ブリ（鰤）

これほどの大きなブリでも，市場の人の見事な手にかかれば，数分で捌き終わります。

鮮魚の店舗が並ぶ空間には大漁旗が飾られており，卸売市場らしい雰囲気が漂う中での撮影です。

本日の食材は，北海道羅臼産の約14kgのブリ（鰤）です。天然物はこれから北陸→京都へと回遊してきます。

県内では宿毛市などで養殖が盛んに行われており，当市場で扱っているブリの約半数は県内産となっています。

今回のブリは真っ白な身の部分が多く，とても美味しそうでした。
塩焼きやブリ大根などもいいですね。

定番の刺身は，醤油のほか，自家製のぬたでもいただきました。
口あたりのさっぱりとしたぬたは脂ののったブリと相性抜群！

本日の試食のメーンはブリしゃぶでした。切り身は中々お目にかかれないビッグサイズ！
秋も深まり日に日に寒くなってきましたが，こんな日の晩の食卓には，高知県産野菜をたっぷり使ったブリしゃぶはいかがでしょうか。