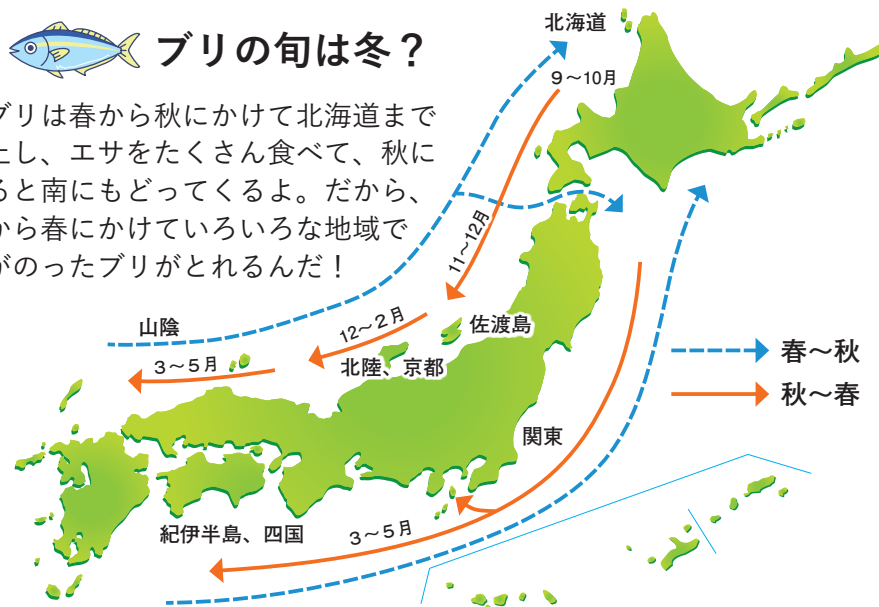




ブリの旬は冬？

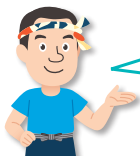
ブリは春から秋にかけて北海道まで北上し、エサをたくさん食べて、秋になると南にもどってくるよ。だから、秋から春にかけていろいろな地域で脂がのったブリがとれるんだ！



広がる各地のフルーツ魚

その土地でとれたフルーツをジュースにしぼってから……残った皮などをエサにすると、^{かお}香りがよくなり、^{かんきつがい}柑橘類の^{こうさん}抗酸化作用で^ち血合いの^あ変色もふせげて一石二鳥！ むだのないすてきな育て方だね。

すだちブリ	徳島県	徳島県産のすだちを加えたエサで育ったブリ
ゆずブリおう 柚子鱈王	鹿児島県	鹿児島県産ゆずをエサにくわえている。 元祖「フルーツ魚」で、世界初の「 ^{かお} 香る魚」
ぼんたんブリ	鹿児島県	ぼんたんをエサに加えている
オリーブブリ	香川県	特産のオリーブの ^{ふんまつ} 粉末をエサにくわえている
みかんブリ	愛媛県	みかんの ^{かわ} 皮などをエサにくわえている
かぼすブリ	大分県	大分県産のかぼすを混ぜたエサで育ったブリ



ブリはあたたかめの水温でも育ちやすい。だから産地は四国や九州が多いんだね。

楽しく学んで
おいしく食べよう

ブリ

みごとな活躍ブリ！

ブリ

これでキミもブリ博士!!



給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！



ブリは出世魚の代表！

大きさでよび名が変わるよ

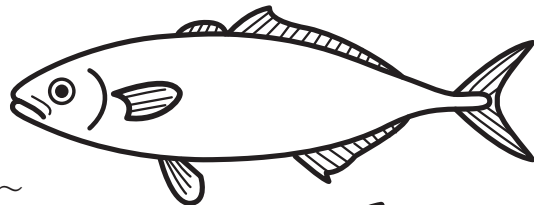
ワカシ

(関西ではツバス)



