

かごしま お魚 再発見

ブリ

鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえるこのコーナー。今回は、冬が旬！おいしい出世魚をご紹介します。

冬においしい出世魚
真子や白子も超絶品



そろそろやってきますね、寒ブリの季節が。ブリは出世魚。東京ではワカシ↓イナダ↓ワラサ↓ブリ、関西ではツバス↓ハマチ↓メジロ↓ブリです。鹿児島では養殖が盛んですが、天然のブリもたくさんとられています。ところで、飼付け漁業という伝統的なたり方があるのをご存知ですか？漁師さんはブリの群れがやって来る場所をよく知っています。そこまで船で出かけてエサをまき、餌付けをしておいて、最後には釣り上げてしまうという漁法です。私がブリなら悲しくなってしまうやり方ですが、これは漁師さんの知恵なのです。

ブリの産卵期は春。産卵前の冬の寒ブリは脂がのつていてとてもおいしいですね。刺身、にぎり寿司、照り焼き、ブリ大根など、いろんな食べ方で楽しめます。春先になると真子（メスの卵巣）や白子（オスの精巣）もスーパーにならびます。真子は甘辛く煮るといいですね。白子は湯通ししてポン酢で食べたり天ぷらにしたりして食べますが、私はホタテガイの貝柱くらいの厚さに切ってバター焼きにし、しょうが醤油をさつとつけて食べるのが好きです。とてもおいしいので、ぜひお試しあれ。寒ブリよりも小ブリの春の彼岸ブリもおいしいですよ。

おすすめ
ブリ料理



ブリの刺身



ブリのにぎり寿司



ブリの照り焼き



ブリ大根



ブリ白子のバター焼き

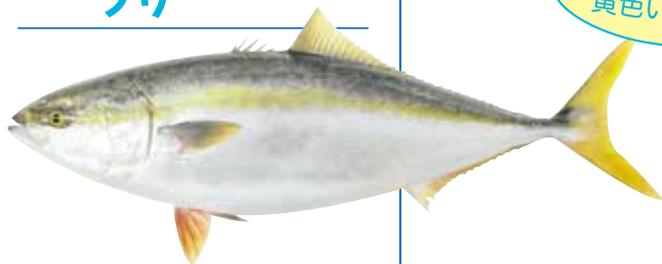
もじゃこ漁

春になるとホンダワラの仲間の海藻は岩から離れ、大海原をただよいます。これを流れ藻といいます。黄金色に輝くブリの子どもはもじゃこと呼ばれ、流れ藻に乗って旅に出るのです。「もじゃこ漁」は流れ藻ごともじゃこをすくいとるととても重要な漁業。養殖ブリはこのもじゃこが大きく育てられたものなのです。

▼もじゃこ



ブリ



ブリのしっぽは黄色いのね！



琉球列島を除く日本各地、朝鮮半島の沿岸に生息するスズキ目アジ科ブリ属の魚。大きく分ければアジの仲間に入ります。全長1メートルくらいになる大型の回遊魚で、し

っぽが黄色いので英語ではイエロー・テール（「黄色いしっぽ」の意味）といいます。旬は冬で、脂がよくなります。最近では北海道でもとられるようになりました。