

ブリ

【鰯／スズキ目アジ科】

旬 秋

全長 約100cm

地方名称
アブコ(小型のもの県下)
イナダ(3kg程度のもの県下)
ワラサ(4~10kg程度のもの県下)



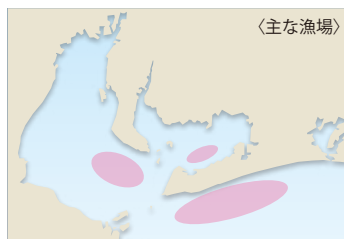
生産の状況

【生産量】H28年:ブリ類81t

【主な生産地】南知多町、田原市

【漁法】釣り

【漁期】春 夏 秋



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

◎ブリの照り焼き

材料(4人分)
ブリの切り身4切れ、
たれ(しょうゆ大さじ4、
みりん大さじ2、
砂糖大さじ2)、
食用油少々

- ①たれの材料を合わせ、ブリの切り身を時々裏返ししながら30分程漬ける。
- ②フライパンに油をひき、①のブリを中火で3分程焼き、裏返して弱火で5分程焼く。
- ③②に①の残りのタレを加え、軽く煮詰めて照りを出す。

◎ブリの潮汁

材料(4人分)
イナダのあら1尾分、
長ネギ1本、コンブ10cm、
酒大さじ1、塩小さじ1、
しょうゆ小さじ1

- ①イナダのあらは、適当な大きさに切る。
- ②鍋に水4カップ、コンブ、①を入れ火にかけ、弱火でアクを取りながら15分程煮、酒、塩、しょうゆで味を整える。(薄味で)
- ③細切りにした長ネギを散らす。

刺身、塩焼き、ブリ大根などに。

