

## 出世魚ブリの魅力 —大衆のための高級魚—

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2024-07-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 飯田, 貴次 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010314">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010314</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



## 出世魚ブリの魅力 ー大衆のための高級魚ー



増養殖研究所 所長 飯田貴次

鰯（ブリ）は古くから日本人には馴染みの深い重要な食用魚です。江戸時代に貝原益軒が書いた「養生訓」には「脂の多き魚なり、脂の上を略する」と紹介されています。ちなみに、「ブリ」という名前は「アブラ」が「ブラ」になり「ブリ」になったとの説のほかにもあります。刺身、寿司ネタとして利用するのはもちろん、焼いては照り焼き、煮ては鰯大根など代表的な和食の食材として誰もが知っている人気の高い魚です。また関西では脂ののった寒ブリはお正月に無くてはならないものです。ブリの分布は西は中国から東はハワイまで広範囲にまたがっているにもかかわらず、諸外国に比べて日本での人気は圧倒的に高く、大型で脂ののった高級魚として日本の食文化を支えてきています。

ブリは北太平洋に広く棲息する大型回遊魚で、基本的には南方系の魚であり、日本近海に分布の中心があります。黒潮の影響の強い本州の南部以南から東シナ海で産卵し、黒潮-親潮の混合水域で餌を求めて回遊しています。冷水の親潮域には通常分布しません。2～5月に生まれた稚魚はモジャコと呼ばれ、体長2センチ程度になると流れ藻などの周囲につく習性を持つようになります。そして流れ藻とともに海流（黒潮または対馬暖流）に流されながら、日本の沿岸域に到着するのです。日本沿岸で2年間ほど過して成長したブリは3才以上になると再び日本南方に産卵に戻るといった回遊をしています。

ブリは日本国内の様々な地域で成長するにつれて呼び名が変わる魚、いわゆる出世魚として知られています（表）。これはブリが全国各地でその成長過程の様々な段階で食材として親しまれ、また成長に伴って変化する味や食感の違いを細かく認識できる日本の食文化を良く反映しているものと言えるでしょう。養殖したブリを「ハマチ」と呼ぶことが多いのですが、ブリ養殖の中心が西日本で、出荷サイズが関西の呼び名の「ハマチ」サイズであったため、養殖ブリの代名詞として「ハマチ」と呼ばれるようになったようです。

表 ブリの名前の変化の例

大きさ	20センチ	40センチ	60センチ	80センチ
関東	ワカシ	イナダ	ワラサ	ブリ
関西	ツバス	ハマチ	メジロ	ブリ
九州	ワカナゴ	ヤズ	コブリ	ブリ

ブリは刺身素材としても脂の多い魚として評判が高く、大きくなるほど、さらに冬場になると一般に脂質含量が高く、いわゆる脂がのった状態となります。加えて、回遊するパターンによっても脂ののりが異なるとされ、寒ブリシーズンの12月に佐渡で漁獲したブリ（北方まで大きく回遊して栄養豊富な寒流の混ざる海域で育ったブリ）と、同じ時期に対馬で漁獲したブリ（南方海域に定着して育ったブリ）を比較すると、佐渡で漁獲されたブリは対馬で漁獲されたブリよりも脂質含量が高い傾向があります。日本海中部で漁獲される寒ブリが珍重される理由は明らかです。このように北の海域まで回遊するブリは、日本海の冬季水温が高い年代に増加する傾向があることがわかってきており、さらに近年の温暖傾向の中で、これまでほとんど漁獲されなかった北の海域でもブリが漁獲されるようになってきています。また近年の天然資源の漁獲は多くの魚種が軒並み減少傾向の中で、ブリの漁獲は増加しており、注目度が益々高まっています。

ただ、漁獲が増加しているからといって、野放図に漁獲を増やしてよいわけではありません。現在は安定していると考えているブリの天然資源も、昨今のクロマグロやニホンウナギのように、いつ急激に減少するかは予測できません。ブリの養殖では種苗として天然のモジャコを利用していますが、このように小型魚のうちに漁獲することは、天然の資源を持続的に利用するという観点では望ましいことではありません。ブリの成長と漁獲量の関係を見極めて資源管理をしていくことが、天然資源を維持していくためには非常に大切なことです。水産総合研究センターでは、生物学、生態学、海洋学の知見を総合して科学的に資源管理を行うことに務めています。

ブリといえば養殖魚の王様でもあります。ブリの養殖は昭和3年（1928年）に香川県で始められました。最初は海水池の水門を仕切って飼育をしていましたが、昭和30年代後半に網生簀を用いる比較的簡易な小割式養殖（図）が開発されると、昭和40年代には静岡県以西の地域に急速に普及し、経営体数も急増しました。昭和46年に初めて養殖量が天然漁獲量を上回り、それ以降は絶えず養殖量が上をいっています。養殖生産量は15万トン前後で推移しており、絶えず日本の魚類養殖のトップを走っています。養殖のおかげで、天然資源で見られるような年々の資源量の変動による供給不安定という心配も無くなり、どここのスーパーでも回転寿司でも食べることができる魚となりました。養殖魚は天然に比べて質が劣っているという世間のイメージが根強いものでしたが、最近では餌や飼育方法などの工夫により、天然とは違った美味しい魚を作る取り組みも各地で進み、各地のブランドとしても定着してきています。しかし、養殖には、種苗の確保、飼料の量の確保や質の確保、病気の克服などの問題もあり、水産総合研究センターでは、これら養殖の問題の解決に向けていろいろな角度からアプローチしています。

今回の成果発表会では、身近になったブリについて、水産総合研究センターが取り組んできた資源管理、新しい養殖技術や病気対策などの調査研究を中心に最新の成果をご紹介します。



図 小割式生け簀

