

ブリ

富山湾で獲れるブリは、古来「越中ブリ」と呼ばれ、京都の「伊根(いね)ブリ」とともに全国に名を成し、今も最高級ブリの代名詞である。全国的にサケと並ぶ年取り魚として知られており、富山県には、娘が嫁入りした年の暮れに実家から嫁ぎ先にブリを贈る「つけ届け」と呼ばれる風習もある。かつて、富山湾で獲れたブリは塩ブリに加工され、山道を越え、糸魚(いとい)川や飛騨(ひだ)高山を經由し、遠く信州の山里にまで運ばれた。いわゆる「ブリ街道」が示すように、ブリは、沿岸から山間に至るまで、各地の文化に深く溶け込んでいる。

秋から冬にかけて獲れるブリは、全身が霜降り肉と言ってもよいくらいに脂が乗っている。10キロを超える大きなブリの精悍(せいかん)かつグラマーな魚体は、「富山湾の王者」と称するにふさわしく、他の魚の追従を許さない。刺身はもちろん、塩焼き、ブリ大根、かぶらずし、どれをとってもうまい。ブリ大根は、輪切りの大根をブリのアラとともに煮込んだもの、かぶらずしは、塩漬(し)けたカブラに塩ブリを挟み込み、麴(こうじ)やご飯とともに漬(し)込んだものである。

ブリは、成長に伴って呼び名が変わる出世魚の代表格で、非常に多くの呼び名がある。先に述べた「つけ届け」の風習は、嫁ぎ先で慣れない娘への思いやりであるばかりでなく、ブリにあやかった娘婿の出世を願う親の気持ちの表れともいわれる。

富山のブリ出世表

銘柄(呼び名)	大きさの目安(体長、体重)	年齢の目安
コズクラ・ツバイン	約32cm 500kgまで	当歳
フクラギ	約40cm 1kgまで	当歳
ハマチ	40cm級 1~2kg	当歳~満1歳
ガンド	50cm級 約4kg台まで	満1歳
ブリ	60cm級 5~6kg台	満1歳~満2歳
〃	70cm級 7~8kg台	満2歳
〃	80cm級 9~10kg以上	満3歳~

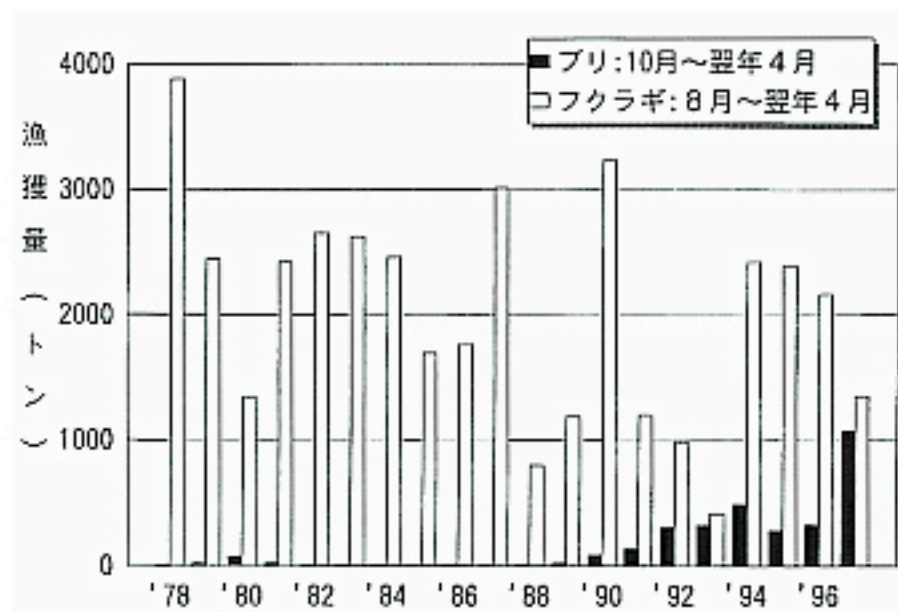


ブリは、3~6月頃、九州近海や東シナ海で産卵する。稚魚は流れ藻に付いて育ちながら(モジャコと呼ばれる)、日本海を北上する。富山湾では、例年7月頃、コズクラまたはツバインと呼ばれる、体長17~18センチの魚が獲れ始める。9月下旬~10月上旬には体長32センチ(体重500グラム)を超え、フクラギ(漢字では福来魚などと書かれる)と呼ばれるようになり、11~12月には体長38~42センチ(800グラム~1.2キロ)程度に成長したものが漁獲される。県東部では、1キロを超えるサイズをハマチと呼ぶ。この後、成長に伴い、ガンド、ブリへと出世する。満2歳で成熟し、産卵活動に加わる。

富山県では、近年、当歳魚(とうさいぎょ)(フクラギ)の漁獲量は、年1,000~2,000トンの水準である。一方、「ブリ」と称される大型魚は、1989年まで不漁続きで、県全体でも1トンを下回る年があり、一時は「幻の魚」とまで言われた。ところが、1990年以降、好漁に転じ、秋から冬にかけて約300トン以上漁獲され、1997年の漁期には、1,074トンという漁獲量を記録した。日本海沿岸府県の漁獲動向を調べてみると、近年、大型ブリの越冬海域が日本海北部に形成されるようになってきている。富山湾のブリが不漁から好漁へと推移したのは、どうやら、このことと関係がありそうだ。

富山湾では、冬の厳しい海況(かいきょう)条件や適地が少ないこともあり、ブリ養殖は行われていない。従って、水揚げされるのは全て天然魚である。現在、定置網では、金庫網を使い、ブリやフクラギが大量に入網(にゅうもう)した際に魚を一時蓄養(ちくよう)する「出荷調整」が行われている。蓄養された魚は市場の入荷量や価格を眺めながら随時出荷され、結果的に天然魚が連日絶えることなく市場に並ぶ。金庫網によって天然魚の安定供給がなされているのである。

ブリの仲間(アジ科ブリ属)には、ヒラマサ、カンパチ、ヒシナガカンパチがいる。ヒラマサは、本州沿岸~東シナ海のほか、カリフォルニア、オーストラリア、南アフリカ、ブラジルなど、世界の温帯海域に分布し、体重30キロ以上になる。カンパチやヒシナガカンパチは、世界の温帯から熱帯海域にかけて広く分布しており、体重50キロ以上になる。一方、ブリは、日本と朝鮮半島の沿岸及び東シナ海に分布し、最大でも体重17~18キロである。このようにしてみると、ブリは、ブリ属4種の中で最も分布域が狭く、比較的小型の種類ということになる。(井野)



ブリとフクラギの漁期別漁獲量の推移