

ブリ類

ブリ養殖

ブリ養殖は1928年に香川県引田町（現東かがわ市）で始められ、これが日本の魚類養殖の始まりといわれています。ブリ養殖では天然種苗（「もじゃこ」と呼ばれる幼魚）を利用します。最近ではいつでも入手できる*などの理由から人工種苗も利用されていますが、その割合はまだ少ない。魚粉などで作られる配合飼料などで育てられますが、近年かんきつ類を加えたりさまざまな工夫がされています。小割式（いけす）の施設で養殖されています。

主な産地は鹿児島県、大分県、愛媛県、宮崎県、高知県、長崎県、香川県など。鱒王（ぶりおう）（鹿児島県）、かぼすブリ（大分県）、みかんブリ（愛媛県）などの名称もあります。最近ではアメリカなどへの輸出も多い。

*「もじゃこ」の入手は春に限定される、好不漁がある、出荷時期の調整など



養殖ブリ（大分県）



養殖ブリ（愛媛県）



養殖ブリ（鹿児島県）



ブリ養殖 写真提供：東町漁業協同組合（鹿児島県）



ノリ養殖 写真提供：佐賀県有明海漁業協同組合

日本の養殖業

日本の養殖業生産量は1988年に143万トンのピークに達した後、130万トン台で推移してきましたが、2000年代に入って減少し始め、近年は90～100万トンで推移しています。種類ごとに見ると、ノリ類が最も多く、カキ類、ホタテガイ、ブリ類、マダイと続きます。これら5種で全体の約80%を占めます。

ノリ類とカキ類は経営体の減少から生産量も減少傾向にあります。ホタテガイは東日本大震災を受けて一時的に減少したものの、2015年には震災前の水準にまで復活しましたが、最近はやearsにより北海道や青森県で減少しています。ブリ類、マダイを中心とする生産量はほぼ安定的に推移していますが、餌料代の高騰、魚価の低迷など経営環境は厳しい。

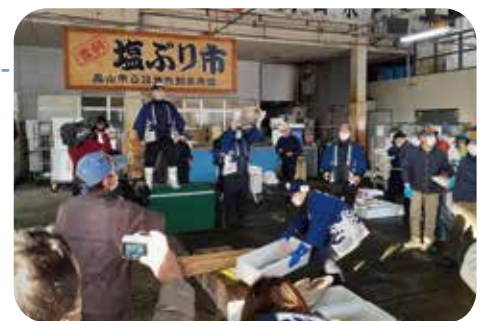
参考資料（「ブリ養殖」と「日本の養殖業」）：馬場 治（2018）「養殖」日本魚類学会編「魚類学の百科事典」丸善；農林水産省（2021）「令和2年度水産の動向」；農林水産省（2021）「令和元年度漁業・水産業生産統計年報」

加工品

★塩蔵品（塩ぶり）

「塩ぶり」はえらと内臓を除去して塩漬けし、乾燥させたもの。「飛騨ぶり」は江戸時代から有名。富山湾から運ばれる「塩ぶり」は飛騨高山では「越中ぶり」と呼ばれ、ブリ市が開かれました。ここからは「飛騨ぶり」と名を変え、正月料理用として信州各地に運ばれました。現在でも年末に「塩ぶり」の市が行われています。

また、近畿、中国、北九州地方でも雑煮に欠かせません。このようにブリは西日本の年取魚ですが、東日本ではこれがサケになります。その境界は静岡県の富士川付近から北に諏訪湖、糸魚川を通る糸魚川・静岡構造線にほぼ一致するといえます。



写真提供・岐阜県高山市

レシピ



照焼きかんぱちバーガー

■材料（1人分）

- ・かんぱち切り身（50g）1枚
- ・濃口醤油 2.8g
- ・酒 0.8g
- ・みりん 2g
- ・しょうが 0.5g
- ・キャベツ 25g
- ・きゅうり 5g
- ・塩 0.05g
- ・こしょう 0.01g
- ・マヨネーズ 6g

タレ

■作り方

- (1) かんぱちの切り身はタレに漬け込んでおき、オーブンで焼く
- (2) キャベツ、きゅうりは細く切り、ボイルして調味料で和える
- (3) パンにサラダとかんぱちを挟んで食べる

※かんぱちは揚げてからタレをからめたり、揚げたものにオーロラソースをかけてもおいしい。

公益財団法人鹿児島県学校給食会／垂水市立学校給食センターより許可を得て転載