

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

秋刀魚

さんま

美味しい旬のお魚

うおがし通信

さんま

秋の味覚



サ

ンマは回遊魚です、太平洋岸を北海道釧路、根室沖から三陸気仙沼沖、房総半島銚子沖と南下していきます。

以前は浜で塩を振り冷凍にした塩サンマが殆どだったのですが、最近では漁獲後すぐに水氷（みずごおり）にして送ってくる生サンマが主力となっています。漁場から遠い関西でもサンマの刺身が食べられるのは水氷と空輸始め輸送時間の短縮のおかげです。

旬のサンマは体脂肪率は20%、出掛けの初物のサンマでも10%はあると言われています。だから塩焼が最高！強火の遠火が基本ですが最近のご家庭ではレンジ、グリル、ロースター等様々です、火加減は焼く人が器具の癖を踏まえて勝負してください。

取締役会長・児玉保次

意外と知らないサンマの話



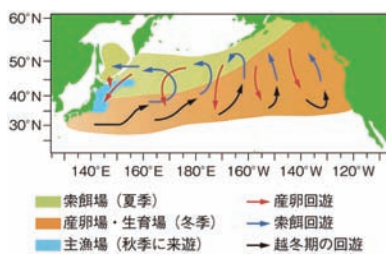
Q さんまはどこから来る？
Where are you from?

サンマは秋の味覚として日本人には馴染みの深い魚ですが、実はいつ・どこで生まれてどこから日本に回遊してやってくるのか詳しくは良く分かっていない謎の多い魚なのです。その理由はサンマは北太平洋に広く分布しており、稚魚も一年中どこでも発見されるため特定ができないこと、資源が豊富で養殖の必要が無く、調査があまりされてこなかったことなどがあります。

夏の間は北海道北東のオホーツク海方面で回遊し、一定の大きさを超えて成熟したサンマが秋になると産卵のために日本の太平洋側を南下するため、秋に脂の乗ったサンマがたくさん獲れるとされています。

Q サンマの寿命はどれくらい？
～知られざる生態～

サンマの寿命が分かってきたのも近年になってからですが、約1年～2年とされています。同じ青魚のマイワシの8年、マサバの11年などと比べるとはるかに短いのが特徴です。また、胃がなく1本の長い消化器官があるだけで、食べた者がすぐに排泄されるため塩焼にしたときに「わた」として食べることができます。



Q 美味しいサンマを見分けるポイントはこれ！

鮮度が良く脂の乗っているサンマを見分けるコツをいくつか伝授いたします！

- ・体表が光っていてお腹が硬いもの
- ・頭から背中にかけて盛り上がりがあり、太っているもの
- ・黒目の周りが濁ってなく、透明で澄んでいる
- ・口と尾が黄色いものは脂が乗って美味しいと言われていますが、関係ないという説もあります。迷ったら店頭にいる西浅スタッフにお気軽にお声かけ下さい！

西浅で働くキラリと光る職人達

さかなびと

Vol.1

二条店 山田 恵



魚屋という男性のイメージが強いですが、お店に来られるお客様は女性が多いので女性目線での商品企画や店づくりを心がけています。例えばお寿司の企画を考える時には、ネタの色どりが単調であったり地味にならないよう工夫したり、トレーや飾りつけでより美味しそうに、華やかさが出るよう気を付けています。

西浅では仕入れや企画等、担当者に任される部分が多いので、自分で考えたアイデアを形にできて、それが成功したときには達成感があります。もちろん大変な時もありますが、周りのスタッフと支えあって業務にあたっています。

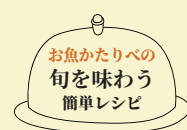
魚はもちろん大好きです！見るのも食べるのも。家で金魚も飼ってます（笑）

今8年目になり、若手や後輩指導もする立場になりましたが、彼らが成長していく姿を見るのが一番楽しいです。

この魚はどうやったら美味しくなるか
日々考えるのが楽しいです



カツオも手早く卸していきます。小柄な山田さんですが、卸したり刺身を造ったりするのは女性でも大丈夫とのこと。



焼きサンマのみぞれ和え たっぷりの大根で栄養バランスも◎

材料（2人分）

- ・秋刀魚・・・2尾
- ・大根・・・100g～200g
- ・赤茎がいわれ大根 適量
- 【A】
- ・醤油・・・小さじ0.5～1
- ・砂糖・・・小さじ1
- ・だし・・・50ml
- ・塩・・・少々

作り方

- ①秋刀魚を下処理し、三等分にする。
- ②①に塩をし、10分おく。
- ③大根をおろし、ざるで水気を切っておく
- ④フライパンを中火で熱し、②を両面こんがり焼く。
- ⑤貝割れ大根は食べやすい大きさに切っておく。
- ⑥ボールに③とAを加え、こんがり焼き上げた秋刀魚を加える。
- ⑦器に盛り付けて完成。



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

大衆魚の代表であったサンマもここ数年は不漁がニュースになっています。

要因はいろいろな説がありますが今年も昨年と同様不漁の予測が出ており西浅の仕入れ担当者も頭を悩ませています。先月号でもお知らせした北海道とのつながりや目利きを活かしてできるだけ良いサンマをご提供していきたいと思っています。特集では今号より西浅の社員をご紹介しますコーナーがスタートしましたのでこちらもお楽しみに！



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。



鞍馬ハウディ内 鳥丸店 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リリア店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP祇園東店内 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