



←【天然ぶり】

【養殖ぶり】→



ブリ〔鱚〕

季節：冬

特徴：ブリは稚魚から成魚へ成長するにつれて、モジャコ→ツバス→ハマチ→ブリというふうに変わっていく出世魚としても有名です。

徳島県のハマチ養殖は鳴門市や阿南市、海部郡沿岸で行われており、春に生まれた稚魚を生簀(いけす)に入れ、冬には30～40cm位に成長します。養殖業者は日々品質向上のために努力を続けています。また、北灘漁協にて養殖されているブリは『徳島すだちぶり』としてブランド化されています。

調理方法：刺身・照り焼・塩焼・ブリしゃぶ など