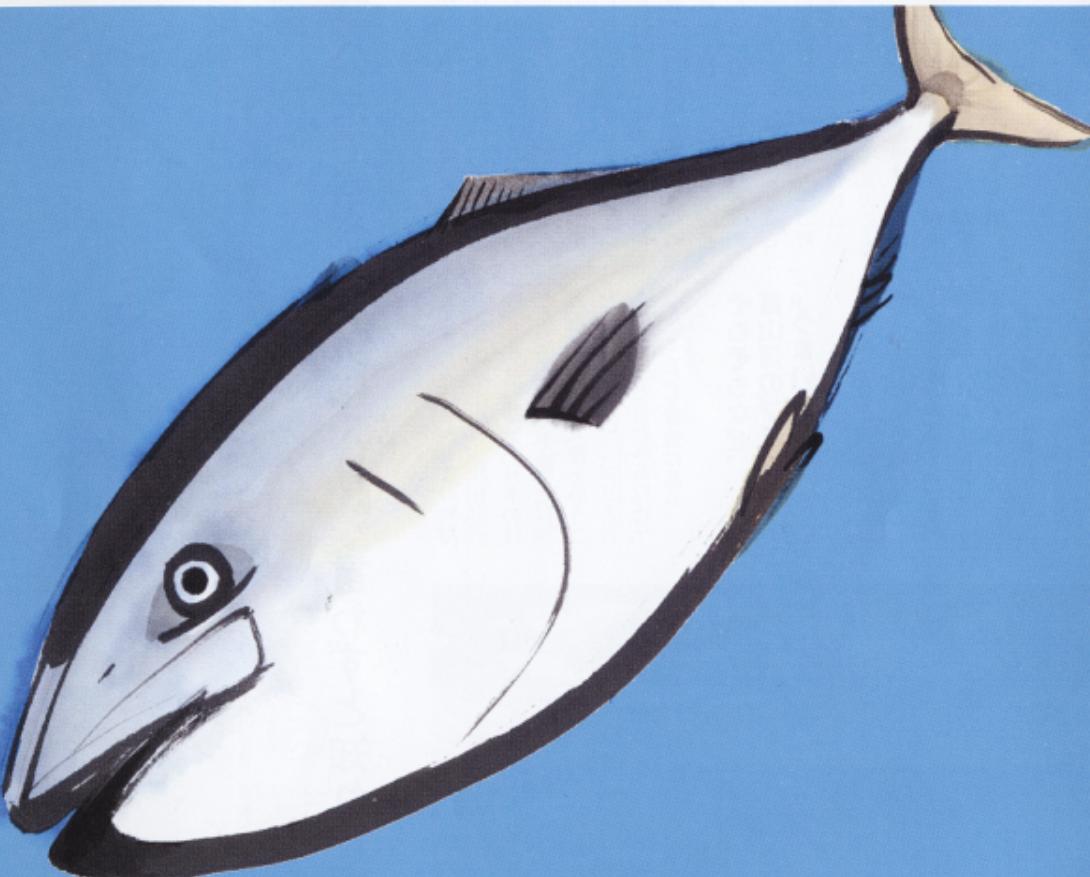


富山の冬

ぶり



極楽坂スキー場



海越の立山連峰



瑞泉寺



富山の魚が
食べたくなったら

うま一番 富山のさかな
キャンペーンサイトへ!

サイト内には“おいしい”富山の魚が食べられるお店がいっぱい!

下の写真をはじめとしたさまざまなお料理のレシピも詳しく掲載されています。お気軽にご覧ください。

<http://www.toyama-sakana.jp/>



定番料理

ブリ大根



【材料】(4人分) ブリの身・4切れ 頭、カマ・4切れ 塩水・適量 大根・1/2~1/3本 昆布・10cm角1枚 水・2.5~3カップ 酒・1/2カップ 砂糖・大さじ1 茄油・大さじ4~5 みりん・大さじ2~3 生姜・20g 柚子・少々 赤唐辛子・1~2

- ① ブリの身、頭、カマを大根に切り、半日くらい塩水に浸けておく。
- ② 大根は3cm厚さに切り、厚めに皮をむいて切り込みを入れ、生姜は針生姜にする。
- ③ ①を霜降りで、水洗いしながら残っているウロコを取り除く。
- ④ 鍋に水、酒、昆布、大根を入れて火にかけ、煮立ったら火を弱め、10分程煮た中に③を入れ砂糖、茄油の半量、針生姜の半量と赤唐辛子を入れて20~30分煮、みりん、残りの薑油を加えて更に煮て味を含める。
- ⑤ 器に盛り、煮汁をかけ、残りの針生姜、千切りにした柚子の表皮を天盛りにする。

新提案料理

ブリストーキ



【材料】(4人分) ブリ・4切れ 塩、コショウ・各少々 小麦粉・適量 ニンニク・1/2かけ エシャロット・1/2個 赤ぶどう酒・1/2カップ 無塩バター・60g レモン汁・小さじ1 バセリのみじん切り・小さじ1 塩、コショウ・各少々 (付け合わせ)ジャガイモ・1個 人参・1/3本 椎茸・4枚 塩、コショウ、バター、砂糖 クレソン・4本

