

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

鰐

ひらめ

寒

ぶり、寒たら等、寒い時期に美味しくなる魚は多くありますが、ヒラメも同じです、春先の産卵に備えて寒中に栄養を蓄えて産卵の準備をしています。

日本全国で獲れますが、暖流系の魚で西日本各地で多く獲れます。九州の天草から出荷されるものが京都の市場での評価が高いようです。底曳網漁のため漁場が遠くなりませんが、島根県浜田港で水揚げされるヒラメは量的にも多く入荷し価格も、手頃です。今の時期に京都にも沢山入荷していますよ。

ヒラメはカレイ目ヒラメ科の魚でカレイのグループに所属します。カレイは店頭にもよく並び種類も多いですが、ヒラメはカレイより魚体が大きく刺身や切身で店頭に並ぶことが多いようです。

【ヒラメは万能選手】

ヒラメが合わない魚料理は無いと思うくらいどの様な料理にも合いますが、今夜はムニエルでどうぞ、勿論ワインは白の辛口で！

取締役会長・児玉保次



ひらめ

市場では身の状態を見るため裏側が上に置かれる

美味しい旬のお魚

うおがし通信

左ヒラメに右カレイ!?

両者の違いを表すよく知られる言葉ですが、イラストのとおり眼の付いている黒い側を表にしてお腹を下に並べると、左を向くのがヒラメ、右を向くのがカレイです。(一部例外もありますが、おおよそ日本ではこれに当てはまります。)

他にも口と歯にも違いがあります。英語ではヒラメを表現するとき Large-tooth flounders “大きな歯のヒラメ”と言うように、口も大きく歯は鋭く小魚などを襲う攻撃的な肉食魚です。一方カレイの口はおちょぼ口で攻撃的には見えませんね。これはカレイは主に海底の小さな虫(ゴカイなど)を食べているからです。食べ物の違いか、ヒラメは成長が早いが寿命は7~8年、一方カレイは成長は遅いものの、寿命は長く15年程度が平均のようです。



Hirame



Karei

また、ヒラメもカレイも生まれた時はイワシやアジなどの魚のように体の左右に目がついていて、他の魚と同じように水中を泳いでいます。しかし成長するにしたがって、徐々に目が片方に寄って行き、その段階で体が横になって海底で生活するようになるという不思議な生態を持っています。



最近では養殖物も多いヒラメですが、西浅では目利きした天然物を重点的にご提供しています!

＼今が美味しい!／
ひなせ

岡山県日生の一年牡蠣

通常2~3年かけて育てるのが一般的な牡蠣ですが、岡山県日生では播磨灘の穏やかな海と山からの豊富な栄養により、1年で大きく甘みのある牡蠣に育ちます。1~3月が身も大きく味も良いので今が食べ頃です!



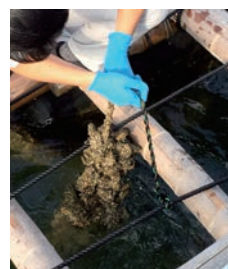
特に加熱しても身の縮みが少ないので、お鍋や炒め物などにも最適です。

また西浅の営業担当が毎年産地の視察を行っています。育ち具合や工場の様子を確認しています。現地での徹底した品質管理についてもお墨付き。安心安全な牡蠣をお召し上がりいただけます。

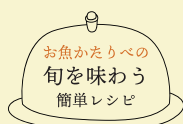
※取り扱い：京都・滋賀店舗のみ



2月は殻付き牡蠣も販売予定。フライパンで簡単に調理できます。



産地視察の様子
漁場は十月~三月までのシーズン中のみ蓄養筏を設置し、シーズン終了後には海底に落ちた牡蠣の清掃などを行っています。また過密養殖にならないよう管理されています。



牡蠣のオイル漬け

凝縮した牡蠣の旨味が味わえます、お酒のあてにも◎

＊材料＊ (作りやすい分量)

- ・牡蠣 (加熱用)・・・100g
- ・オリーブオイル・・・大さじ 1/2
- ・オイスターソース・・・大さじ 1/2
- ・にんにく・・・1片
- ・鷹の爪・・・小1本
- ・ローリエ・・・1枚
- ・オリーブオイル (漬込み用)・・・50ml

＊作り方＊

- ①かきをボウルに入れて塩 (分量外) 少々をふり、流水で汚れを落とす。ざるに上げて水気をきる。
 - ②フライパンにオリーブ油少々を強めの中火で熱し、かきを入れる。フライパンをゆすりながらかきの水分を飛ばす。水気がなくなってきたらオイスターソースを加え火を止める。
 - ③②を保存容器に入れ、オリーブオイルを注ぎ、にんにくをのせる。
- ☆30分くらいから食べられますが、そのまま1晩以上おくとなじんで美味しくなります!



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

冬の白味の王様と言えばやっぱりヒラメ! 顔はちょっと怖いですが味は間違いなく美味しいですよ。

高級魚のイメージですが、旬の寒ヒラメは意外にお手頃、そして今月ぐらいまでが時期となりますのでまだ食べてない方はぜひお早めにどうぞ。そして2月はまだまだ寒い時期ですが、海にはもう春が来ています。冬から春になる店頭の様子をぜひ感じていただければと思います。



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。



鞍楽ハウディ内 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 八幡町店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP 祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453

阪急オアシスかどの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
エムジール内うお蔵 大徳寺店 Tel. 075-494-2456

西浅本社 Tel. 075-451-5520