埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

# 西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

Volume
01
2017
June

TAKE
FREE

特集

# 蛸（たこ）

## 美味しい旬のお魚
## うおがし通信

真だこ

市場にて

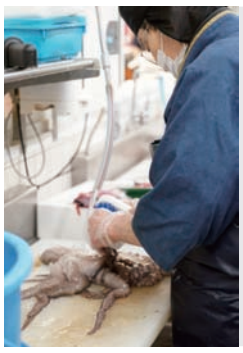
関西でタコ（真だこ）と言えば明石が有名だ。大阪や神戸では明石産や徳島産が主力であり京都では岡山産が主力である。個体差もあるが明石のタコは歯応えがあり、岡山のタコは柔らかいという特徴もある。夏が旬と言われ関西では半夏生にタコを食べる習わしがある。大阪・梅田にはタコの専門料理店もあったが京都では聞いたことがない。大阪の人はタコが好きである。

京都でタコといえば蛸薬師通りがある。その昔京都市中京区の永福寺の僧が、病の母親を思って母親の好物のタコを戒律を破って買い求めた。そのタコが池に飛び込んで光明を放ち、母の病がたちまち快癒したとの伝承からそのお寺が蛸薬師堂と呼ばれるようになったのが通りの由来であるようだ。

取締役会長・児玉保次

# 自家製たこボイルができるまで

刺身というと生のイメージですが、真ダコはそのままだとぬめりや生臭さがありますので軽くゆでたものをお刺身用として販売しています。今回は烏丸店でプリップリの自家製タコボイルが出来るまでをご紹介します。



隅々まで丁寧に洗います。

まずは生のタコの下処理から。今日は岡山から良い真ダコが入りました！これを1匹ずつ水と塩で丁寧に揉み洗いしてぬめりと汚れを取ります。これがむちゃくちゃ大変！吸盤の間や足の間にゴミがたまりやすいのでひたすらゴシゴシと磨いていきます。特に冬場は水もタコも冷たくて手が痛いそうです…。今は市場で洗ってもらえるものあるそうですが、なんと洗濯機で洗われているものもあるとか。それだけ時間と力のいる作業なんですね。さて、ピカピカになったタコを次はボイルしていきます。

沸騰したお湯にタコをそっと入れます。

ゆで時間はおよそ3分！意外に短いですよね？これが食感と柔らかさのベスト時間なんだとか。

ゆで具合を念入りにチェック。お湯も徐々に赤色に。

ゆで上がったら「手かぎ」で持ち上げてすぐ冷水へ。

ボイルできたらタコの粗熱を取り冷蔵庫で冷まして完成！タコはゆでると赤くなりますが、外国産のタコがピンク色なのに対し国産の真ダコはちょっと濃い目のえんじ色なのが特徴です。

みずみずしいツヤ！

足をカットして店頭へ。自家製は手間はかかりますが、それだけの美味しさがあります。ゆで時間やコツなども店頭でお教えします！

## よくあるご質問　アニサキスについて

先月よりアニサキスに関するご質問を多数いただいております。特に多いのが「お刺身は全て危険なの？」というご質問です。サバ、イカ、サケ、サンマなどが多いとされていますが、お造りへの加工調理時には適時除去しています。西浅の自家製さばキズシ（しめ鯖）やさば寿司についてはさらに冷凍を行って確実にアニサキスを無害化しています。また養殖魚にはほぼ確認されていないことも行政の調査で明らかになっています。商品やアニサキスについて不明な事がありましたら店頭までお気軽にご質問下さい。何でもお答えいたします！

column

## アフリカのたこの話

現在日本で消費されている真蛸の約7割はアフリカからの輸入品です。どうして遠いアフリカから？と疑問に思うかもしれませんが、西アフリカ沖は漁場がよく良質のタコや魚介類が豊富に獲れるのです。しかし近年日本の輸入量が多く現地では資源枯渇が指摘されています。私たち日本人は遠いアフリカの海の生態系も守る責任を持っているといえます。

輸入先の一つ、モーリタニア

旬の魚 食べてみた 西浅美食部

## タコとオクラの簡単マリネ

### 火を使わず作れるさっぱりとしたメニュー

**＊材料＊**

- たこボイル100g
- オクラ5本
- ミニトマト5個
- 新玉ねぎ中1/4個

**＊作り方＊**

- たこボイルを薄くスライスする。
- オクラは塩をふって板ずりし産毛をとってからレンジで約2分加熱。冷水にとって斜めに切る。
- ミニトマトは半分に、玉ねぎはみじん切りにして全ての材料を混ぜる
- オリーブオイル、酢、塩、コショウで味付けし冷蔵庫で冷やして完成。

厚めにスライスすれば食感を楽しめ、薄めのスライスならお子様にも食べやすくなります

**編集後記**

西浅が17年6ヶ月にわたって毎月発行していた「うおがし通信」が今号よりリニューアルしました。旬のお魚や美味しい食べ方はもちろん、それを支える職人達のこだわりや技もたくさんご紹介していきたいと思っております。記念すべき第1号はタコ特集です。これから暑くなる時期にぜひおすすめしたい一品です。

フリーペーパー
西浅の西浅について

おめでたい魚としてお祝いごとにも食される鯛には、内側に魚のような形をした骨が隠れていて、これを「鯛の鯛」といいます。江戸時代の書物にも「鯛中鯛」として登場する縁起物です。実は私たちのお店にも隠れた“価値”が沢山あります。そんな“価値”を鯛の鯛になぞらえて、「西浅の西浅」としてフリーペーパーで紹介・発信しています。

近鮮海魚 西浅

鞍楽ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 TEL 075-321-5750
カナート洛北内 洛北店 TEL 075-707-0805
イオンモール京都五条店内 五条店 TEL 075-326-4574
京都八百一本館内 六角店 TEL 075-223-6780
阪急うめだ本店内 梅田店 TEL 06-6363-6411
近鉄百貨店上本町店内 上本町店 TEL 06-6773-8002
近鉄百貨店草津店内 草津店 TEL 077-561-3537
生協CO・OP二条駅店内 二条店 TEL 075-811-0052
生協CO・OP桃山店内 桃山店 TEL 075-604-5792
生協CO・OPパリティ店内 西京極店 TEL 075-323-4560
生協CO・OP祝園駅店内 祝園店 TEL 0774-98-3453
エムジー内うお蔵 西賀茂店 TEL 075-491-8799
上堀川店 TEL 075-494-3063
上賀茂店 TEL 075-706-7370
大徳寺店 TEL 075-494-2456