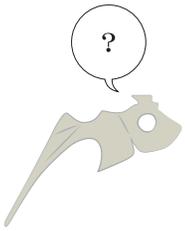


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

鱸

すずき

美味しい旬のお魚

うおがし通信

すずき

泳がしの鱸
洗いや刺身に



夏

も本番になると白身魚の主役であった鯛と入れ替わって脂がのって美味しくなるのがスズキ。代表的な出世魚です。

沖縄を除く日本各地の河口地域から岩礁域、沿岸地域で獲れます。日本海のスズキも良いものがあるが活け物としてなら漁場の近い瀬戸内から淡路島西部近辺のものが最高ですが、値段も最高となります。

夏は和食に使われる焼き物としては鮎やハモがメインとなるのでスズキの出番は刺身や洗いになります。当然活け物が求められるのですが、物でも汐焼きやムニエル、フライにしても美味しいのです。魚体に艶があり鱗が細かくびっしりと覆っているのが上物。使い道に応じて選んでください。私はスズキの頭とカマの部分の塩焼きが大好きです。骨ばっかりではありませんが。

取締役会長・児玉保次

北海道へ産地視察に行ってきました

皆さんは普段お店に並んでいるお魚達が、どこからどのようにして来たものか考えられたことはありますか？

西浅では2年前より北海道漁連様との直接取引により、北海道の高品質で安全な魚を仕入れ、お届けする取組を行っています。しかし実際どのような所から魚が来るのか目で見てみたい！ということで、西浅社長と現場店長達がまだ暑くなる前の6月初旬に北海道へ飛びました。



加工工場の様子。鮮度管理には徹底して取り組まれています



三枚おろしなどに加工。一つ一つ金属探知機にかけチェックしています



中標津(なかしべつ)空港から羅臼まで車で2時間。どこまでもまっすぐな道と広がる田畑。今にも動物が出てきそうです。

北海道はとても広いので、今回は道東の主要産地を回ります。札幌からさらに小型の飛行機に乗り換えてまずはほとんどの人が昆布を思い浮かべる羅臼(らうす)へ！



歯舞漁港&市場 真冬のようなですが6月です。冬はどれだけ過酷なのでしょう？

次は根室にある魚の加工工場へ。西浅でタラの加工やイワシなどでお世話になっている工場です。こちらの社長は鮮度維持に特にこだわり、店に到着する時に氷が少し溶ける事を見越して多めに氷を入れたり、イワシも選別機でローラーにかけると魚が傷付くため手作業で選別を行っています。



羅臼の道の駅 朝獲れたばかりであろう時鮭やスケソウダラが丸のままずらり



左からメヌケ、カジカ、ハツカク

道の駅でも魚が主役なのはさすが！羅臼漁協のあとは、別海漁協にてアサリの畜養所を見学。西浅大漁市でも好評だった大粒アサリは水揚げ後、ここで大きさの選別後3日かけて砂抜き出荷されます。



北海道の東の端、歯舞(はばまい)漁港ではちょうど朝の水揚げの様子が見れました！タラやニシンといった定番の魚からカジカなど京都市場ではなかなか見れない珍しい魚、店長達も初めてみたという魚もあったとか。豊かな漁場ですが冬はなんと日中も0℃以下という過酷な環境なのです。この中作業して下さっている漁師さんや漁港の皆さんには本当に頭が下がります。



現地の業者の方々との商談。同じ北海道産でも海域によつていろいろな違いがあることが分かりました

まだまだ紹介したいのですが、西浅に届けられる北海道の魚の美味しさの訳が少しお分かりいただけましたでしょうか？今後も産地の方々に感謝信頼関係を築きながら皆様に美味しい魚とそのこだわりをお届けしていきたいと思ひます。



スズキの梅醤油焼 白身魚と梅のさっぱりした味が夏におすすめ

- *材料***
- スズキ1切
 - 梅干し 1個
 - 塩 少々
 - しょうゆ 大さじ1
 - 油 大さじ1/2
 - 酒 大さじ1
 - きゅうり塩もみ&茗荷千切り適量
 - みりん 大さじ1
 - 砂糖 小さじ1

- *作り方***
- ①スズキに振り塩をし、10分おく。
 - ②梅ダレを作る。梅干しは種を取り、包丁で叩いてペース状にし、酒、しょうゆ、みりん、砂糖を合わせておく。
 - ③フライパンに油を熱し、①の水気をふき取って皮目から中火で両面焼く。②を加えからめながら煮詰めて器に盛る。



レシピ紹介 お魚かたりべ・料理家 森 貴子さん Blog「穀菜魚食」 <http://taka828.blog.fc2.com/>

編集後記 スズキという名前は、一説では「すずぎ洗いたような綺麗な身」に由来するとも言われる透き通った綺麗な白身が特徴の魚です。狂言「鱈包丁」にも登場するなど昔から上品で美味しい魚として親しまれてきました。また、今号は北海道産地視察をレポート形式でご紹介。これから店頭で北海道の魚をチェックして下さいね。

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。

