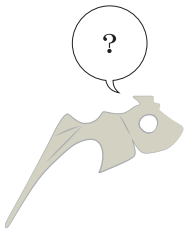


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

白魚

しらうお

美味しい旬のお魚

うおがし通信

白

魚は待望の春を告げる春告魚の一つです。シラウオ科の魚で、活きているうちは身に透明感が有りますが死ぬと白くなります。これが白魚の名前の由来となっています。

慣用句に「白魚のような手」と言いますが白くて細い白魚の形は女性の憧れだったのかもしれないね。

ほぼ日本中で取れますが川をさかのぼり産卵することから川を選ぶようです。産卵後そこで一生(二年間)を終えます。

白魚は徳川家康が大変好んだ魚です。江戸の佃島で白魚漁を行わせたのでそこで佃煮が生まれました。鮮度が良ければ生食で、もしくは天ぷらや吸い物、卵とじなど料理法は多彩です。

よく似た魚にシロウオ(素魚)があります。こちらは博多名物、踊り食い、で有名な魚です。

白魚がシラウオ科の魚に対して素魚ははぜ科の魚です。白魚と同じくほぼ日本全土に分布し同じく川に遡上して産卵する一年魚です。もう一種この時期店頭で見かける「のれそれ」は穴子の稚魚です。

取締役会長・児玉保次

裏面に写真付きで詳しく違いを紹介しています！

店頭で感じる春の訪れ🌸

旬のシラス(魚の稚魚)あれこれご紹介

3 月に入ると一気に店頭が春のお魚で彩られます。今回はその中でもしらす(魚の稚魚)をいろいろご紹介します。
柔らかく食べやすいのと優しい味わいでお子様から年配の方までこの時期の旬魚としておすすめしたいお魚です。



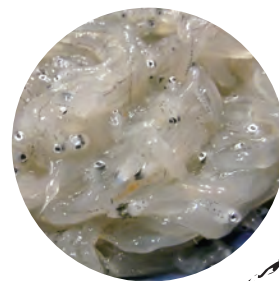
しらうお(白魚)

今回特集に大抜擢！
初めて食べる方は「意外に大きくて食感もしっかりしている」と思われると思います。すっきりした中にも魚の旨味が後から上品にやってきます。刺身、天ぷら、卵とじ、茶碗蒸しなどいろいろな食べ方ができます！



いかなど

瀬戸内海の春の味覚の代名詞、「釘煮」が有名です。近年は不漁で今季も入荷の見込みはまだ立っていません。ボイルしたものも出回ります。成長により名前が変化。



しらす

最も有名なちりめんの材料でカタクティワシの稚魚です。

鮮度が良ければ「生しらす」として時々入荷します。



しろうお(素魚)

表面でもご紹介、生きたまま食べる「踊り食い」として有名なシロウオ。よくシラウオと混同されます。



のれそれ

真アナゴの稚魚です。名称もいろいろですが高知県での呼び方が一般的になりました。透明度が高く体が平べったいのが特徴。うっすらと目が見えますね(笑)

ひうお(氷魚)

琵琶湖の特産、小鮎の稚魚。唯一の淡水魚からご紹介です。釜揚げでの販売が一般的です。出回るのは12月~3月頃。お醤油やお酢、大根おろしと一緒に、佃煮にもどうぞ。

例えばシロウオは地方によっては「シラウオ」「イサザ」とも呼ばれてシラウオとの区別が付きにくい原因の一つになっています。これらの稚魚をざっくり「新子(その年に獲れた稚魚のこと、主にいかなど新子に使用)」と言ったりでなかなか一言では表せませんね。店頭で実物を見て、そして味わっていただきたいです。



編集後記 特集でも少し触れたいかなどですが、ニュースなどでご覧になった方もおられるかと思いますが近年の不漁が

今年も予測され、おそらく今季入荷の見込みが立たない状況になっているとのパイヤー情報です。

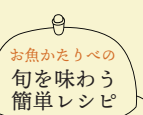
ご家庭での釘煮作りを楽しみにして下さっているお客様に販売できないのは大変心苦しいのですが、何卒ご了承の程よろしくお願いいたします。より詳しい情報は西浅各店店長までお尋ね下さいませ。



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<https://ameblo.jp/uchinotable>



神戸・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



もずくがんもどき

先月特集でリクエストのあったもずくレシピをお届け！

材料(2人分6個)

- ・生もずく 40g
- ・とうふ 150g
- ・にんじん(みじん切り) 15g
- ・しいたけ(みじん切り) 1個
- ・卵(溶いておく) 1/2個
- ・塩 大さじ 1/3
- ・片栗粉 大さじ 1/2
- ・揚げ油 敵宜
- ・しょうゆ 少々
- ・生姜(すりおろし) 少々

作り方

- ①もずくはサッと洗い、水気をきって刻んでおく。
- ②豆腐は水気をきってすり鉢かボウルで滑らかにする。(フードプロセッサーでもよい)
- ③ボールに溶き卵、①、②、にんじん、しいたけ、塩、片栗粉を加えて混ぜる。
- ④揚げ油を160度にし、③をスプーンで丸めながらきつね色になるまで揚げる。
- ⑤④を器に盛り、生姜としょうゆをつけていただきます。



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 阪急オアシスカドの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052
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
洛北阪急スクエア内 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パルティ店内 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