

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

—(12)—

東京支店 営業第一課 神原 勇

スズキ目 アジ科 ブリ

学名 *Seriola quinqueradiata*

英名 yellowtail

和名 ブリ

ブリは温帯性の魚類で、日本沿海の大型回遊魚で常に群棲する。太平洋岸、日本海岸ともに日本列島を囲むように、北は北海道奥尻島から九州南部および台湾にかけて分布する。夏季は黒潮によって日本列島沿いに北海道まで上り、冬季には再び同じようなコースで南下する。冬季の神奈川、静岡、三重、高知、石川、山口、長崎各県の沿岸の大敷網(定置網)は殊に有名である。適水温は14~15°Cでイワシその他の小魚、甲殻類を捕食し、沿岸水域の岩礁附近に生息し季節回遊をする。外洋に適した典型的な紡錘形に拘らず、外洋に出る事は全くない。

筆者は学生時代、三重、和歌山県境の熊野灘でブリの大敷網の実習を体験したが、正月末の丁度梅の花がほころび始める頃ブリの大群が入網し、落網の中の魚群が白いしぶきをあげて躍動し、上半身はだかの漁夫と共に尾をつかみ、起し舟の中に取り入れた様子がよみがえってくる。直ちに運搬船に積み換え魚市場へと急行する。

ブリの産卵期は5~6月頃で、この準備のため前年より多量の餌を食べるので、正月~二月頃までに魚体は太り栄養分は貯えられるので、いわゆる寒ブリと称し、シユンにあたるので大いに賞味される。しかし三月頃になると貯えられた栄養分特に蓄積脂肪により、卵巣、精巣の成熟度合が進

行するので、魚体のアブラのりが減少して、彼岸ブリと呼ばれるが味は寒ブリより遙かに劣る。また産卵後の夏ブリは、産卵、放精による体力の消耗のため甚だ不味である。

成魚は体長約1m前後、体重9~12kg位に達するが、成長するにつれて名を変えるので出世魚と呼ばれる。名称が変わるのは大きさや年令により習性が異なり、そのため漁具、漁法にも相違があるためである。すなわち一般的にはワカシ(15cm)ハマチ(30cm)イナダ(40cm)ワラサ(60cm)ブリ(90cm以上)と呼ばれるが、地方により体長、呼び名は若干異なる。

正月の料理を代表する魚であると共に食用魚としても重要なものであるが、需要の増大および漁獲の減少とを補うため近年ブリ(ハマチ)の養殖が盛んに行なわれているが、貧食で餌料の摂取量が非常に多いので、大量の餌を必要とする。ブリの稚魚は黄褐色で太い褐色の横縞があり沿岸の流れ藻等の間にかくれているので、これを漁獲して飼育養殖するので、ハマチ生産量は年変動量が大きい。ハマチは生殖に関与しない世代であり、その方に栄養分をとられないので、年間を通して味はあまり変わらないがシユンのブリにはおよばない。ブリのうま味はヒスチジンとグルタミン酸によるものと水産食品学では教えている。

ブリは刺身として賞味される他、照り焼き、塩焼き、味噌づけ焼きとしても美味である。ブリまたはハマチのアラをネギ等の野菜と共に煮た味噌汁は冬季の家庭料理に欠かせないものである。

スズキ目 アジ科

ブリ : *Seriola quinqueradiata* : yellow tail

カンパチ : *Seriola purpurascens* : stumpnose

ブリハ成長スルニシテ名前が変ル出世魚ノ一ツデ、成魚ハ全国トコブエブリデアルガ、関東デハワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ。高知県デハマヤ衆ハ「モジコ→ハマチ→ブリ」等地方ニヨリ呼稱ハ区々デアル。晩秋カ冬ニカケテ、北ノ海カ産卵1タメニ群集シ、春ニハルト又北ノ海ニ戻ル代表的ナ回遊魚デ、常ニ群棲シ、冬季ハ寒ブリトシテ、シユンニ当ル。



カンパチ 英領トリスダンクンヤ -1961



ブリ キューバ -1971



カンパチ 英領トリスダンクンヤ -1960



ブリ 英領アセンション -1971



ブリ 日本 -1966



ブリ バミューダ -1972