- ① フライパンに少量のバターを入れてニンニク、エシャロットのみじん切りを炒め、赤ぶどう酒を入れて汁気がなくなるまで煮詰めて冷ます。
- ② 無塩バターを室温で柔らかくし、①、レモン汁、バセリのみじん切りを混ぜ合わせ、塩、コショウで調味し、ラップでキャラメル状に包み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ ブリは骨のない切り身にして、塩、コショウで下味をつけ、薄く小麦粉をまぶして、サラダ油で刷毛ませたフライパンで両面こんがり焼く、好みの焼き加減に火を通して。
- ④ ジャガイモはくし形に切り、油で揚げて塩、コショウを振りフライドポテトを作る。
- ⑤ 椎茸は石突きを取り、飾り包丁を以て炒め、塩、コショウで味を付け、クシ形に切った人参は砂糖と塩、バターを入れた水で煮りよく煮る。
- ⑥ ③を皿に盛り、④、⑤、クレソンを付け合せ、②をお好みの量切って乗せる。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12(月)
ホタルイカ												
シロエビ												
バイガイ												
アユ												
紅ズワイガニ												
フクラギ												
ゲンゲ												
ブリ												
甘エビ												
ウマヅラハギ												

※主なさかなが盛んにとれる時期。この他にもおいしいさかながたくさんあります。

おいしさには、理由があります。富山のさかなー食事がいい! 水がいい! 住まいがいい! しつけがいい!

富山のさかながうまい理由

検索



富山県農林水産部水産漁港課

T930-8501 富山市新総曲輪1番7号 TEL.076-444-3292

ブ リ 編

富山を代表する
「うまき」は、

冬と共にやつてくる。

「あさあさ」とは…富山県の方言で「新鮮な」「いきいきとした」という意味をあらわします

旧くは、前田利家公までもが“お気に入り”。言わざと知れた富山湾の王者。

初冬の雷鳴が、
豊漁のシグナル

豊漁のシグナル
富山の冬は移り気だ。空を
どんどんより雲が覆っていたかと
思えば急に日が射し始めたり、
「もう降らないな」って安心
していると、いきなり雨や雪
におそれたり…。富山を
訪れたある県外人が「富
山つて面白いね。晴れや
雨、雪、それに、雷」まで、
たった二日で天気の全部
が味わえた感じ…。(こ

ただけでも来た甲斐があつたよ」と、苦笑いしながらつぶやいた。そう、これが富山の冬なのだ。

さて、話はブリである。しかし雷にも関係する。初冬、富山湾に「待望の」雷鳴が響くと、漁師たちは歓喜の声を上げる。「いよいよ今年も來たか」はやる気持ちを抑えきれない漁師たち……。この雷鳴は「ブリ起こし」と呼ばれブリの豊漁を告げるシガナルとなっている。荒天によ

そもそもなぜ、
富山湾のブリは
“うまい”のか?

入るからだ。しかもこの時期のブリは産卵前で、最も脂がのった状態。結果、日本のはとんどがシケで不漁なのに、富山湾だけが大漁ということも少なくない。ブリと言えば富山、と言われるには、こんなことも背景にある。

A close-up photograph of several large, fresh fish, likely tuna, resting on a blue surface. The fish have a metallic sheen and are arranged in a cluster.

後、様々な改良や工夫がなされ、昭和40年代には大敷網が完成。外側に広く内側に狹い構造となつていて、

ているものだ。そして今なお、更なる網の改良が探られていくといふ。

るため、いつたん魚が
中に入ると外に
出にくく、越中
式ブリ二重
落とし網と
も言われ
うつ。水見市に「ブリ上納
申し付状」という、富山県内
最古のブリ文書が伝わってい
る。1595年11月、当時京
都にいた前田利家が水見の
ブリ17本を送るよう金沢城
に指示。17本という数から考
えて、自身の正月用というよ
り誰かへの進物（お歳暮）用
だつたと目される。當山湾の
ブリは昔から、まさにブラン
ドそのものだった。

今度は秋から冬に
かけて南下し再度富
山湾にやつてくる。これ
だけの距離を泳ぐわけ
だから運動量は申し
分ない。しかも都合のいいこ
とに、能登半島が壁となつて
南下するブリの多くが富山
湾に滞留するような地形と
なっているのだ。

A close-up photograph showing a person's hand gripping a long, slender wooden object, likely a spear or a specialized fishing tool, over a catch of fish. The fish are visible in the background, partially submerged in water. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the scales of the fish.

け、「沖じめ(仮死状態)」にし歴史が物語る、富山湾のブリの価値

水目は、安置館登録の地

漁港に運ばれる。捕獲され、から口に入るまでが極めてスピーディである。氷見が定置網発祥の地であることを存じだらうか？ 1573年頃ワラを材料にした台網が敷設された。これが定置網の始まりである。以

富山湾の王者