



ハーモニー松葉お食事だより

令和2年 12月号

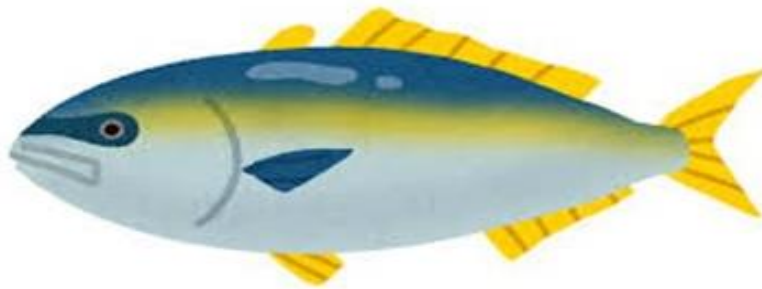


repast

12月20日は、ブリの日（鰯の日）という記念日です。

どうして12月20日は、ブリの日なのでしょう？

ブリは漢字で「魚へん」に「師」と書きます。「師」は旧暦12月の呼び名の「師走(しわす)」と漢字が似ていて、ブリの旬が12月なことから12月になりました。20日と決められたのは「2=ブ」「0=リ」と、少し強引な語呂合わせです。



鰯(ブリ)に関する豆知識



鰯は大きさによって呼び方が変わる「出世魚」です。呼び方は地方によって異なります。

関東地方

1. モジャコ……稚魚
2. ワカナゴ・ワカシ ……20cm以下
3. イナダ ……20～30cm
4. ワラサ ……30～60cm
5. メジロ……60～80cm
6. ブリ ……80cm以上

関西地方

1. モジャコ……稚魚
2. ワカナ ……20cm以下
3. ツバス、ヤズ ……20～40cm
4. ハマチ ……40～60cm
5. メジロ ……60～80cm
6. ブリ ……80cm以上



関西では大晦日に「年取り魚」として鰯が食べられていました。

年取り魚とは、大晦日の日に、新年に歳神様を迎える準備として年越しの食事につける魚料理のことです。現在では、縁起物として、正月に欠かせない魚ですが、晩秋に南下してくる親ブリのことを「寒ブリ」と言い、特に脂がのって美味しいと有名です。

