

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

真鯛

まだら

美味しい旬のお魚

うおがし通信

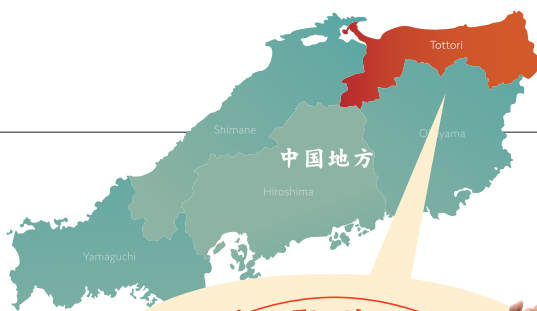
漢

字では魚偏に雪と書いてタラです、いかにも冬場の魚ですね。産地も日本のものは東北以北の北太平洋や日本海北部など寒さを感じる海域です。

タラは究極のダイエット魚ではないかと思えます。脂肪の含有量は100グラム当り0.2グラムと極端に少なく、カロリーも低いので生活習慣病予防にもぴったりの魚です。ミネラル類やビタミン類もバランスよく含み、人の体にもやさしい魚です。この真タラを乾燥させたものが棒タラです。冬、海の荒れる東北地方で保存食として利用されたものです。これが北前船に乗って京の都に入り京いもと炊き合わせる「芋棒（いもぼう）」として京都の名物料理になりました。

真タラの価格は子持ちの時期になると白子を持つ雄の価格が高くなる数少ない魚です。この真タラの白子は生で食べても湯引きにしてもよし、鍋に入れても美味しいものです。能登地方ではタラの白子を「だだみ」と言いますが此処では「タラは来んでもだだみ来い」と言われるほど白子が好みなようです。

真タラの卵巣である真子は京都では煮付けますが産地では丸のまま塩を振り、重石をかけて一晩寝かせて食べると言う料理もあります、めんたいこのタラの子版と言ったところですね！

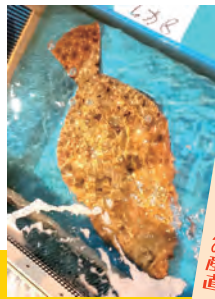


鳥取一京都 勝手に産直協定 鳥取県産 ホンモノの産直 始まってます！



いっぺん、
食ってごらんか？

他の産直フェアにやあ
真似できんような
ええ魚、珍しい魚、今が旬の魚!!
鳥取産のこれぞ!!
という魚あ送ったけえ。
味はわしらが保証するつちや!



店頭このパネルが目印！



西 浅が取り組む「ホンモノの産直」プロジェクトに、昨年より鳥取県が本格的にスタートいたしました！

鳥取といえば日本海の美味しい海の幸が豊富な所、その中で西浅とタッグを組むのは賀露(カロ)・網代(あじろ)という小さな漁港です。ここで「漁師ファースト」を掲げ、良質の魚だけを丁寧に扱うビジネスモデルコンテストにも受賞した若き浜人がいます。小さな漁港で衰退が囁かれる漁業をなんとか盛り上げ、魚食文化を守るためにはまず漁師さんの世界をもっと良くしていなければ始まらない。そんな



実際に現地漁港に西浅バイヤーと店長も視察に！

思いを持って丁寧に仕事を重ねる現地仲買人は、立場は違えど西浅と目指す理念は同じです。

美味しい魚を責任をもって 届けるために

そんな良きパートナーと関係性を構築し、密に連携を取りながら本当に良い魚を皆様にお届けするのが西浅の「ホンモノの産直」です。天然の生き物である魚は毎日、また1匹1匹が違う難しいものであるからこそ、魚が届いてからもその関係は続きます。その魚を西浅職人がさばいてみてどうだったか、またお客様のお声もとても重要です。そういったフィードバックは品質の向上だけでなく現地の漁師さんたちの喜びや励みになると考えています。

産直紹介パンフレット

ホンモノの産直を行う背景

「これ美味しい!」と感じた時、子供や両親、友達や恋人の顔が浮かびませんか? 「あの人にもこの美味しさで喜ばせたい」この感覚って太古より人間のDNAに刻まれた本能だと思います。限られた食物を分け合わないと生きていけなかった狩猟時代や、農耕技術が伝播して食料生産が安定した時代なども、「あ、これオイシイから家族に分けよう」「親しいお隣さんにも分けてあげよう」と。

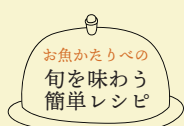
この本能には見返りや打算なんて一切なく、ただ単純に「喜ぶ顔が見たい」という純粋無垢な人間の良心です。

しかし、資本経済至上社会となった現代では、全てが「円換算」となって、おカネで表現される世の中になってしまいました。そんな中で西浅ができることとは..?

続きは「ホンモノの産直」パンフレットをぜひご覧くださいませ！



店頭の産直コーナーにて配布
しておりますので
ご自由にお持ち帰り下さい



タラの甘酢餡かけ

淡泊なタラの旨味を味わうヘルシーメニュー

材料 (2人分)

- ・たら切身・・・2切
- ・小麦粉・・・大さじ1
- ・塩・・・少々
- ・油・・・大さじ2
- ・白髪ねぎ・三つ葉・・・適量
- <甘酢>
- ・酢・・・大さじ1
- ・醤油・・・大さじ1
- ・てんさい糖・・・大さじ1
- ・くず粉・・・大さじ1/2
- ・出汁 (かつお出汁)・100cc

作り方

- ① タラの水分をふき取り、塩をふっておく。
- ② ①に小麦粉をつける。
- ③ フライパンに油を敷き、中火で両面をこんがり焼く。
- ④ 甘酢の材料を鍋に材料を入れてとろみがつくまで混ぜる。
- ⑤ 器に③を盛り、餡をかけて完成。

くず粉は片栗粉でもOKです



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<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

今回の特集は、三年前にも一度取り上げました「真鯛」です。癖のない味わいで和洋問わずどんな料理にも合う万能魚ですが、冬場におすすめなのが「たらちり」です。最近では洋風鍋や濃厚系などバラエティ豊かな鍋つゆが人気ですが、たらちりは昆布と水、そしてたらとお好みの野菜のみ。ポン酢で食べるどシンプルなのですがこれが本当にたらの本来の味を堪能できて美味しい!物足りないかなと思っていたのがいつのまにかお腹いっぱいになります。たらのアラや白子も入れるとより深い味わいになるのでおすすめです。裏面では鳥取産直の取り組みを紹介いたしました。こちらもぜひ店頭にてご覧ください!



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。



鞍馬ハウディ内 鳥丸店 Tel. 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
洛北阪急スクエア内 洛北店 Tel. 075-707-0805
イオンモール京都五条店内 五条店 Tel. 075-326-4574

阪急オアシスカドの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
阪急うめだ本店 梅田店 Tel. 06-6363-6411
近鉄百貨店 上本町店内 上本町店 Tel. 06-6773-8002
近鉄百貨店 草津店内 草津店 Tel. 077-561-3537

生協CO-OP 二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052
生協CO-OP 桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792
生協CO-OP パリティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP 祝園駅店内 祝園店 Tel. 0774-98-3453

西浅本社 Tel. 075-451-5520