダイは、びっくりするくらい高値の高級魚です。通常で3,000~5,000円/kg、入荷が少ないときなどは、その倍くらいの高値で取引され、おそらく市場に入荷する鮮魚の中でも価格が最も高い魚の部類に入ります。特に大型のシロアマダイは脂がのるので高値がつきます。

これはアマダイが料亭などの季節メニューとして組み込まれ、「お品書き」として確定してしまうとどうしても必要になるからで、この点は入荷が少なくて

高値となったら代替がきく大衆魚との違うところ。ただ、こうした高値がでるのはごく一部の高鮮度・大型品のみで、中小型や輸入物などは家庭でも購入できる価格だし、またそれでも十分にアマダイの美味しさを味わうことができます。

鱗のすき引き

調理するとき、鱗は通常の鱗取り器でも取ることができますが、料理屋などでは柔らかな身を傷めないようにすき引きにします。すき引きとは、柳刃などの庖丁を使い皮の上層部と鱗を一緒にすき取る調理法。切れ味の良い庖丁と多少の技術が必要です。取り除いた皮付きの鱗は、空揚げにして塩をパラパラと振ればちょっとしゃれた酒の肴になります。

おさかなクッキング

身は柔らかいが繊維感は確りとあって、しかも甘みがあります。淡白な白身なので和洋中どんな料理にも向きます。この魚の上品な味わいを活かすにはシンプルな味付けが一番です。

鮮度の良いものは刺身にもなりますが、身が軟らかすぎるので昆布締めにすると適度にひきしまって旨みも凝縮され、ぐっと味わいが増します。簡単でしかも美味しいのは酒蒸し。調味料は塩と日本酒のみ、それにだし昆布を加えただけのシンプルさがこの魚の上品な味わいを最も引き立てます。切身を白味噌ベースの床に漬け込んだ「西京漬け」、背開きにして一汐した「一夜干し」も捨てがたい。その他、しんじょう、椀種、一夜干しの焼物・空揚げ、ムニエル・・・など。

アカアマダイの酒蒸し

写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=84



アマダイは名前の通り身に甘みがあり、繊細な味わいで、酒蒸しのように酒と塩だけのシンプルな味付けがおいしさを引き立てます。

【材料】

アカアマダイ・・・1尾分（調理済み）

酒・・・少々

塩・・・少々

昆布・・・5cm×10cm（適当に）

細ネギ・・・1本

ショウガ・・・少々

木の芽・・・2枚（飾り用、あれば）

【作り方】

アマダイを2つに切り、身に適当に切れ目を入れ、軽く塩をして（お腹の中やエラ蓋の内側にも）20分くらい身を締め、下味を付ける。

ネギは5cmくらいに切り、ショウガは千切りにしておく。

アマダイを水でさっと洗って塩を落とし、のネギ、ショウガをお腹に詰める。

少し淵のある器に昆布を敷き、のアマダイを並べて上から塩少々と酒を適当に振り掛け、蒸し器に入れる。

器の上にアルミホイルかクッキングシート（ケーキを焼くときなどに使うもの）を掛け、15～20分強火で蒸してできあがり。

器の上に何も掛けずに蒸すと、蒸し器の蓋から水滴が落ちて汁があふれてしまう。

旬の魚バックナンバーのご案内

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp

株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答に時間がかかる場合があります。

あらかじめご了承ください。

株式会社うおいちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

取引先会員ページはこちらから

https://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/member.asp

取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/01/send_password.asp

お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
