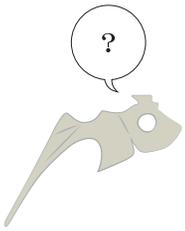


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
牡蠣
かき

美味しい旬のお魚

うおがし通信

寒

くなる時期に美味しくなるのが牡蠣(真牡蠣)です。

日本の真牡蠣のほとんどは養殖物で、現在北海道から九州まで多くの産地で育てられています。西浅では美味しさはもちろん安心・安全な管理方法や衛生面でも信頼できる産地の牡蠣のみを取り扱っています。

その中の一つ、岡山県日生(ひなせ)地区(備前市)は西浅の販売する牡蠣の指定産地で生食用の牡蠣の育つ清浄海域です。先月西浅会長とバイヤーが牡蠣の産地・視察に行ってきました。

岡山県は広島県・宮城県に続いて全国三番目に牡蠣の出荷数が多い県ですが、日生の牡蠣で最も大きな特徴は一般的には二年かかるところを一年で出荷サイズまで成長する「二年牡蠣」ということです。なぜ一年でそこまで成長できるのでしょうか？

魚の養殖は養殖場でエサを毎日与えますが、牡蠣は海水を吸ってその中の植物プランクトンを食べて成長します。エサをやることはありません。日生の海・播磨灘は背後の広葉樹の森から川を経由して植物プランクトンが豊富に流れ込むため、牡蠣の成長にも良いのです。「牡蠣を育てるにはまず山から」という現地の生産者さんの言葉が印象的です。

養殖場の徹底した環境管理も大切です。日生漁場では三月末の養殖期間が終了すると全ての養殖筏(いかだ)を撤去し海域清掃を行い自然環境の維持に努め、また筏数も規制し過密にならないよう管理。そのおかげで一粒一粒が栄養をたくさん取れるのだそうです。

↓裏面に続く



視察した牡蠣養殖場。穏やかな瀬戸内の海と島々が美しい

→表面続き また、美味しさと同じくらい大切なのが安全面です。牡蠣といえば「あたる」と言われるとおり、新鮮であっても食中毒の危険がある貝としてテレビや新聞で取り上げられたりしていますので「怖いので食べないでおこう」と思われる方もおられるかもしれません。日生では牡蠣や海水の行政検査だけでなく、定期的な自主検査でノロウイルス検査や製品検査を行っています。また出荷時に他生産者のものと混ざらないので、万が一の場合でもすぐトレース(追跡)が取れるように管理を徹底



牡蠣養殖に欠かせないホタテの稚貝が岩場などに付く性質を利用し、放卵時期に筏からホタテの貝殻を吊るしそこに牡蠣を付着させて出荷サイズまで育てます。

しています。西浅もこういった徹底管理と安全対策がきちんとされていることを確認しているから、自信を持っておすすめできるのです。

今年の出荷時期は？

日生の一年牡蠣は例年10月後半から出荷開始されますが、今年はコロナの影響で出荷作業を担う外国の方が少なく作業が困難なため11月ごろに遅れる見込みのようです。牡蠣自体の成長は毎年台風などの影響で変わってきますが、今年は昨年並みでまずまず良いようですので店頭にお届けするまでもう少々お待ちください。



大きく育てよー!

おまけ・牡蠣養殖の筏を視察する会長

西浅社長のコラム

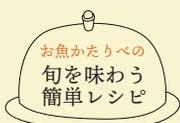
魚屋さんとして大切にしていること Vol.1 ぜひお読みください!



西浅WEBにて連載中の西浅社長コラム「魚屋さんとして大切にしていること」が読みやすく冊子になりました!

このコロナ禍で、様々な価値観がひっくり返りましたが、ある部分では「行き過ぎ」が是正されて、「人間らしさ」も取り戻されています。我々西浅が魚屋として貫いてきた姿勢、今だからこそより共感してもらえんじゃないかと思えます。ぜひご一読いただき、西浅の考える「魚屋像」を知っていただければ幸いです。

【WEB版はこちら】
<https://nishiasa.co.jp/OSAKANA/index.html>



牡蠣のジョン

ピカタに近い韓国料理、プリプリ牡蠣とピリ辛タレが美味

材料 (2人分)

- ・牡蠣 (加熱用)・・・14個
- ・塩・・・少々
- ・小麦粉・・・大さじ2
- ・油・・・大さじ2
- ・卵・・・1個
- <タレ>
- ・にんにく・・・1/2片
- ・醤油・・・大さじ1
- ・酢・・・大さじ1
- ・コチュジャン・・・小さじ1/2~1
- ・ごま・・・小さじ1/2
- ・ごま油・・・小さじ1

作り方

- ① 牡蠣は塩(分量外)でサッと洗い、水気を切る。
- ② ①の水気をふき取り、塩をふっておく。
- ③ タレを合わせ作っておく。
- ④ ②に小麦粉をふる。
- ⑤ ④に卵をくぐらせ、フライパンに油を加えて中火で熱し、牡蠣を両面焼く。
- ⑥ タレと⑤を器に盛りつけ、タレをつけていただく。



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

編集後記

今回はいつもおがし通信を執筆している会長ではなく編集担当が牡蠣の

視察についてレポートしました。実は私もどちらかといえば牡蠣は貝類の中でも独特の生臭さがあり苦手だったのですが、この日生の一年牡蠣は生育期間が短いため磯っぽさが少なく比較的あっさりした味で、他の食材にも合わせやすくおすすめです。産地の日生では「カキオコ」という牡蠣のたっぷり入ったお好み焼きが郷土料理として有名のようです。栄養満点の牡蠣のお好み焼き、一度チャレンジしてみようと思います。

フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおがし通信」創刊より今年で21年目 (Vol.252) です

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ハリタ店内 | 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