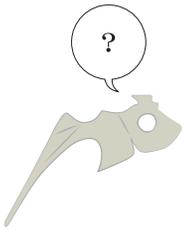


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

はたはた 鯨神

はたはた

写真の千八タハタは
塩干取扱店のみで販売

美味しい旬のお魚

うおがし通信

はたはた

50

年ほど前の京都中央卸売市場の早朝、寒い冬はドラム缶

で焚火をして暖をとっていました。

その残り火でハタハタの干物を焼く。「ハタ(ハタハタ)は旨いな、焼き

立てなんぼでも食える！」魚の味を知り尽くした市場の大先輩の会話を思い出します。私も大好きです。

秋田県の県魚となっているハタハタですが、漁獲量としては兵庫県但馬地方が多いようです。この地方で獲れるハタハタは白ハタと呼ばれています。ハタハタは回遊魚で産卵のため秋田県の海岸に接近するので、卵を持ったハタハタの料理も秋田名物です。

骨が多く食べにくいイメージの魚ですが、ヒレの下から頭を取って調理するとずっと食べやすくなります、大きな頭で歩留まりが良くないハタハタですが一度試してください。小さなハタハタでも唐揚げにするととっても美味しいですよ。

ハタハタと言うと干物が頭に浮かびます。兵庫県は魚の加工業者が多くこちらの物が多いようです。ハタハタは主に底曳網で漁獲されますが、底引き網漁の解禁は9月1日です。天候さえよければ間もなく鮮魚(生)のハタハタが店頭に並ぶこともありますのでお待ちください。

取締役会長・児玉保次

9月のおすすめ魚はコレ!

秋 になると獲れるお魚がガラッと変わり店頭には秋らしいお魚がたくさん並べられます。気温も下がり温かいお料理も食べたくなってきますよね。秋の旬魚で西浅おすすめのお魚をご紹介します!



秋鮭

現在は養殖物が多く出回るため鮭は年中食べられますが、秋鮭と呼ばれる鮭(正式にはシロザケ)は、シーズン中にしか出回らない天然物!値段も手頃ですが味はあっさりめなのでホイル蒸しやお鍋、バター焼、フライなどがおすすめです。



サバ (秋サバ)

秋のサバは脂がのって一番美味しい時期を迎えます。シンプルに塩焼で素材の美味しさを、または鮮度の良いものは「きずし(酢締め)」も抜群の美味しさです。



サンマ

8月終わりから新サンマが入荷してきますが、9月には価格も落ち着き本格シーズンに入ります!塩焼が定番ですが、お寿司の取扱店ではサンマを使ったお寿司も登場しますのでぜひお楽しみに!

まだまだご紹介したいお魚もたくさんありましたが、特におすすめな3種をご紹介しました。どれも大衆魚とも呼ばれますが様々な食べ方で楽しむことができますので今月はぜひこれらの魚を堪能して下さい!

西浅特製・お魚塩麴漬け

今夏からの新商品、「お魚の塩麴漬け」。塩麴は食材に含まれるデンプンやタンパク質を分解して旨味(うまみ)や甘味を引き出して美味しくしたり、肉を漬けると軟らかくなると言われています。また焼いたり炒めたりすると綺麗な焼き色を付けることができ、照りや艶も加わって食欲を

そそのるので、塩焼きとはまた違った旨味を感じられます。西浅各店ではその日仕入れたとっておきのお魚を使ったいろいろな塩麴漬けを販売しております。焼き方は味噌漬けと同じく余分な塩麴を軽くキッチンペーパーなどでぬぐって焦げ目がつかないようじっくり焼いて下さい。簡単で美味しいメイン料理ができますよ!



赤ムツの開きを塩麴漬けに



ブリの塩麴漬け
脂のある魚が比較的相性が良いです



秋鮭とさつまいものバター醤油焼き 見た目もカラフル!秋らしい一品です

材料

- ・鮭・・・2切
- ・さつまいも・・・5cmほど
- ・エリンギ・・・1本
- ・すだち・・・1個
- ・バター・・・8g
- ・塩・胡椒・・・少々
- ・小麦粉・・・大さじ1
- ・醤油・・・大さじ1弱
- ・みりん・・・小さじ2
- ・油・・・大さじ1~2

作り方

- ①鮭は食べやすい大きさに切り、塩・胡椒をしておく。
- ②さつまいもは輪切りまたは半月切りで5mmに切る。エリンギは食べやすい大きさに切る。すだちは輪切りにする。
- ③①に小麦粉をふって置く。
- ④フライパンに油を敷き、中火で鮭とさつまいもを加え、両面を焼く。
- ⑤④にエリンギを加えさらに炒め、火がとおったら、バター、みりん、しょうゆを入れて全体にからめる。
- ⑥器に盛り、すだちを添えて完成。



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

今月の表紙はハタハタですが、関西では干物での流通が多いため生のハタハタは専門店である西浅でもなかなかお目にかからないレア魚です。また、ハタハタという名前は一見通称か地方名かな?と思われがちなかわいい名前ですが、れっきとした和名の正式名称です。由来は、秋田で雷のなるような荒れた日によく獲れるため雷のなる音「ゴロゴロ」のような意味だそうので別名「カミノリウオ」とも言うそうです。見た目とのギャップある魚です。



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。



- | | | | | | | | |
|--------------|-----------------------|-------------|------------------------|--------------|------------------------|------------|-----------------------|
| 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 | 飯倉オアシスカの店内 | 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 | | |