

珈琲ぶれいく

～ 鰯 ～

高岡市民病院 油谷智史

タイトルの『鰯』、富山県民なら皆さん読めますよね???

そうです師走の時期に美味しくなる富山湾の冬の味覚『ブリ』です。

特に富山湾の特徴的な地形と恵まれた漁場のおかげで、冬の寒ブリと呼ばれるものは非常に肥えて脂がのって美味であり、ブランド化された氷見寒ブリは全国的にも有名になりました。ちなみに氷見寒ブリは氷見漁港で水揚げされ競り落とされた 6Kg 以上の寒ブリが名乗れるそうです。先日、あのきまぐれ料理系 YouTuber も氷見寒ブリを取り上げていましたよ！

氷見ブリ宣言直後でしたが、今年はなかなかの豊漁なようでして、近所のスーパーに早速並んでいたので買ってみました。



これで 298 円！！去年の半分以下のお値段です♪

『氷見寒ブリ』かどうかは分かりませんが氷見産ブリです。

背身ですがこの脂の乗り！トロもありましたが年齢的にあんまりたくさん食べられないので…。

銀色のヤツをプシュ！と開けて美味しくいただきました♪

焼いてよし、煮てよし、刺身でもタタキでもしゃぶしゃぶでもよし。

こんなコロナ禍で、南部会長筆頭に呑兵衛の皆さんは医療従事者ゆえに飲みにも行けずに我慢していると思いますが、せめて自宅でも富山の冬の旬を肴に楽しんでみてください。

正月価格になる前の今がチャンスですよ！（3月くらいまでは脂の乗ったブリは食べられます）