

【冬】ブリ（ワラサ）

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



戦後、漁具の発達と共に昭和 20～30 年当時、神奈川県は全国でも指折りのブリの水揚げ地であった。写真は昭和 23 年頃の大磯の定置網であった鰯の大漁。

メモ ～ 相模湾といえ
ばブリ。そう呼ばれていた時代
が確かに存在した。一日に万以
上もの水揚げがあったという
から驚き。

今から 30 年以上も前の話で
あるが、ブリで財を築いた漁師
もいるほど昔の相模湾にはブリ
が豊富に泳いでいたのである。

今では伊豆半島からの水揚げ
の方が多く、寂しくなっていま
ったが、毎年 2～3 月にはブリ
（ワラサ）の声が聞こえてく
る。

チャンスは少ないが、水揚げが
あれば必ず射止めたい魚であ
ることは間違いない。