

魚が食べた〜くなる情報満載!

からと新聞

2013



号

KARATO NEWSPAPER

発行/シーフードマイスターお魚ひろめ隊
■お問い合わせ/唐戸市場業者連合協同組合
TEL083-231-0001 FAX083-231-0053
下関市唐戸町5-50 ■受付時間/5:00~13:00

旬のおさかな ブリ

【スズキ目アジ科】

ブリは、日本近海特有の魚で獲れる量も多いことから漁師をはじめ水産業にとつてなくてはならない魚です。5年で成魚(人間でいう大人)になり、体長1メートル、体重10キロにもなります。冬が旬で年末には、日本海の北の方で獲れた物に非常に高い値段が付きます。古くから「年取り魚」または「正月魚」として食べられ、関東のサケ、関西のブリと正月には欠かせない魚です。また、成長するにつれ呼び名が変わる「出世魚」であります。産卵場を暖かな東シナ海近辺に持ち、黒潮と対馬海流に流され、日本列島沿岸にえさを求めて北の方に移動していきます。その時太平洋側では、ワカナゴ→イナダ→ワラサ→ブリと呼ばれ、日本海側では、ツバ→イナダ→ハマチ→ブリと呼ばれています。育てやすい魚なので全国各地で養殖されており、一年中活きのいい、脂のつたハマチが必要な量だけ安定して水揚げされています。ブリやヒラマサなどの青魚が広い範囲を回遊するその理由は、南北の海のの違いにあります。南の海は、一年中強い太陽を浴び、海面の近くの水温が高く、底の方は低い状態で比重の違いがあり海水が混じり合いません。逆に北

の海は冬には気温が下がり、また流水も出現するため、海面付近の水温は底の水温より低く比重の重い海水になります。そのため海面付近の海水が沈み底の方の栄養塩(リンやチッ素などの栄養を含んだ水)が上昇し、海水が上下で混じり合います。そのためプランクトンのえさが豊富になり、植物・動物プランクトンが大発生してえさの豊かな海域になります。しかし北の海は魚にとって、えさ場としてはとても良い場所ですが、海水が混じり合うので産卵すると卵が散乱するため魚たちは、北の海でえさを食べ体力をつけて産卵のために静かな南の海を目指すので



おたにぶんせん しょうてん 大谷文三商店 しょういち おおたに 大谷 昇市

ブリは、日本近海特有の魚で獲れる量も多いことから漁師をはじめ水産業にとつてなくてはならない魚です。5年で成魚(人間でいう大人)になり、体長1メートル、体重10キロにもなります。冬が旬で年末には、日本海の北の方で獲れた物に非常に高い値段が付きます。古くから「年取り魚」または「正月魚」として食べられ、関東のサケ、関西のブリと正月には欠かせない魚です。また、成長するにつれ呼び名が変わる「出世魚」であります。産卵場を暖かな東シナ海近辺に持ち、黒潮と対馬海流に流され、日本列島沿岸にえさを求めて北の方に移動していきます。その時太平洋側では、ワカナゴ→イナダ→ワラサ→ブリと呼ばれ、日本海側では、ツバ→イナダ→ハマチ→ブリと呼ばれています。育てやすい魚なので全国各地で養殖されており、一年中活きのいい、脂のつたハマチが必要な量だけ安定して水揚げされています。ブリやヒラマサなどの青魚が広い範囲を回遊するその理由は、南北の海のの違いにあります。南の海は、一年中強い太陽を浴び、海面の近くの水温が高く、底の方は低い状態で比重の違いがあり海水が混じり合いません。逆に北

お正月に伝統行事に 引ッ張りだこのブリッ!

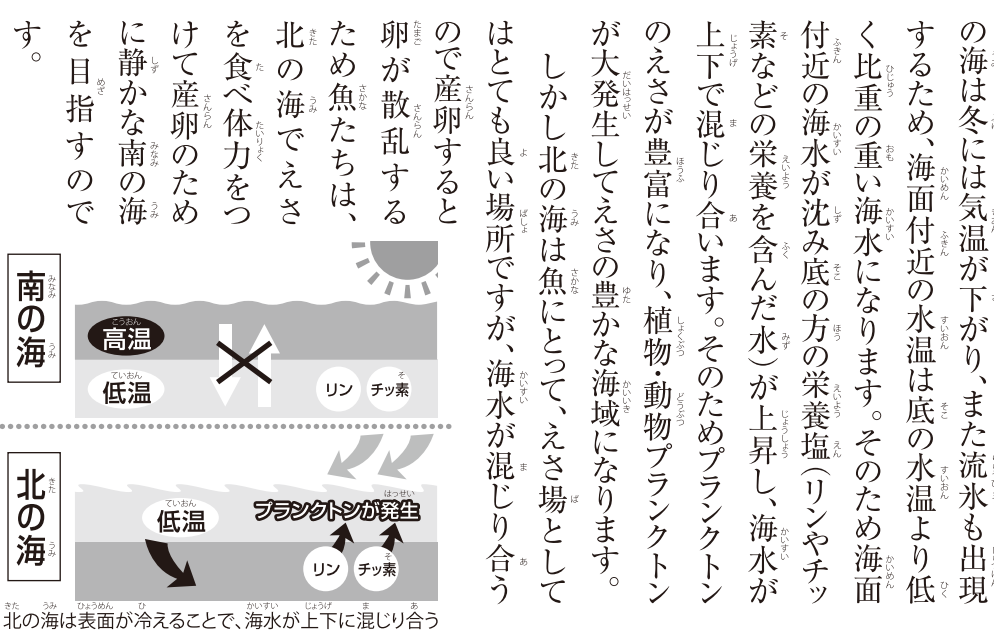
ブリ編

めき目に
なろう!

