

ブリ

出せブリが ハンパない

大分の養殖ブリは全国第2位!!

モジャコ→ハマチ→ブリといったように、成長とともに呼び名が変わるブリは“出世魚”とも呼ばれ、縁起のいいさかなとして有名です。大分県はブリの養殖が盛んで、なかでも大分の特産品・かぼすをエサにして育った「かぼすブリ」は、かぼすの持つ成分が鮮度を長くして、あぶらがのったさっぱりした肉質になると人気を呼んでいます。



成長とともに
呼び名が変わる
“出世魚”

トロリとした肉質と
うまみが評判の
かぼすブリは全国的に
人気のさかなです!

エサによって
味わいが変わる!?

ブリの ブランド開発!

最近エサに工夫をこらしたブランドブリの開発が盛んになっています。大分県でもかぼす、酒かす、ビール酵母などを加え、味や肉質を良くしたブリの開発をしている養殖業者がたくさんいます。いろんなブリを食べくらべてみたいですね。



ブリにあてるエサによって味が変わるとは、おどろきです

養殖ブリ生産量で大分県は
全国第2位

大分県の養殖ブリは、鹿児島県に次ぐ全国2位の生産量をほこっています。豊後水道の恵まれた環境で育てられた臼杵、津久見、佐伯の養殖ブリは身が引き締まり、あぶらのノリがよいと人気です。

※令和4年農林水産統計に基づきます



入津湾のイケスでブリをとりあげている様子

山田さんにとってのブリとは

私と一緒に成長する、勉強仲間みたいなものです。わからないことは水産試験場に聞いて新しい学びを得ています。

山田博一さん
有限会社 山伊水産



豊後水道で養殖されるブリは、身が引き締まってあぶらのノリが良いことで知られています。佐伯市蒲江の山田博一さんを訪ねてきました。

Q なぜ沖合にイケスを設置するの?

A 佐伯市蒲江の入津湾はリアス海岸のため、豊後水道の荒波が防がれ、湾の中はいつも穏やかです。しかし

海水の流れが滞りがちになって、ブリにとって良くない環境になることをさけるため、新鮮な海水が流れ込んでくる湾の沖合にイケスを設置するようにしています。



青空の下、広々とした沖合に設置されている入津湾のイケス

Q ブリはどんなエサを食べて育つの?

A ブリのエサは小魚などを原料にしてつくれ、半生タイプと乾燥タイプの2種類が主流です。漁師さんによ

っては成長に合わせて使いわける方もいますが、山田さんは一貫して乾燥タイプを使っています。最近ではゴマを入れて、うまみを増やす工夫をしているそうです。



山田さんが使う乾燥タイプのエサは、栄養のバランスがよく考えられているそうです

Q どんなことに気をつけて育てるの?

A 機械からイケスにエサが放たれると、水面がバシャバシャといきおいよく波立ち、ブリが競うようにエサを食

べはじめます。山田さんは、このときの動きやブリのからだの色の変化をしっかりと見きわめ、体調を確認します。まるで我が子を見るようなまなざしでした。



バシャバシャとエサを食べるブリのようすをしっかりと見る山田さん

Q 養殖ブリは、天然ブリと同じくらいおいしいの?

A 養殖の技術は常に進化しています。研究と工夫を重ねているおかげで、天然ものに引けをとらない、おい

しいブリが育っています。漁師さんたちがお互いに努力をかさねていくことで全体の技術があがっていき、ブランドとしての価値が高まっているようです。



シメられたばかりのブリ。調理しやすくフィレに加工して出荷されることも多いとのこと