

ブリ

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）

旬 秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

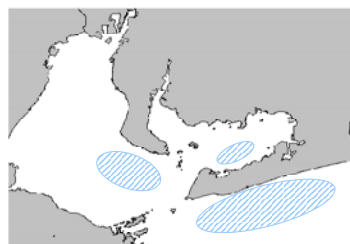
ブリ類 155 t

○主な生産地

南知多町師崎・片名、碧南市大浜

○漁法 まき網、釣り、小型定置網

○漁期 春～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分ほど焼く。
- 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。