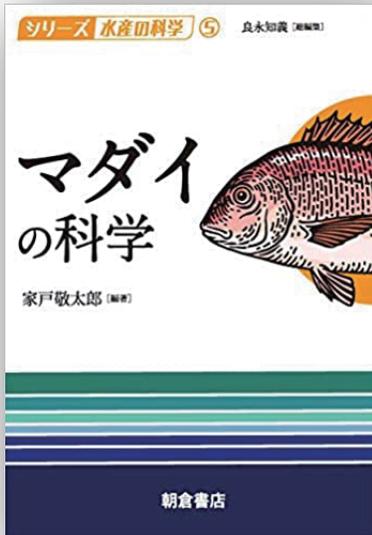


新収蔵資料抄



マダイの科学

家戸敬太郎／編著 朝倉書店 2021. 2 発行
8, 187p 21cm 666.67/ ネ 12 2021.4.26 受入
3,600 円＋税

目次

- 第1章 概要
- 第2章 文化
- 第3章 生理・生態
- 第4章 漁獲
- 第5章 飼育（養殖）
- 第6章 食品
- 第7章 流通・経済

最寄り図書館に取り寄せ可

シリーズ 水産の科学

朝倉書店

1	ブリ類の科学	虫明敬一／編著	2019.6	8, 199p
				13551890
2	ウナギの科学	塚本勝巳／編著	2019.6	10, 226p
				13557558
3	カキ・ホタテガイの科学	尾定 誠／編著	2019.8	6, 214p
				13571757
4	ノリの科学	二羽恭介／編著	2020.12	9, 194p
				13685797
5	マダイの科学	家戸敬太郎／編著	本書	

※ 項末の数字は、群馬県立図書館の資料番号

※ ページ数のカンマは書誌ルールで付したもので、「8, 199p」は、図版等が 8p、本文が 199p の意味。

資料概要

鯛と聞いて、お祝い事を連想するのはなぜか。鯛はどのような生態を持つのか。どのようにして、私たちの食卓に並ぶのか。

本書は、よく知られているタイ（＝マダイ）について、高校生から大学生までの年代の読者にもわかりやすく書かれた 1 冊。「シリーズ 水産の科学」の第 5 巻で、完全養殖の「近大マグロ」で名をはせた近畿大学水産研究所の家戸敬太郎教授らが執筆にあっている。

7,000 年以上も前の貝塚からもその骨が発見されているなど、タイは昔から日本人にとってなじみ深い魚である。特徴的な小骨「鯛中鯛」を縁起物として収集する向きもあり、祝い膳にも欠かせない魚であるが、それは江戸時代以後のこと。室町以前は「めでたい魚と言えば、鯉」と考えられていたという。文化中心地での入手困難が解決され、姿・形、特に祝いの色に重なる赤い体色が好まれてタイがコイにとって代わったらしい。

寿命は 20 年から 40 年、成長すれば 120 cm、10 kg にもなるという天然マダイだが、その詳細な成熟過程などは未だよく分かっていない。一方で海水魚の人口孵化の研究はマダイから始まったとされていて、養殖の歴史も古く、その端緒は 1910 年前後まで遡れるという。

本書では、マダイを巡る文化から生態、養殖の技術から病気、そして食卓に並ぶまでの、マダイをめぐる広範な知見が得られる。知識の深まりで、より一層味わい深く、この魚の料理が楽しめるに違いない。

編著者紹介

家戸敬太郎(かと けいたろう)は、1967 年大阪府生まれ。1992 年に近畿大学大学院農学研究科修士課程修了し、現在近畿大学水産研究所教授、博士(農学)。著書は本書の他に、「養殖マダイのメラニン」(平田 孝／編 菅原 達也／編 『水産物の色素 嗜好性と機能性』、p70-80)など。

本紙は、県立図書館が新たに所蔵した資料（図書資料・視聴覚資料）から、ぜひご利用いただきたいものを厳選してご紹介するものです。これらの資料は、禁帯出資料を除き、最寄りの図書館に取り寄せできます。

なお、本紙の内容は Web にも掲載しています。ご覧の際は右の QR コードをご利用ください。

また、内容の誤り等、お気づきの点があればお知らせくださるようお願いいたします。

