

ぶり



見分けポイント!

鱒 (ぶり)



体の横にある黄色い線と胸ビシが重ならない

～主なぶりの仲間たち～

平政 (ひらまさ)



体の横にある黄色い線と胸ビシが重なる

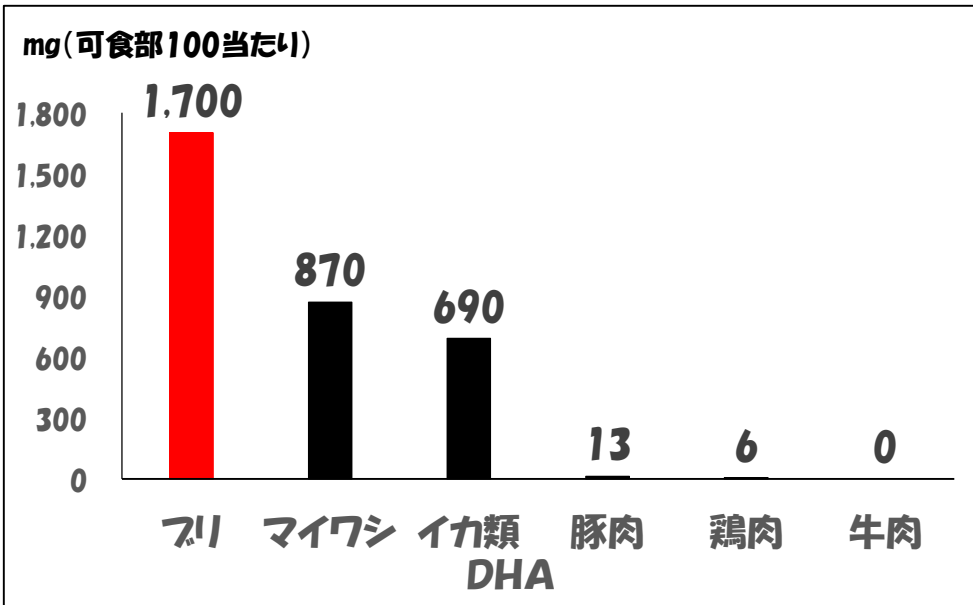
勘八 (かんぱち)



頭に「八」の模様
体色が黄色っぽい

～ぶりの栄養について～

魚を食べると健康に良い効果があることが様々な研究から明らかになっています。その中でも、ぶりには、血液をサラサラにしてガンの予防に効果がある「DHA (ドコサヘキサエン酸)」が多く含まれています。



日本食品成分表をもとに作成

～ぶりの育成から出荷まで～

① 種苗を漁獲 (ぶりの赤ちゃん)

「もじゃこ」と呼ばれる稚魚 (体重 3~5g 程度) を漁獲して海の大きな生簀に置いて育てます。

～「もじゃこ」の名前の由来～

藪の中で生活する小さな魚

藻 (も) + 小さな魚 (じゃこ) = もじゃこ



② 大きく成長

魚粉などを原料にしたエサを与え、1年半～2年間かけて育てます。

長崎県はぶりを育てるのに適した静かで綺麗な海域が多く、五島や県北地域などで盛んに養殖されています。



③ 海外にも出荷

体重 5.5 ~ 7.5 kg で出荷されます。

ぶりは日本だけでなくアメリカでも大人気です。長崎県産のぶりは、海を渡り世界各国に出荷されています。

