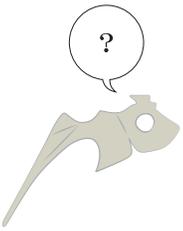


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
唐墨
からすみ

美味しい旬のお魚

うおがし通信



市場で売られるボラの子
2筋で1セットになっている

からすみはボラの卵で作る珍味です。

ボラは主に秋に太平洋沿岸に産卵のため回遊します。従ってからすみは紀伊半島や四国の南岸、九州全域、主には長崎が有名で大きな産地です。海外では台湾が有名です。昔からイタリヤやエジプト等でも作られますが、ボラ以外の卵が多かったようです。

日本には安土桃山時代に中国から伝わりました。当時はサワラの卵を用いていたようです。しかし長崎の日本人が豊富に漁獲されるボラを使うことを思いついたと長崎の人は言っています。

からすみの名前は文字どおり形が唐の墨に似ているからです。伝わっているところに寄ると、豊臣秀吉が九州の名護屋城（現在の佐賀県）に滞在した折に「これはなにかな？」と問われた当時の代官が洒落を含めて「唐墨」と答えたことに由来すると言われています。

からすみの作り方はかなり手間がかかっています。（裏面に掲載）京都ではこだわりを持つ料亭では自分たちの手で作ることも多く、11月12月になると日当たりの良い店頭でボラの卵を干している風景に出会うことがあり、晩秋の風物詩のようでした。

大変手間と時間のかかる作業です。我々の社員も時々挑戦しているようですが美味しく出来上がったのでしょうか！

取締役会長・児玉保次

ステイホームにはもってこい!? 自家製からすみ作り

店 頭では高級珍味として販売されているからすみですが、自宅でも作ることができます。毎年10月下旬頃から11月いっぱいぐらいまで、ボラの子(卵)が店頭並びます。これを購入すれば後は材料は塩とお酒のみ。

しかし手間と時間はかなりのものです。

完成までは約1ヶ月ほどの長丁場ですが自分で作ったからすみは格別ですよ!ここでは作成方法の一例をご紹介します。



<下処理をする> 皮を破らないように注意!
魚卵についている血管にまち針などで少し穴をあけ、水につけながら手でなぞって血抜きをする。細い血管も丁寧に血抜きをすることで生臭みがなくなるのでこの工程は根気がいらしますがしっかりと。できたら氷水につけて一晩冷蔵庫へ置く。



<塩漬けにする>
バットなどにクッキングペーパーを敷き魚卵を塩(粗塩)で埋めるように入れ、ラップをして冷蔵庫で約5日ほど塩漬けする。魚卵から水分を取ることが目的なので、クッキングペーパーを毎日取り替える。



<塩抜きをして酒に漬ける> 酒に漬けることで塩も抜け防腐効果も、この塩抜き加減で味が左右すると言われる。
表面の塩をさっと洗って水を入れた大きめのボウルなどに浸し1昼夜置く。引き上げてキッチンペーパーで水分をふき、バットに入れ酒と水(もしくは焼酎)1:1にかくれるくらいまで漬ける。ラップをして冷蔵庫で約5日間置く。塩分が抜けてさわって柔らかくなったOK。その後バットにクッキングペーパーをして魚卵を並べその上にもクッキングペーパーをして、余分な酒を抜くため重しをして一晩置く。



<天日干しをする> 外に干すと鳥などに狙われますので穴あきの重いカゴなどで蓋をするなどしてください。
ベランダなど日光のあたる所に木板(少量なら100均の木のまな板がおすすめ)に魚卵をのせ、10~20日ほど乾燥させます。日中天気の良い日は外に出し、数時間ごとに表裏をひっくり返し、時々焼酎を表面にスプレーすることで乾燥が均一になります。夜になったらキッチンペーパーに包んで冷蔵庫へ。中まで乾燥ができれば完成!お疲れ様でした。

からすみに負けないくらいの 手間暇かかっています! 日本の驚き魚食珍味ベスト3

からすみは日本三大珍味とも言われていますが、魚食文化の日本には他にも全国各地に珍しい食べ物があります。そこまで手をかけてまで...と編集担当が驚いたすごい珍味ベスト3をご紹介します!どれも一度は食べて見たい逸品です。

ナマコ数十キロでやっと1枚

NO.3 くちこ (石川県ほか各地)

本誌Vo.21でもご紹介のくちこ!ナマコ1匹から取れる太さ1mmほどの卵巣を丁寧に取り出して塩をして、何重にも重ねて天日で乾燥させたものです。1枚作るのに大量のナマコが必要です。



寿司の原型!奈良時代からの食べ物

NO.2 鮎寿司 (滋賀県)

西浅のお客様ならきっとよくご存知なはず、滋賀の伝統食材・琵琶湖で獲れるニゴロブナを使って作られるなれずしの一種「鮎寿司」。今のお寿司の原型と言われるほど歴史あるものです。作成までに最低数ヶ月、長くて2年ほどというのが驚き。



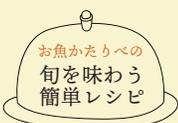
日本人の執念を感じる

NO.1 ふぐの卵巣糠漬け (石川県)

猛毒のふぐの卵巣ですら食べようという執念(?)が生んだ食べ物!塩と糠(ぬか)で2年間漬け込むことで、毒が消えるそうですが石川県の中でも特定業者のみ作る事が許されているため、絶対にご家庭では真似しないで下さい。



Wikipediaより



海老のれんこん饅頭

寒い時期にぴったり、手軽な材料でできるご馳走です

材料 (4人分)

- ・エビ(ブラックタイガー)・・・6尾
- ・塩・・・少々
- ・れんこん・・・260g
- ・片栗粉・・・大さじ1
- ・ぎんなん(茹で)・・・6個
- ・みつば・・・2本
- ・わさび・・・適量
- <あんの材料>
- ・だし汁(かつお)・・・1カップ
- ・薄口醤油・・・大さじ1弱
- ・酒・・・大さじ1
- ・みりん・・・大さじ1
- ・片栗粉・・・大さじ1(2倍の水でとく)
- ・水・・・大さじ2

作り方

- ① エビは塩(分量外)でサッと水洗いし、背ワタをとって殻をむき細かく刻む。
- ② れんこんは皮をむいてすりおろす。小さく残ったら、みじん切りにする。
- ③ ②の水気を切る。
- ④ ボールに①、③、塩少々、片栗粉、ぎんなんを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を4等分にし、ラップで茶巾にし、ゴムで縛っておく。
- ⑥ フライパンに2cmくらいの水をはり、⑤をのせて蓋をし、沸騰したら、弱火で10分蒸す。
- ⑦ 鍋に、あんの材料を合わせて沸いたら、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ⑧ 器に⑥を盛りあんをかけてみつばとわさびを飾る。



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

今の特集は「からすみ」です。西浅会長のからすみへの思い入れは相当なもので、毎年年末が近づくと市場に並ぶからすみを自ら仕入れることも。手間暇かかるからすみの作り方もご紹介しましたが、手軽に美味しいからすみはぜひ西浅でお求め下さい。軽く炙ってお酒のアテに、また大根のスライスで挟んで食べるのも美味しいとのこと。今年も早いもので今月で終わりとなりました。コロナ禍で大変な中、多くのお客様に温かいお言葉をいただき誠にありがとうございました。来年は少しでも安心できる年になるようできる事をやっていければと思っています。



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.253)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。



- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 烏丸店 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三条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052 | 西浅本社 Tel. 075-451-5520 |
| 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ハリウッド店内 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 | |