

# ブリ



## 西区小呂島沖で獲れる身が締まった「ブリ」を

旬 5月～12月 生産地 小呂島・玄界島(西区)、志賀島(東区)

姪浜の渡船場から市営渡船で北西に向かって約1時間、小高い山のような小さな島が見えてきます。これが福岡市最北端、西区の小呂島。玄界灘の沖合約40km、ちょうど壱岐の東側に位置し、周囲3.4km、面積0.43km<sup>2</sup>、人口約170人ののんびりとした島です。島の主産業は漁業で、玄界灘を漁場に、ブリやヒラメ漁が盛んです。

小呂島では5～12月に巻き網漁という団体漁、2～4月にさし網漁などの個人漁が行われています。福岡市内で巻き網漁をしているのは小呂島だけで、これは2艘の大きな船で魚群を追い、魚がいるところに網をおろし、魚を網で覆って獲る漁法。主にアジやサバなど群れをなして泳ぐ魚を獲るのに用いられており、それを追ってくるブリなどの大型魚も網にかかるのだそうです。

旬は2～3月の寒い時期。糸島半島の北側、玄界島と

小呂島の間などで獲れます。玄界灘は流れが速く、栄養豊富な対馬海流が流れ込むため、よく肥えた美味しい魚が育つのだそう。小呂島周辺のブリは、イワシやキビナゴなどの青魚を食べていて、イカを食べて育つブリに比べて脂の乗りがよく、特に2～3月頃に船釣りで釣られるブリは格別なんだとか。

また、小呂島ではブリの加工品「小呂島漁師のしまごはん」を作って販売しています。これは、新鮮な魚に醤油などの調味料とネギやゴマなどの薬味を混ぜた“漬け”のような島の漁師料理「こねくり」をもとに開発した魚のフレークで、基本のうまかつ醤油をはじめ、柚子こしょう、梅しそなど、アツアツのご飯と一緒に食べると箸が止まらなくなります。

