

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

桜鱒

さくらます

鱒

(ます)と名前が付いていますが学術的な分類ではサケ目サケ科サケ属であり「鮭」です。

鮭ですが、この鱒は遼上期間が春先から晩秋までと長期にわたるのが特徴です。桜の時期に漁獲されるから、又婚姻色が明るい桜色なので桜鱒と呼ばれます。春の魚体は全身銀色の細かい鱗に覆われた美しい魚体です。今は青森など東北北部の産地が多いですが、これから富山県を始め北陸の物が出てきます。大きなものはかなり高価な値段で料亭などに取引されます。

桜鱒はヤマメ、アマゴ、サツキマスや琵琶湖のビワマスと実は同じ魚ですが、海に下る降海型なので大きく育ち、他は海に下らない陸封型なので大きくならないのです。現在は鮭と鱒の明確な違いが曖昧ですが、本種が今の時期美味しいのは間違いありません。

取締役会長・児玉保次



稀に非常に体高のある肥満体になる。大変脂が乗って美味ですが、河川環境の悪化等によりサクラマスの漁獲量は減少しています。

さくらます(本ます)

うおがし通信

美味しい旬のお魚

川に残った山女魚、海に降りた鱈

川 で生まれたヤマメは生まれた時は同じなのですが、その後川に留まるか、海へ降りるか2つの人生が待っています。

北海道や東北、北陸の河川では本州南部に比べ寒く餌も少ないため、生存競争が激しくなります。本州北部では約半数が、北海道では約4分の3のヤマメが海へと降りていきます。



メスとオスの一部が海に降りる

比較的大きな稚魚のオスが川に残り、メスや一部の小さなオスが海に降りやすいと言われています。もちろん海へ行けば捕食者に食べられる可能性は大きくなりますが、鮭類の特徴である淡水から海水に適応できる能力により、生き残ったヤマメ達は餌の豊富な海で大きく成長して鱈となります。



海に出たヤマメは鱈(サクラマス)に成長

川に残ったヤマメが体長20cm程にしか大きくならないのに対して鱈(サクラマス)は約60cmほど。大きくなった鱈は産卵のために、春から初夏に生まれた川へと戻って来ます。かつて海に追いやった(?)仲間がこんなに大きくなって帰って来るなんてヤマメ達は驚いているかもしれませんね。



ビワマス

滋賀県の方にはお馴染みのビワマスはサクラマスと分類上はほぼ同じですが、琵琶湖にのみ生息する固有種で海には降りない陸封型と呼ばれるマスです。

琵琶湖周辺の河川で生まれたビワマスの稚魚は琵琶湖で大きくなり、また生まれた河川へと戻る過程で、琵琶湖の豊富な餌の影響で海に降りずともサクラマスのように約60cmほどにまで成長します。見た目もサクラマスと同じSmolt(スモルト)により銀色になりますが、長い間淡水でのみ暮らしていたため海水適応はできなくなっています。



ビワマスの旬は7~8月
特に天然物は大変貴重ですが、抜群の美味しさ！

これ、オススメです！

春は貝類が美味しい時期です。西浅オススメは厳選した貝類がいろいろ入ったお刺身盛合せ。お酒が好きな方にも喜ばれています。めったに入荷しない美味しい貝も入っているかも？ぜひこの機会に食べてみて下さいね。

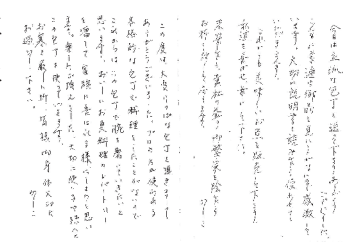


トリ貝、赤貝、ツブ貝、タイラギ貝など
今が美味しい貝類がいっぱい！

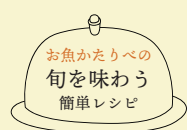
お便りいただきました



先日西浅90周年記念プレゼントに応募いただき、プレゼントに当選したお客様より、なんと直筆のお手紙を頂きました。いつも西浅でお買い物いただいているとの事、大変嬉しく思います。ありがとうございました！



西浅へのご意見・ご感想お待ちしております！
詳しくはホームページをご覧ください。



サクラマスのレモンソース

凝縮した牡蠣の旨味が味わえます、お酒のあてにも◎

材料

- ・サクラマス・・・1切
- ・ハーブ(パセリ、ディル、バジルなど)
- 【レモンソース材料】
- ・レモン汁・・・小さじ2
- ・レモン果皮少々
- ・塩、粗びき黒胡椒、砂糖・・・各少々
- ・油・・・大さじ2

作り方

- ①サクラマスの水分をふき取り、塩胡椒をする。
- ②フライパンを熱し、中火で①を両面こんがり焼いてお皿にとっておく。
- ③レモンソースを作る。②のフライパンに材料を合わせ火にかけてソースを作り、②にかける。
- ④ハーブを飾ってできあがり。



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

京都も桜の時期がやってきましたー！ということで、今回の特集はサクラマスです。マスといえば富山の名産、マスの寿司が思い浮かびますが、天然魚でしかもあまり頻繁には入荷が無い魚ですので、もしかしたらあまり知らない、食べたことが無いという方もおられるかもしれませんね。しかしとっても美味しいお魚ですので店頭で見かけましたらぜひ食べていただきたいと思います！

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。



鞍馬ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	京都八百一本館内	六角店 Tel. 075-223-6780	生協CO-OP二条駅店内	二条店 Tel. 075-811-0052	阪急オアシスカの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488
京都ファミリー内	西院店 Tel. 075-321-5750	阪急うめだ本店内	梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内	桃山店 Tel. 075-604-5792		
カーナート洛北内	洛北店 Tel. 075-707-0805	近鉄百貨店 上本町店内	上本町店 Tel. 06-6773-8002	生協CO-OPパティ店内	西京極店 Tel. 075-323-4560		
イオンモール京都五条店内	五条店 Tel. 075-326-4574	近鉄百貨店 草津店内	草津店 Tel. 077-561-3537	生協CO-OP祝園駅店内	祝園店 Tel. 0774-98-3453		

西浅本社 Tel. 075-451-5520