

食育だよりは、食について情報を発信していくことを目的としています。年中行事の食事や郷土料理などの食文化を中心にお伝えします。

## 「ぶり(鰯)」旬は12月

ブリはアジ科ブリ属の一種で、同じブリ属の**ヒラマサ**、**カンパチ**と共にブリ御三家と呼ばれている。冬に佐渡辺りから能登半島辺りで獲れる脂がのった大物の「寒ブリ」は高級魚として扱われるが、夏などに獲れる小さいものは非常に安い総菜魚として扱われる。

### ◆ブリは代表的な出世魚

ブリは成長するにつれて呼び名が変わる出世魚の代表格である。ただ、地方によってもその呼び名が違う。

#### 関東

ワカシ (15~30cm程度) → イナダ (30~50cm) → ウラサ (50~60cm) → ブリ (60cm以上)

#### 関西

ツバス (15~40cm) → ハマチ (40~60cm) → メジロ (60~80cm) → ブリ (80cm以上)

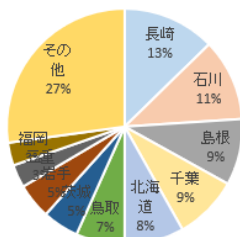
#### 能登

ツバイソ (こぞくら) → フクラギ (40~60cm) → ガンド (60~80cm) → ブリ (80cm~)

### ◆ブリの漁獲量

ブリの漁獲量TOP10

順	全国	123,188t
1	長崎	15,651t
2	石川	13,859t
3	島根	11,204t
4	千葉	10,825t
5	北海道	10,063t
6	鳥取	8,258t
7	茨城	6,117t
8	岩手	5,981t
9	三重	3,885t
10	福岡	3,864t
	その他	33,481t



平成27年漁業・養殖業生産統計より

## 日本の食文化探検



### 今回は「お節料理の全国の違い」についてです。

日本で年始におせち料理を食べる習慣が始まったのはいつ頃でしょうか。歴史をひも解くことで、古来よりお正月が日本人にとって意義深いものだったことが伺えます。現代程、交通事情や、情報の通信手段が発達していなかった頃からあったとされるおせち料理。各地の特色が反映された個性豊かなレシピが今もなお残っているのは、そういった歴史背景があるからです。おせち料理に使用される具材に込められた意味や由来を知ること、お正月を迎えるのがより楽しくなります。山や川に隔てられていた日本の各地域が、現在のように物流や情報伝達の発達によって均一化される前の特色が色濃く残っているおせち料理。

「祝い肴三種」も、実は関西と関東で中身が異なることが知られています。黒豆と数の子は共通ですが、残りのひとつが**田作り**となるのが**関東**、**たたきごぼう**となるのが**関西**です。

近畿地方で、神道の儀式の際に供えられていた料理がおせち料理に転じたものと考えられています。他にも、特色が出やすいのは魚。現代では養殖や運送の技術が進み、季節や地域など関係なく魚を入手できるようになりましたが、使われている魚を見れば、その地域古来の特産品が読み取れるのもおせち料理の特徴です。北海道では、**鮭**が多用されます。秋田県でよく使われる**八タ八タ**は、他の地域ではあまり見られることのない珍しい魚です。関西で多用されるのは**鰯**。出生魚で、縁起物とされています。数の子や煮しめなどの味付けに使われる調味料も、関東と関西で異なる点です。関東は色も味も濃い濃口醤油が使用され、関西では色が薄く塩気の強い薄口醤油が使用されます。



### 【知っておきたい「おせち」のこと】

〈おせちは大きく分けて「5つ」〉

#### 「祝い肴」「口取り」「酢の物」「焼き物」「煮物」

それぞれ収めるお重の段も決まっています(地域や風習によって異なる)、一の重から「祝い肴」、二の重「口取り・酢の物」、三の重「焼き物」、与の重「煮物」とされている。ちなみに四段目を「与える」と書くのは、四が死を連想させて縁起が良くないとされたためです。現在のような重箱に入ったおせちが誕生したのは明治時代と言われていますが、定着したのは戦後になってからです。おせちは、季節の節目を祝い、神々を祀る節目に食べられる料理。由緒正しきもので、それぞれの料理には鳥初めに食べるべき理由があるものばかりなのです。