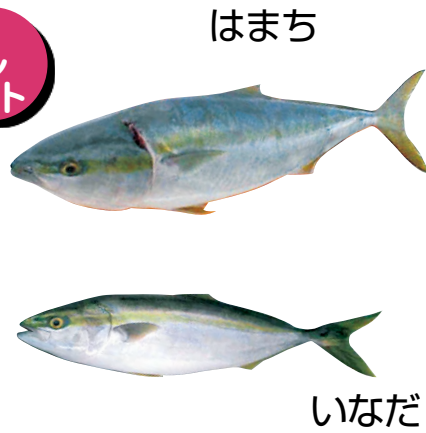


食べ物 “ウソ・ホント” クイズ

Q1

はまち、いなだ、ぶり、
これらはみな同じ魚の
ことをいう。



ぶりをを使った料理



ぶりの照り焼き



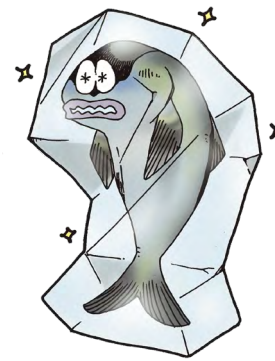
ぶり大根

ぶり



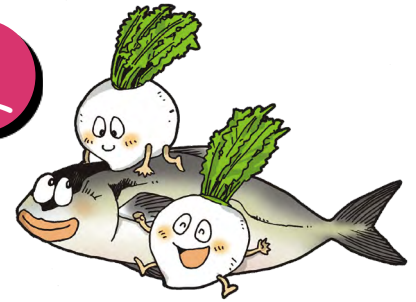
Q2

「寒ぶり」とは、冷凍した
ぶりのことである。



Q3

石川県の郷土料理
「かぶらずし」は、
かぶとぶりをを使った料理である。



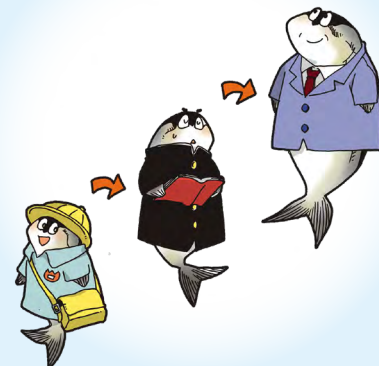
かぶらずしの漬け込み作業



↑点線部分を折ってご使用ください。

A1

ぶりは、成長するにしたい
名が変わる魚です。このよう
な魚のことを「出世魚」といい、
古くから縁起のよい魚として
親しまれています。スズキや
ボラも出世魚のなかまです。



A2

ぶりが最もおいしくなるのは、
11月の中旬から2月にかけて
です。なかでも、寒さが厳し
くなったところに捕れるものは、
脂がのりとともおいしく、このころのぶりを「寒ぶり」
といいます。とくに北陸産が有名でお正月には欠かせ
ない魚です。



A3

かぶの間にぶりの切り身を
はさみ、麴を混ぜて漬け込
んだ料理です。ぶりを長く
楽しむために考え出された
料理です。「かぶらずし」と
いいますが、おすしではなく
漬物です。

