富山県推奨
とやまブランド

人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 | VOL.5

富山県推奨
とやまブランド

厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「富山湾のブリ」認定事業者

富山県漁業協同組合連合会
富山市舟橋北町4-19（富山県森林水産会館内）
TEL.076-432-6223
http://www.jf-net.ne.jp/tygyoren/

朝日町漁業協同組合
下新川郡朝日町宮崎1353　TEL.0765-82-0034

入善漁業協同組合
下新川郡入善町芦崎338　TEL.0765-76-0111
http://www.jf-nyuzen.jp/

くろべ漁業協同組合
黒部市生地中区365　TEL.0765-57-0101
http://www.jf-kurobe.jp/

魚津漁業協同組合
魚津市漁港定坊割　TEL.0765-24-0068
http://www.jf-uozu.or.jp/

滑川漁業協同組合
滑川市高塚2616　TEL.076-475-2225

とやま市漁業協同組合
富山市四方港町87　TEL.076-435-2965

新湊漁業協同組合
射水市八幡町1-1100　TEL.0766-82-7707
http://www.tairyonet.or.jp/

氷見漁業協同組合
氷見市比美町435　TEL.0766-74-0170
http://www.jf-net.ne.jp/tyhimigyokyo/

富山県観光・地域振興局地域振興課
TEL.076-444-9605　http://toyama-brand.jp

富山県
201212

雷鳴が轟（とどろ）くと、浜が沸く。富山湾にブリがやってくる。

「雷が来んと気合いが入らん」

鉛色の空と海。山には雪、里にはみぞれ。地元で「鰤起（ぶりお）こし」と呼ばれる雷鳴が轟くと、浜はにわかに活気づく。

「待ちに待ってた鰤起こし。こいつが鳴ると一気に気合いが入るね」

身支度を急ぎながら、若い漁師がぶっきらぼうな口調で話す。未明の港には、雷鳴に応えるかのように、漁船のエンジンの音が轟く。

富山湾のブリ漁は、この地で発達した「越中式定置網」による漁。富山湾沿岸には、大小百張以上の定置網が仕掛けられ、回遊する魚群を待ち受ける。

定置網は、ブリの習性を利用してたくみに網へと誘いこむ漁法だ。

湾そのものが天然の定置網

ブリの故郷は、九州西部の暖かな海。春から夏、対馬海流に乗って日本海を北上し、北の海の豊富な餌を食べながら、北海道の周辺で夏秋を過ごす。

水温が下がり始める晩秋、ブリはふたたび、故郷を目指して南下する。その旅の途中で、富山湾へと入り込む群れがいる。満二歳を超えた成魚。長旅と産卵に備えて、身に栄養と脂をたっぷり蓄えたブリたちだ。

西を能登半島に阻まれ、沿岸まで深い海底谷（かいていこく）が続く富山湾。天然の地形に導かれて、ブリの群れは湾の奥深くへとやってくる。富山湾の地形そのものが、巨大な定置網である。

400年前も名だたるブランド

ブリは、成長にあわせて呼び名の変わる出世魚。地方によって呼び名は異なるが、富山ではツバイソ、コズクラ、フクラギ、ガンド、ガンドブリ、そしてブリと6度も名前を変える。

縁起のいいブリは、贈答儀礼に欠かせない。県内には、歳末に、娘の嫁ぎ先へブリを一本丸ごと贈る「嫁ブリ」の風習ものこる。贈るブリは、大きければ大きいほど良いという。

越中で形のよいブリが揚がったら塩ブリにして京へ送るよう、家臣に命じた大名もいた。時は文禄4年（1595）。命じたのは加賀前田家初代当主、前田利家（まえだとしいえ）。利家はそのブリを、献上品として太閤秀吉に贈ったと考えられている。

当時から、富山湾のブリは、全国に名だたる一流ブランドであった。

定置網に入ったブリを、傷つけぬよう細心の注意を払って網から揚げる

この地で生まれ、
この地で進化をとげた
越中式定置網。

富山湾の王者は、小心者。その習性をとことん読む。

船倉で沖じめされたブリは青緑色の美しい輝きをもつ

地形と習性を熟知した「戦略」

「富山湾の王者」と呼ばれるほど、威風堂々の姿を誇るブリだが、じつは小心な魚だ。

とくに音には敏感で、波の音や網のこすれる音といった不快な音を聴くと、浅場まで寄って来たブリの群れは、慌てふためいて沖へ向かい、垣網（かきあみ）にそって深場へと逃れようとする。

その逃げ道の先に、運動場（角戸網（かくとあみ））、登り網、落とし網など、幾段もの定置網の回廊がブリを待ち受けている。

定置網は、警戒心の強いブリの習性を利用した知恵の漁法。やってくる魚を待つだけの「受け身」の漁法と思われがちだが、そこには海底地形や魚の生態を知り尽くした、緻密な「戦略」がある。

富山県定置漁業協会の濵元英一会長

富山湾に幾何学模様を描く定置網、ナスカの地上絵を想わせる

定置網漁は一日にして成らず

「越中式定置網は、400年以上の長い年月をかけて進化し、今日の形があります」と、富山県定置漁業協会の濵元英一（はまもとえいいち）会長は言う。その進化は、今日もなお続く。

