

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

鰯

あじ

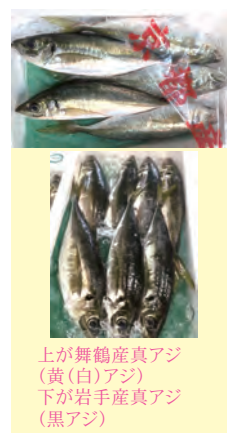
以前は市場に入荷する魚の割
はアジ類だと言われていた。
その為か干物として食べられた割合
の高い魚だ。沼津や伊勢志摩の開き
干し、房総のなめろう、紀州の姿ず
し、むろあじを使うが伊豆諸島のく
さや等、アジは全国に名物料理があ
る。家庭でもアジは大衆魚として食
卓でなじみの魚だった。最近では鮮
度良く我々の手に届くので刺身や鰯
ネタとしての需要も多い。

アジには真アジ・丸アジ・むろあじ
などがある。高級魚のシマアジもア
ジだ。アジの特徴は体側にぜいご
(ぜんこ)と呼ばれるうろこが発達
していることだ。これでアジだと見
分けられる。

真アジは潮岬以東太平洋岸の黒ア
ジと潮岬以西、四国・中国・九州そ
れに日本海西部で漁獲される黄
(白)アジがある。黒系は回遊性のア
ジで、黄系は近海の磯に定着してい
るアジである、中でも餌の豊富な瀬
に居付くものは瀬付きアジと呼ば
れよく脂が乗っている。

京都では美味しい黄色系が殆どで
あり、瀬戸内海沿岸では真アジより
目の前の海で獲れる丸アジを使うこ
とが多いようだ。

取締役会長・児玉保次



上が舞鶴産真アジ
(黄(白)アジ)
下が岩手産真アジ
(黒アジ)

美味しい旬のお魚

うおがし通信

“人とのアナログな意思疎通” を目指す産地直送とは!?

現 在食品スーパーではどこでも「産直フェア」を見かけるようになりました。

水産売場に限らず農産売場でも活発で、これはやはり「生鮮品は鮮度が命なので、産地から早く＆直接お届けしたい」という想いから始まり、きちんと生産者の方々の顔写真付きでアピールされることも多いですね。

でもそんな産直フェア、実際の商品を見てみると、鮮度も含めた品質にどうも疑問符がつくことも。なぜそうなるのでしょうか、我々には良く分かります。

「産直」の取り組み方の違い

どの食品スーパーも、やはりまずは産地に出向き、どんな魚が水揚げされるのか、どれぐらいの量なのか、物流費含めて価格はいくぐらいになりそうかなど、調査します。そこで自分たちが要求する魚のレベル感を現地の取引業者さんと擦り合わせをしており、後は都度電話連絡で発注し、店頭で販売していきます。

当社でも同様のことをするのですが、何よりも違うのは、「魚が大好きだという愛情をベースにしてやり取りをする」ということです。現地の人たちは日々荒海で命を掛けて漁をしておられ、尚且つ獲れたての価値を毎日実感し、魚種の変化から季節の変化も感じ取り、魚の素晴らしさを肌身で知っておられる。そうなるとおのずと1匹ずつへの扱いも丁寧になり、最終的には「美味しいなあ!」と喜んでもらいたい一心で大変な仕事をこなしておられます。当然仕事ですから、商売として利益を考えることも必要で

すが、そういうビジネスライクなやり取りではなく、やはり「魚愛」が優先している方が喜びが大きい。当社もそういう姿勢なので、おのずとそういう人たちとは意思疎通が深まり、大変良好な関係が築けます。逆に、商売優先の人たちはどうしても魚を「モノ・商品」として“粗く”流通させるので、店頭で並ぶ商品はイマイチ。反面我々には愛情で護られた高品質の魚が届くのです。

産地の人たちの「魚愛」に感激!

