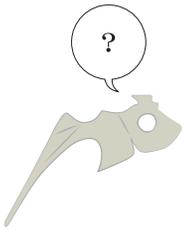


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

鮭ぶり

美味しい旬のお魚

うおがし通信

天然ぶり

10キロを超えるブリ
後ろの魚が小さく見えます

ス

ーパー
で見か



ける鮭は殆どが養殖であり、季節を感じない通年商品となつていきます。鮭と言う名前は付いていますが、天然と養殖では魚種が違うと考えた方が良いでしょう。産地や季節、サイズで大きく値段が異なる天然物、仕入れに魚屋のブロの経験と目利きで値打ちを見極めることが不可欠な魚です。これに対しては、一定の品質、高い鮮度で、通年出回る養殖物、お客様の評価も様々ですが価格は通年では養殖の方が高いのではないのでしょうか。天然物は10Kを超えて初めて一人前に鮭と呼ばれる出世魚です。日本全国獲れますが日本海の鮭、特に北部の物の評価が高く能登鮭や氷見鮭、佐渡鮭などはブランドです。石川・富山では年末一尾20〜30万円の値段が付く事があります。強い北風が吹きみぞれが舞うような日は富山湾では「鮭起こし」と言い鮭の群れが定置網にかかります。水深の深い富山湾、浜から定置網まで近いので生きているうちに出荷が出来ます。今はまだ富山湾に鮭起こしは吹いていませんが北海道の鮭が関西にも出回っています、北の海の産で脂の乗りも良い。店頭で見かけたらお買い求めを。

もっと知ってほしい!ブリの話

これから旬を迎えるブリ、もっと美味しく味わえる情報をお教えします

実は超レア!? 日本近海にしかない魚

今ではスーパーなどでも通年出回りあまりに身近なブリですが、マグロ等と同じ回遊する魚にも関わらず、実はブリが生息するのは世界の中でも日本周辺と近海のみ!世界的に見るとレアな魚と言えます。



ブリの分布域と産卵域
※水産庁ホームページより抜粋

養殖 vs 天然 それぞれに良さがあります



養殖物

天然物

ブリは赤身の魚に分類されますが、上の写真を見ていただくとおり、養殖物は天然物に比べ身の色が白っぽくなっています。養殖ブリは早く成長させるためにエサを与え続けるので、天然ブリよりも脂肪の量が多く、身質が軟らかいのが特徴です。しかしその分鮮度は落ちやすくなります。鮮度の良さを見るには血合いの色が

鮮やかか、身がキレイで艶があるかを見て下さい。一方天然ぶりの大きな特徴は大きさや季節によって大きく味が変化することです。ブリの幼魚のツバスやハマチは脂は少ないですがあっさりしてお刺身で人気です。脂がのるのは寒ブリとも言われる冬場。大きくなったブリの身の旨味と脂のりは格別ですが、その分市場での目利きが重要になってきます。



西浅ではその日のオススメのブリを販売

養殖ブリは柔らかく脂ももって品質が安定しているので良い天然ぶりの入荷が無い時にはこちらのほうを、逆に旬になって価格も落ち着いてきたころ良い天然ぶりが入荷した時には天然物がオススメです。どちらも良い面があるので好みや時期、調理法などその時々でセレクトしていただければと思います。

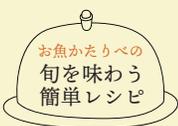
11/6(木)かに解禁!

11月の大きなイベントといえば、カニの解禁があります!今年も冬が来たな~と感じる瞬間ですね。カニにもいろいろあるのですが、ここでいうカニとは山陰~北陸地方の「ズワイガニ」のことです(北海道などの地域では漁の時期が違うところもあります)。よく聞く「松葉ガニ」「越前ガニ」というのは全てズワイガニのオスの名称ですが、獲れた場所によって違う名前ではばれるためこのような名称になっています。



ズワイガニのオスとメス
カニは持ってみずっしりと重みがあるものが身がつまって美味しいです!

一方メスのズワイガニは「セコガニ」や「コッペガニ」と呼ばれてオスのカニより小さいのですが価格もお求めやすくまた内子や外子といった卵も楽しめるのでこちらもオススメです。解禁の日のお天気にもよりますが、7日~8日頃から兵庫県などから獲れたばかりの初物のカニが西浅にも入荷してくる予定です。この時期ならではの味覚ですので、ぜひともおすすめいたします。



ぶり大根

ぶりのアラが絶品ご馳走に。もちろん切身でも

材料 (2人分)

- ・ぶりのあら・・・適量
- ・大根輪切り・・・4枚
- ・生姜・・・適量

=====<A>=====

- ・昆布だし・・・2カップ
- ・醤油・・・大さじ2~3
- ・みりん・・・大さじ2
- ・酒・・・大さじ1
- ・砂糖・・・大さじ1.5

=====

- ・下煮用のとぎ汁・・・適量

作り方

- ①大根は面取りをする。米のとぎ汁と一緒に鍋に入れ、沸騰してから10分中火で煮、そのまま少し置く。
- ②ぶりは塩をして20分おく。湯(80℃)をかけ、流水で血合いやうろこを取る。
- ③鍋にAを入れ煮立たせ、大根とぶりを入れ中火で15分、アルミで落し蓋をして煮る。
- ④針生姜を作っておく。
- ⑤煮汁が少なくなって③がべっこう色になってきたら汁をまわしかける。(艶が出る)器に盛り、針生姜を添える。

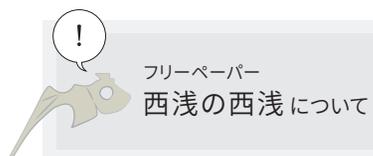
(ポイント) 大根はとぎ汁と煮ることで苦味がとれます



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

お正月の魚と言えばブリが思い浮かぶ方は多いと思いますが、これは西日本から関西、北陸までで、新潟から東日本では逆にお正月にはサケの文化があるようです。ブリの養殖業も九州や四国、逆にサケの養殖は東北が盛んなので納得です。特に一大産地であり、消費地でもある北陸地方では、お祝いやお供えにブリを丸ごと1本送ることもあるようです。ということは北陸の多くの方は大きなブリをご家庭で捌けるということなのでしょうか??・・・本当に尊敬します!



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 | 飯島オアシスカの店内 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 | TauT 阪急港西口内 uroco Tel. 075-382-5185 |
| 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 | 西浅本社 Tel. 075-451-5520 |