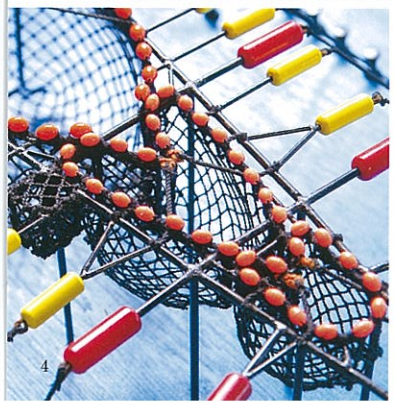
あるとき、ブリが最後に入る落とし網に穴があいていて、網に入ったブリがすべて逃げ出したことがあった。ふしぎなことに、ブリ以外の魚は網に残っている。

「調べてみると、どうもブリは、沖へと逃げようとして泳ぐうちに網の穴を見つけたらしい。沖側以外の場所に穴があいていても、ブリは気づかないことも分かりました。そこで、落とし網の沖側、網の袂（たもと）部分に直径約30センチメートルの通路を作り、その先にもう一段、『タモトモッタ網』と呼ばれる箱状の網を設けました」

果たして、タモトモッタ網にはブリだけが入った。落とし網のブリの群れは、狙いどおり、通路からタモトモッタ網へ移動したのだ。

「網の中のブリの行動を知ることで、ブリと他の魚とを選り分けて水揚げできるようになりました。この仕組みは、稚魚などの小さな魚を網から逃がして、貴重な海産資源を持続的に利用することにも役立っています」

写真中央が落とし網、その左脇がタモトモッタ網



活きのよさと豊かな旨味に、包丁人が驚嘆する。

網から揚げたブリを氷を満たした船倉に入れて沖じめにする

旨味を活かす「沖じめ」の技

一般に魚は、漁獲された直後から、身のたんぱく質が変化して硬直が始まる。硬直中の身は、いわゆる「締まった」状態だが、グルタミン酸やイノシン酸などの旨味に乏しい。硬直が解ける頃に、旨味は再びよみがえるが、逆に腐敗が進みやすくなる。

富山湾では、網から揚げたブリを、間髪を入れず、氷を満たした船倉に入れて氷水漬けにする。硬直が始まる前に氷温で仮死状態にすることで、たんぱく質の変化を抑え、鮮度と旨味を保持するのだ。

「沖じめ」と呼ばれるこの方法で、富山湾のブリは、生きていた時と変わらない柔らかさと旨味を保ったまま漁港へ運ばれ、流通に乗せられる。

沖じめをしたブリは、ウロコの色がまず違う。緑がかった藍色。尾びれをつかんで持ち上げると、身が半円を描いて曲がるほど柔らかい。料理人は、新鮮なのに、包丁がなめらかに入ることに驚嘆する。

「味のいいブリを獲り、味のいいまま市場に並べる努力を富山の漁師は怠りません。その努力こそが私たちの誇りです」（濵元会長）

上：脂ののった身を湯にさっとくぐらせ、半生の旨さを味わうブリしゃぶ
右中：骨まわりにも身がたっぷりついたブリは、塩味だけのかま焼きもいい
右下：ブリ大根は、濃厚な旨味を吸った大根がブリの味をより引き立てる

丸ごと一本 料理人の腕が鳴る

朝7時、未明に港を出た船が、漁獲を満載して港へ戻ってくる。「今日もでかいのが獲れたぞ」。漁師たちの顔に、誇らしげな笑みが浮かぶ。

ブリは、市場で競りにかけられ、消費地へと向かう。さつきまで富山湾を泳いでいたブリが、その翌日には食べる人のもとへ届く。

刺身、焼き物、ブリしゃぶ、ブリ大根……。鮮度の持ちがいい富山湾のブリは、料理店が一本丸ごと仕入れても、様々な献立に利用できる。脂と旨味ののったブリを、次はどう料理してお客を楽しませるか。料理人の腕が鳴る。

揚がったばかりのブリが競りにかけられる。朝の漁港は熱気に満ちている

message

フレンチでも魅力的な食材

藤田賀紀（ふじた よしき）さん
誉一山荘 オーベルジュドゥミクニ 料理長

ブリというと和食のイメージが強いのですが、フレンチでも魅力的な食材です。とくに富山湾のブリは、脂にくさみがなく、塩だけで食べられるほどの濃厚な旨味があります。グリルや野菜と合わせたソテー、ポトフやブイヤベースなど、素材そのものの持ち味と鮮度の良さを活かした料理に仕立ててご提供しています。

【関連施設】

富山湾を代表するブリ漁の拠点・氷見漁港近くに平成24年10月オープン。漁師の作業小屋である「番屋」をイメージした建物内に、漁港直送の魚が並ぶ鮮魚店をはじめ、土産品店、飲食店などが集結。温泉施設「総湯」も併設している。

氷見漁港場外市場 ひみ番屋街
住 氷見市北大町25-5
交 JR氷見駅よりバス12分（ひみ番屋街下車）
電 0766-72-3400
開 8:30~18:00（飲食は別営業）
休 1月1日