

ぶりしゃぶ

ぶりしゃぶは、京都北部の沿岸地域で有名な郷土料理です。この周辺の海域にはぶりが豊富に生息しており、長崎の五島列島や富山の氷見とともに、日本国内で最もぶりの漁獲が多い地域の 1 つなのです。ぶりしゃぶは、しゃぶしゃぶと呼ばれる調理法でテーブル上で仕上げる料理です。一口サイズにスライスした薄いぶりを、沸騰した昆布だしの鍋の中に短時間入れます。そしてぶりの中央がまだ生の時に鍋から出し、風味豊かなタレに付けて食べます。このぶりしゃぶに使う調味料はポン酢、ねぎ、おろし大根などがあり、世帯や飲食店によって異なります。

ぶりしゃぶは友人や家族とともに鍋を囲んで一緒に食べることが多いです。他の季節でもぶりを購入することはできますが、お店ではぶりの脂がのっている冬季のみ、ぶりしゃぶを提供しています。またぶりは、80 センチ（約 10 キロ）の大きさになって初めて「ぶり」と呼ばれるため、成長の象徴でもあるのです。そのために、丹後地方では伝統的に正月や誕生日のお祝いにぶりを食べることが多いのです。そして、現在京都北部の旅館で供されることの多いぶりしゃぶは、かつて宮津の「鳥喜」や伊根の「油屋」で働いていた料理人が創作者と言われることもあります。