

# 冬を告げるブリ

「グラバー図譜」の中から、一点点づ  
クロースアップし、山口敦子教授に  
解説していただく人気コーナー。今  
回は今季の季節ならではの、ブリです。

「ブリは、北海道以南の日本と韓国、  
中国沿岸にかけて分布するスズキ目  
アジ科ブリ属の魚です。最大では全  
長一・五メートルを超える回遊魚で、  
冬に美味しくなることから、  
鯛と書きます。富山県の水見ブリの  
ように寒い地域で有名ですが、産卵  
場は東シナ海などの暖かい海域にあ  
ります」。

魚へんに師走で「鯛」とは納得で  
す。しかし、アジ科の魚だったとは  
意外ですね。

「日本近海のブリ属にはほかにヒラ  
マサ、カンパチ、ヒレナガカンパチ  
が知られており、統計ではブリ類と  
まとめられています。長崎県でのブ  
リ類漁獲量は全国一位。漁獲が冬に  
集中する富山県などをはるかにしの  
ぐ漁獲量です。ブリの多くが定置網  
で漁獲されます。定置網とは、沿岸  
を回遊する魚を網の中へと誘導して  
獲る漁法で、その特性上、網を設置  
する位置や網張りの方法がほんの少  
し違うだけ漁況が左右されます。  
学生の頃、研究のために初めて同行  
させてもらった漁業が、寒い冬の日  
のブリ定置網でした。漁師さんは早  
朝、網揚げの前には必ず、網口に設  
置した魚群探知機の記録をチェック

します。

「ブリの産卵は晩冬から春にかけて  
行われ、全長三七センチメートルくら  
いの稚魚になると体に横縞ができ、  
流れ薺に付くようになります。この  
習性から藻細魚、すなわちモジヤコ  
と呼ばれるようになつたといいます。  
九州や四国南部の沿岸では四月（五  
月）にかけてモジヤコ漁が行われます。  
養殖用の種苗とするためです。ここ  
で難を逃れたモジヤコは日本海と太  
平洋側に分かれ成長し、その後、  
流れ薺を離れて沿岸の浅所に向か  
越冬します。おおむね一～三歳にな  
ると産卵場を目指して初めて南下し、  
その後は産卵後の北上、産卵期の南  
下を繰り返すようになります。日本海  
で調査をしていた頃は、脂の乗った  
寒ブリを販売して初めて南下し、  
その後は産卵前の北上、産卵期の南  
下を繰り返すようになるといいます。  
長崎に赴任してきたばかりの頃、  
あまり期待せずに岐で獲れたブリ  
を食べてみると……、それは予想を  
覆す美味しさでした。脂も身の締ま  
り具合も北陸のブリとは違うだけ  
れど、長崎の地で食べるとなじみ  
くりくるのです。これこそが長崎の  
味だと気づかされました。私自身も  
年を重ね、移り変わる四季の景色と  
同じく、その土地だからこそ味わ  
いをから楽しめるようになってき  
ました。命をいただいて生きている  
なあと実感します。



解説 山口敦子  
長崎大学水産・環境科学  
総合研究科教授

【参考文献】  
『分類図鑑 日本魚類』(小字巻)

# Glover Atlas ブリ

*Seriola quinqueradiata*  
画家 長谷川雪香

グラバー図譜  
日本西部及び南部魚類図譜  
Fishes of Southern & Western Japan



長崎大学附属図書館のホームページでもご覧いただけます。

<http://oldphoto.lb.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>

「グラバー図譜」は、長崎の実業家であった  
倉場富三郎氏が編纂したコレクションです。  
日本四大魚譜の一つといわれています。

置した魚群探知機の記録をチェック  
して「おー、今日はイシダイ三百匹、  
シムモクザメも少し入ってるな」な  
んで予言します。今日は何が見られ  
るのかとワクワクしながら網揚げを  
お手伝いしていると、色彩豊かな大  
小の魚影が姿を現し始めます。そし  
て……予言的中、漁師さんの話通り  
の袋網に誘導される仕組みになっ  
ています。この最後の網をあげるのが  
です。ブリ定置網は、網に入ったア  
リが逃げ出さないよう、さらに奥  
の袋網に誘導される仕組みになっ  
ています。漁師さんはその網を青金箱と呼んで  
いました。確かに、うまくいけば瞬  
く間にたくさんのおいしそうなブリを手に  
取るわけで、中身のわからない海の  
底金箱を開けるようなものです。定  
置網は四季折々に変化する魚類相を  
肌で感じられること、何が獲れるか  
わからぬ面白さが魅力です」。

## 縁起の良い 出世魚

「ブリの語源について、「魚名考」  
では、あぶらの略転でアブラがブラ、  
モジヤコ以降、六十七センチメートル  
くらいまでは各地でイナダやワラサ、  
ヤズ、ハマチ、フクラキなどの名で  
呼ばれ、八十七センチメートル以上に  
成長したものがブリと呼ばれます。  
長崎など西日本の各地には、お正月  
のお雑煮に出世魚であるブリを入れ  
て食べる習慣があります。縁起が良  
いからです。ブリ料理の中での私の  
一押しはブリ大根。ブリ独特の臭み  
を出さないように、ブリからのお出  
汁を大根にしつかり染み渡らせて海  
天然の魚の味を知つてもらいたい。  
関心をもつて知ること、それが海を  
最近では天然ブリの味を知らない人  
が増えているのだが、残念です。

平成最後のお正月、縁起ものア  
リで運気を味方につけましょう。