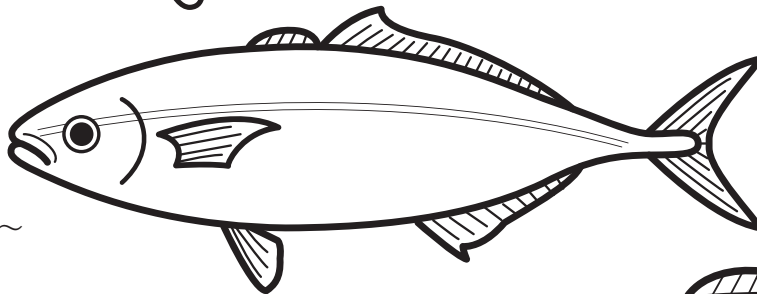
イナダ

(関西ではハマチ)
約40cm～



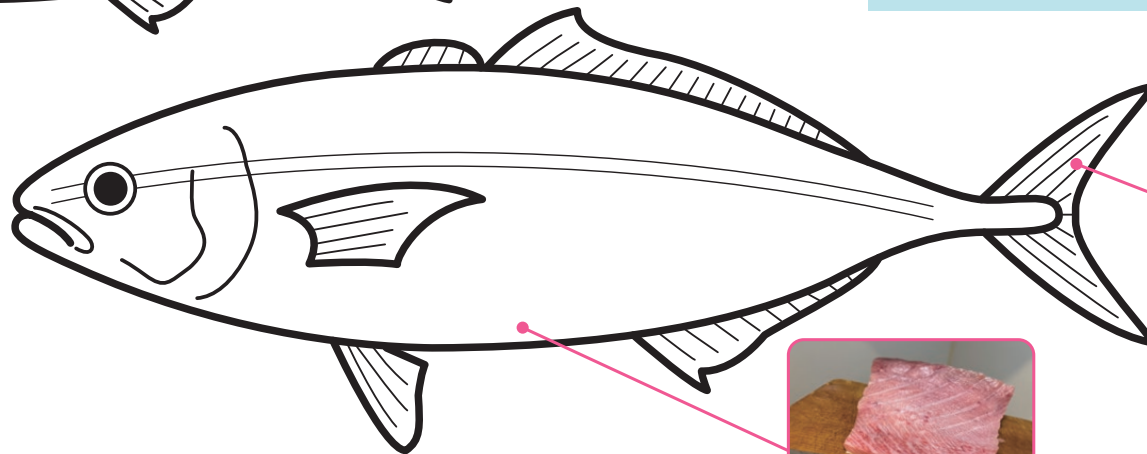
ワラサ

(関西ではメジロ)
約60cm～



80cm以上

ブリ



成長するにつれてよび名が変わる魚を「出世魚」と呼ぶよ。種類はすべて「ブリ」だけど、80cm (6～8kg) 以下を「ブリ」とよぶと、「エっ!？」っていわれる地域も。



ち い き
地域でもよび名が変わるよ

- つば (秋田県)
- ばん (富山県)
- やず (有明海、下関) など
- ばち (新潟県)
- あおいお (高知県)

色をぬって
みよう！



成長したあかしとして名前が変わるブリは成人のおいしいのおくりものやハレの日にこのまれるんだ。おせち料理にブリのてりやきが入っていることも。



さわって
実験中!!

ブリの口にもヒミツが！



口の中に指を入れてそーっと出そうとすると、細かいザラザラが引っかってビックリ！ エサの魚が口からにげにくくなっている口のヒミツは、丸魚でもアラでも確認できるよ！



英名で「イエローテール」(yellowtail)。まるまる太るとラグビーボールみたいな形

あぶらノリノリ！
まるで大トロ



Let's
try!

調べてみよう！ 天然？ 養殖？ (完全養殖？ 蓄養？)

日本での養殖生産量

第1位

ブリの養殖

日本の養殖ブリは海外でも“BURI”、“HAMACHI”とよばれて大人気！ 養殖には、天然のブリの赤ちゃん「モジャコ」をとってきて、いけすで育てて太らせる「蓄養」と、

養殖ブリからたまごをとって養殖場で大人まで育てる「完全養殖」があるよ！ みんなが今日食べるブリはどうやって育ったのかな？ 食べ比べるとおこのみが見つかるかも。

