

40. ブリ・フクラギ

雷とともにやってくる、冬のご馳走魚

ブリは北陸の冬を代表する魚で、金沢市民の食卓にも暮らしにも馴染みが深い。成長とともに呼び名が変わる出世魚で、地域によってその名は異なる。金沢では、コゾクラ、フクラギ、ガンド、ブリと変わる（関東ではワカシ、イナダ、ワラサ、ブリ、関西ではツバス、ハマチ、メジロ、ブリと呼ばれる）。ブリのサイズの定義はないが、80cm以上のものをこう呼ぶことが多いようだ。旬はそれぞれ、7月中旬から9月中旬、8月下旬から10月中旬、9月下旬から11月下旬、10月下旬から1月下旬。出世魚のため正月料理や祝宴などめでたい席の食膳にもしばしば登場し、暮れから早春のものは「寒ブリ」として珍重される。

鮮度抜群のブリは、身がピンク色で脂がたっぷりのり、フクラギやガンドに比べ濃厚なうまみがある。脂たっぷりだがしつこさはなく品がよい。とくに腹身の刺身は舌の上でとろけるほど脂が多く、薬味に大根おろしを使う人も。刺身を熱いご飯の上に並べ、刻みノリやワサビを添えて茶を注いだだけのお茶漬けも格別だ。刺身のほか照焼きや塩焼き、大根と一緒に炊いたぶり大根など多彩に料理され、金沢の冬の郷土食かぶら寿しにも使われる。

一方、夏から秋が旬のフクラギは40cm前後の大きさ。脂分は少ないが、身が引き締まり、さっぱりとしたうまみがある。こちらも刺身、塩焼き、煮付けなど調理法はさまざま。

金沢には娘を嫁に出した最初の歳暮に、10kg近い立派なブリを嫁ぎ先へ贈る慣習もある。嫁ぎ先は、そのブリの半身を嫁の実家に返す。暮れともなると、近江町市場では、そうした歳暮用のブリの予約が盛んに入る。

北陸では冬、雪が降る直前の雷鳴を「ぶり起こし」と呼び、寒ブリ漁の始まりととらえている。寒波とともに七尾湾や能登沖の定置網にやってくるブリはたらふく餌を食べ、日本海の荒波にもまれて南下するため、身の締まりは最高。宇出津港で水揚げされた10kg以上のブリのブランド化を狙い「宇出津港のと寒ぶり」と呼称、金沢でもその名を目にするようになった。



ブリ



フクラギ



石川県能登町のブリ漁

メモ ブリ料理は、市内食事処の冬の看板メニュー。脂ののったブリのしゃぶしゃぶなど、料理店ならではの料理もある。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>