



学校HPへ

今回のテーマは…

校内「ブリ料理コンテスト」

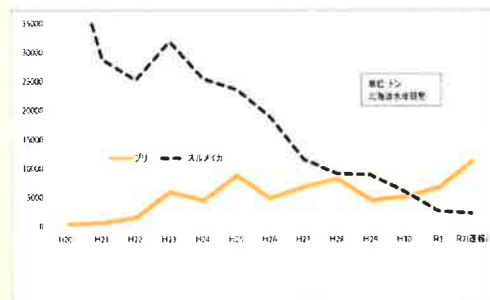
近年、函館での漁獲量が大幅に増えている鰯(ぶり)。
2年生の調理実習の中で、そんなブリをテーマにした「ブリ料理コンテスト」を実施しました。ブリをメイン食材にし、オリジナル料理のアイデアと出来栄を競いました。

函館の“海”の変化。新資源ブリの普及が急務！

近年、函館近郊の海でも海水温上昇の傾向がみられ、これまで主力の魚介であったイカの水揚げが激減し、それにとって代わるようにブリの水揚げが急増しています。イカ復活の見通しがまったく立たない中、函館市ではブリを新しい資源として活用していこうと様々な取り組みを始めているところですが、しかし…そもそも北海道民にはブリの食習慣が少なく、現在の消費量は全国平均の半分以下というのが現状です。
現在、函館・北海道ではブリ料理の普及が急がれているところですが、本校での取り組みも微力ながらその一助になれば…と願っています。

今回の実習では、渡島総合振興局より、ブリ普及事業の一環として、ブリの提供協力をいただきました。

渡島管内ブリとスルメイカの漁獲推移



スナップ写真



ブリにまつわる豆知識

- ①ブリは出世魚です！！
(関東)モジャコ→ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ
(関西)モジャコ→ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ
- ②ブリは赤身魚です！！
スズキ目なので白身魚だと思われがちですが、アジ科なので赤身魚扱いになります。
- ③ブリ御三家
ブリ、カンパチ、ヒラマサを“ブリ御三家”といいます。

スナップ写真

今回のエントリー作品(11品)

第1位！！

Gold! 金賞!



ぶり出し汁の揚げ焼きおにぎり茶漬け

「函館産ブリは魚体が小さく、脂も少なくさっぱりめ。おにぎりに付けるブリ味噌は腹側の身を使い、酒かすも加え脂分を出しました。お茶漬けのだし汁は、オーブンで焼いたブリの骨から煮出しました。」



高橋 湧
(北海道函館西高校 出身)

第2位!



和風ブリの野菜巻き



西田 聡一
(函館工業高等専門学校 出身)

第3位



鰯の南蛮漬け



粕川 祥太
(北海道立/国高校 出身)

第3位



チーズタッパぶり



近藤 創太
(函館大学付属柏校 出身)



ブリのマリネ



ブリのハンバーグ



ブリのスモーク・クリームチーズ



ブリのカルトッチョ

Instagram



↑校内ブリコンテスト



ブリのリゾット



ぶりのしゃぶしゃぶ



ブリのアヒージョ