先日長崎と福岡の産地に出向いたのですが、現地の人たちの丁寧な扱いには本当に驚かされました! ほんの一例ですが、写真(下)のように1匹ずつ水をかけて洗っていたり、漁師さんの中でも扱いの丁寧さに優劣があることを熟知した上で選別したり…。我々が店頭で何気なく見かける魚は、いったいどれだけの人の手間をかけられているのかを目の当たりにして、とても感動しました!



他にも、京都は舞鶴、北海道、高知宿毛の業者さん等とも常々お取引頂いており、我々も必ず現地に出



向いて取扱の丁寧さや品質の高さを確認済みであり、いつも信頼のおける魚を送ってきて頂いています。

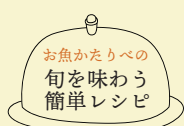
思いを受け取り、お客様に届ける

さあ、そんな魚愛を見せつけられた次は、我々の出番な訳ですが、ここでも大きな違いがあるのは、「他所では仕入だけに専念するバイヤーが仕入するが、当社では店長が仕入をする」という部分です。1人で全店舗分の仕入を一手に担うバイヤーだと、とにかく買い付けることだけで精一杯になってしまい、品質の確認まで手が回りません。しかし我々だと、店長自身が仕入れた商品を販売しますので、おのずと品質へのコダワリが出てきます。産地の業者さんたちも当然コダワリやプライドを持って魚を取扱っておられるので、我々の店長とその部分で意気投合できるのです。「札束では動かない」のが浜の人たちの矜持。



我々は一匹一匹を丁寧に、送り届けてくれる様々な人たちの努力に想いを馳せながら、魚を慈しんでこの魚食文化をお客様とともに愉しんでいきたいと思っています!

おまけ
生簀から出したばかりの
イカをお刺身でいただきました
さすがの鮮度と美味しさ!



鰯の夏野菜マリネ

蒸し暑い時にもさっぱり食べられるメニュー

材料 (1人前)

- ・鰯(片身)・・・2枚
- ・塩・・・少々・・・こしょう・・・少々
- ・オリーブオイル・・・大さじ2
- <A>
- ・ミニトマト(半分に切る)・・・3個
- ・赤玉ねぎ(薄切り)・・・1/4個
- ・ブロッコリースプラウト・・・1/4束
- ・レモンスライス・・・少々
- ・ゴーヤ(半月切り)・・・1/4本
- <マリネ液>
- ・塩・・・適量・・・こしょう・・・適量
- ・オリーブオイル・・・大さじ3
- ・レモン汁または酢・・・大さじ2
- ・蜂蜜または砂糖・・・小さじ1

作り方

- ①鰯に塩・こしょうをしておく。
- ②ゴーヤは塩もみし、水気を切っておく。
- ③フライパンに油を敷き、中火で鰯を皮目から焼く。
- ④ボールにマリネ液を合わせる。
- ⑤④にAの材料を加えて合わせる。
- ⑥⑤に③に漬け込む。

1時間ほどで味が馴染みます!



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/>

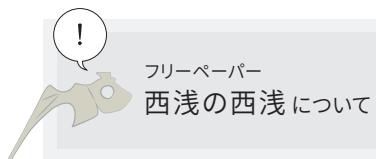


京都にて旬のお魚を味わう
料理教室を開催されています。
詳細はブログにて

編集 後記

今月の表紙はアジです。
魚といえばアジ、といわれるぐらい人気・流通量ともにトップクラス、私達にとってはなくてはならない魚ですね。
裏面にはここ数年で取り組んでいる西浅の産直の取り組みについてご紹介いたしました。店頭のお魚1匹1匹に実は見えないけれども多くの人の努力と思いが込められていることをぜひお伝えしたいです!これからも「西浅の産直」として確かな品質でお届けしてまいります。

おめでたい魚として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	阪急オアシスカの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488	生協CO-OP二条駅店内	二条店 Tel. 075-811-0052	TauT 阪急洛西口内	uroco Tel. 075-382-5185
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		
カネート洛北内	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パリア店内	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