- その1 体がしっかりと締まっているものを選ぶ。
- その2 切身は血合いがきれいな赤色のものを選ぶ。
- その3 天然のものの表示があったらいい。脂がよくのっているものを選ぶ。

切り身

三枚におろしたぶりを背身と腹身に
分け食べやすい大きさに切ったもの。
皮目が白い腹身の方が脂は多くの
っている。



★旬のおススメ! お魚ランキング★

- 1位 **ブリ**
- 2位 **フグ**
- 3位 **ワタリガニ**
- 4位 **カキ**
- 5位 **アンコウ**

唐戸市場は「いつでも、だれでも」お買物を楽しんでいただけます。



(梅)シーフーズ竹正
たけうち とみこ
竹内登美子さんの

ブリのおまめレシピ

お手軽で、とっても美味しい料理をご紹介します!

食への感謝を子供たちに伝えたい。
食への大切さ、食文化の継承、食を通じて、
唐戸市場 食育

シーフードマイスターお魚ひろめ隊

おすすめ旬料理!

お魚の教室
ご希望の方は、お気軽に
お問い合わせください。
唐戸市場業者連合協同組合
☎083-231-0001まで

ぶりの照り焼き



材料(2人分)
ぶりの切り身... 2切れ

- 1 ぶりに塩少々をふり、5分以上たってから水気をふきます。
- 2 樹脂加工のフライパンに油小サジ1を熱してぶりを入れ、中火で3、4分焼き色がついたら裏返します。裏側にも焼き色がついたら皿に取り出します。
- 3 フライパンの脂をふき取ってから、みりん、砂とう各大サジ1、しょうゆ大サジ1.5を入れます。とろりとするまで煮詰めたらぶりを戻し、たれを煮からめます。

ぶり大根

材料(2~3人分)

ぶりのあら... 400g 土しょうが... 中1個
大根... 600g ゆず... 1個

- 1 ぶりにひとつかみの塩をふり約10分おく。
- 2 ギャルにうつし熱湯にくぐらす(湯は多いほどよい)。
- 3 大根を2.5cm位の輪切りにして皮をむいて面取り。米大サジ1を入れ25分ゆでて火を止めそのまま湯の中でさます。さめたらすぐあげ水洗いする。
- 4 だしカップ3の中に砂とう大サジ2、酒大サジ2を入れ、大根、ぶりを入れ落としぶたをして沸騰さす。沸騰したら中火にして3~4分煮て、しょう油大サジ3をに加え又落としぶたをして10分煮て休ませる。再び10分煮る。
※すりおろしたショウガをしぼり入れ、ゆずの皮を千切りにしてのせる。

ぶり梅しゃぶ

材料(2人分)

ぶり(刺身用)... 200g 水菜... 1/2ワ
だいこん... 100g 梅干し... 4個
ねぎ... 1本

- A- 水... 1.5L、しょうゆ・みりん... 各カップ1/4、昆布茶(粉)... 大サジ1、柚子こしょう適量
B- ごま油... 大サジ4、塩... 小サジ1、おろしわさび... 小サジ2
- 1 ぶりはそぎ切りにする(刺身より薄めの約5mm厚のそぎ切りにするとよい)。大根は5cm長さの細切り、ねぎは斜め薄切り、水菜は5cm長さに切る。
 - 2 土鍋にAを入れて火にかける。沸いたら梅干しと野菜を加える。
 - 3 野菜に軽く火が通ったら、ぶりをくぐらせ好みで梅干しの果肉や柚子こしょう、合せたBをつけて食べる。

お魚ひろめ隊 活動報告

全国に下関のふぐをアピール さかなクンが唐戸市場に来場!



ふぐのカルパッチョとふぐの炊き込みごはんを作りました。
その内容は12月3日のNHK総合テレビで放送されました。



さかなクンがふぐの炊き込みごはんの絵を描いてくれました。

海響館クイズ

ブリ

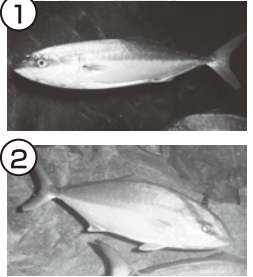
① 養殖のブリは稚魚を捕獲し大きく育てています。この稚魚のことをなんと呼んでいるでしょう。

② ブリは成長するにつれ名前が変わる出世魚です。モジャコ→○○→メジ→ブリと下関では呼ばれています。○○にはいるのはなんでしょう。

③ ブリなどの回遊魚には、長時間遊泳が持続できるように筋肉がありますが、何と呼ばれる筋肉でしょう。

④ 冬の産卵前のブリのことを特に何と呼びましょう。

⑤ 次の写真のうちブリはどれでしょう。



答え

A1 モジャコ流れ藻に寄り添って生活するため「藻糞子」と呼ばれます。

A2 ヤズ(八寸からきており、一寸の八倍の大きさがあるからといわれています)。

A3 血合(血合筋) (血合筋には血管が多くみられ、それにより動きは緩慢ですが、持続させることができます。またビタミンなどの栄養も多く含まれています)。

A4 寒ブリ(産卵前の冬期に獲れ、同じ仲間のカンパチやヒラマサよりも脂肪分が多いことが知られています)。

A5 ①(カンパチには目の上に黒い線が入る)