

「クロダイ」って ご存じですか？

おいしいよ



今、注目！



クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト、始動！

水産庁は、クロダイの漁獲量が多い府県、研究機関及び「さかなの日」賛同メンバーとともに、クロダイのおいしさの認知を拡大するプロジェクトを始動しました。

近年、海水温の上昇等によりクロダイの分布域が広がり、各地で養殖水産物の食害等が問題となっていますが、西日本では郷土料理としても古くから食されてきており、実は、**クロダイは大変おいしい魚**です！

このプロジェクトは、クロダイのおいしさを多くの方に知っていただくとともに、クロダイの持続的利用を図り、結果として食害による漁業被害の軽減を図ることも目的としています。

今後、本プロジェクトへの参画を希望する組織・企業をさらに募り、産地及び研究部局と企業とのマッチングを図り、**クロダイのおいしさ・価値の普及に取り組んでいきます**。

水産庁

賛同メンバー：兵庫県、愛知県、大阪府、岡山県、愛媛県、広島県、香川県、千葉県、福岡県、大分県、熊本県、長崎県、大阪府岸和田市、広島大学、熊本大学、
国立研究開発法人 水産研究・教育機構、（公財）水産物安定供給推進機構、
（公社）日本水産資源保護協会

【お問合せ】水産庁 加工流通課 認証推進班 03-6744-2350





わたくし、クロダイと申します。どうぞ、お見知りおきを。

氏名 クロダイ（チヌと呼ばれることもあります）

魚類番号
カード

住所 北海道から九州にかけて

性別 男

令和5年9月6日生まれ

令和10年9月6日まで有効



96969696969696 0906

生まれた時から、2～3歳まではオスです。

その後、メスに性転換する場合もあります。

春は沿岸域に、冬は深場で暮らしています。

大きくなると50cmくらいまで育ちます。

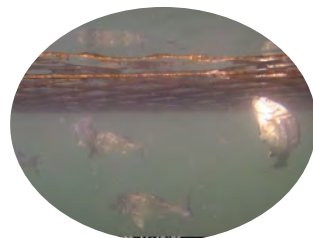
釣り人には人気ですが、まだあまり知られていないので、皆様にもっと知っていただき、おいしく食べてもらいたいと思っています。

署名 クロダイ

活動

好き嫌いなく、何でも食べちゃいます。
ノリやカキを食べ過ぎてゴメンナサイ・・・

近年、海水温が上昇し、冬季も元気に活動できるようになったことなどから、クロダイに養殖カキやノリを食べられてしまうことが各地で問題となっています。



美味

クロダイは、おいしい！

関西や瀬戸内海では、古くからクロダイを食べる文化があり、チヌ飯といった伝統料理も受け継がれています。

冬季は脂がしっかりのるので、お刺身で食べると、うまみが豊かでとても美味。活魚は高級魚です。

秋や春先のクロダイは、カルパッチョやムニエルなどにピッタリ。

頭やアラは、みそ汁やスープにすると、うま味たっぷり、でも後味はすっきり、の出汁がとれます。



利用

各地で、クロダイの利用促進・商品開発中！

「おかやま旬の魚総選挙」秋の推し魚、第1位に輝いたクロダイ。全国の漁師さんおススメの魚料理を競う、Fish-1グランプリ（2024年）では、岡山県産のクロダイのなめろうと海苔を使った丼ぶり『岡山海の幸ブラック丼』（右）が、準グランプリを受賞しました！

今、注目のクロダイは、各地で加工品の開発や、新たな食べ方が提案されています。



クロダイを見かけたら、ぜひ食べてみてください！