

鳥取県はブリの主要な産地。
境港港は全国トップクラスの水揚げ港。

ブリ

(地方名 ブリ、ハマチ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



大型のブリは冬が一番。ツバスやハマチ等の若魚は夏～初秋が美味しい。

名前の由来

ブリ
年を経た魚（経魚フリウヲ）のブリが濁ってブリ

棲息場

日本海側では千島～朝鮮半島までの水深100m以浅の表中層。沖縄にはいない。

大きさ(流通サイズ)

体長1m、体重10kg弱になる。鳥取県では「ハマチ(1~2kg)」サイズの漁獲量が多い。最大は体長1.5m 体重40kgの記録がある。

産地

まき網ものは境漁港
沿岸もの(刺網、定置網)は御来屋漁港、酒津漁港、赤碓港。

水揚量(H21年)

まき網 7,482トン
沿岸漁業 695トン

肉質・味



マグロに比べるとこりっとした堅めの食感。ブリ特有の香りがあり大きくなるにつれ強くなる。ビタミンB1, B2が魚類中では多い。人の発育に不可欠なヒスチジン(アミノ酸)を多く含む。

調理方法



刺身、照り焼き、塩焼き、ブリ大根等の煮物、薄く切ってしゃぶしゃぶも美味。ツバス等小型で脂ののりが少ないものはフライもいける。刺身の残ったもので作るお茶漬はまた格別。大型の寒ブリはクロマグロと同様筋肉が硬いので低温で貯蔵し熟成させること(筋肉が柔らかくなり旨みアミノ酸のヒスチジン量が増加)。



- 出世魚で成長により名前が異なる。鳥取県では一般的にヒデリゴ(体重0.35kg以下)→ツバス(0.35~1kg)→ハマチ(1~2kg)→マルゴ(2~5kg)→ブリ(5kg以上)
- 鳥取県ではハマチやマルゴの水揚げが多く、大型の寒ブリに比べると脂ののりは少ないが、あっさりした味わいが長期間安価で楽しめる。
- 結婚した最初の年末にお嫁さんの実家にブリを送り届ける風習がある。大きい物は半分を持って帰ってもらうのが一般的。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 刺網、定置網