

海の最高級ブランド 越中ブリ

富山湾で獲れるブリは、古来「越中ブリ」と呼ばれ、今も最高級ブリの代名詞となっています。中でも特に氷見の寒ブリといえば、東京の築地市場でも高値で取引されるブランド品です。

かつて、富山湾で獲れたブリは塩ブリに加工され、山道を越え、糸魚川や飛騨高山を經由し、遠く信州の山里にまで運ばれました。この、いわゆる「ブリ街道」が示すように、ブリは沿岸から山間にいたるまで、各地の文化に深く溶け込んでいます。



【ブリ】

富山湾の王者

晩秋から初冬にかけて、富山湾では、雷鳴とともにシケに見舞われることがあります。これがブリの豊漁を告げる「ブリ起こし」です。この時期に富山湾沖で獲れるブリは、最も脂が乗って美味しく、特に「寒ブリ」と呼ばれて珍重されています。10キロを超えるブリの精悍な魚体は、「富山湾の王者」そのものです。

成長によって呼び名が変わる出世魚

ブリは、出世魚の代表格です。富山県では、成長によって「ツバイソ（コズクラ）」「フクラギ」「ハマチ」「ガンド」などと、「ブリ」になるまでに呼び名が変わります。富山県の一部地域には、娘が嫁入りした年の暮れに実家から嫁ぎ先にブリを贈る風習があります。これは嫁いだ娘への思いやりであるばかりでなく、ブリにあやかった、娘婿の出世を願う親の気持ちの表れでもあるのでしょう。

富山のブリはすべてが天然もの！

富山湾では、冬の厳しい海況条件や適地が少ないことから、ブリの養殖は行われていません。したがって、富山で水揚げされるブリは全て天然魚です。

冬の氷見沖にやってくるブリは産卵前で、最も脂がのった状態で定置網にかかります。漁船では、大量の氷水でブリを仮死状態にしてすぐに氷見漁港へ運ぶ、いわゆる「沖じめ」という方法が用いられているので、その鮮度は抜群です。

脂ののった刺身のキリッと締まった身の食感とまるやかな深い味わいは、一度口にしたら忘れられません。ほかに、照り焼きやカマの塩焼き、ブリの身やアラと大根を煮込んだブリ大根、内臓を使った煮なますなど、いずれも絶品ばかりです。



【天然ブリのお造り】



【ブリ大根】

ブリ街道は「ノーベル街道」

ブリ街道（現在の国道41号）は、今“ノーベル街道”として注目されています。国内に12人しかいないノーベル賞受賞者のうち、実に4人が国道41号にゆかりのある方たちなのです。

「粘り強い富山人気質が受賞につながった」と語る田中耕一さん（平成14年、化学賞）は、富山市出身。富山市から南下した大沢野町は、利根川進さん（昭和62年、医学・生理学賞）が小学1年から中学1年まで過ごした地。岐阜県に入ると、小柴昌俊さん（平成14年、物理学賞）が「カミオカンデ」でニュートリノの観測に成功した地、神岡町があり、さらに南へ行くと、白川英樹さん（平成12年、化学賞）が小学3年から高校3年まで暮らした高山市があります。

ブリは出世魚。この街道は、まさに現代の出世街道といえるのではないのでしょうか。

