

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

鯧  
きす

美味しい旬のお魚

うおがし通信

白きす(本きす)

京

都の中央市場では本きすと呼ばれることが多い白きすは日本沿岸や砂地があればどこにでもいる魚です。

海水温が高くなる初夏から夏にかけて浅い海の砂地にやってきます。産卵期もこの時期になります。

小学生の頃、夏休みになると若狭高浜に海水浴に連れて行ってもらいましたが、海岸から少し沖で白きすが良く釣れました。今でも釣り人からは愛されている魚のようですね。

清流の女王が「鮎」なら、「白きす」は近海・砂地の女王と呼ぶにふさわしい上品な美しさを持っています。

白きすにとって砂地は危険を感じた時にもぐって逃げ込める場所としても必要なのです。

最近では近海物の漁獲が減り、遠洋物の漁も無くなっているため、価格は大きいものは高級魚並みになっています。

食べ方としては京料理では天ぷらにすることが多いです。勿論塩焼や唐揚げなどにも美味しいものです。

ただし小骨に気をつけて！

釣り人なら目の前で刺身にすれば良いね！



# 勝手に産直協定 ホンモノの産直

産直を知り尽くした魚屋の産直

## 皆様の「美味しい!」を大募集! 西浅が産地に届けます

みなさんの声を  
楽しみに待っています!

**西** 浅が取り組んでいる「ホンモノの産直」事業では、長崎と鳥取からの産直魚をお客様にお届けするだけでなく、反対にお客様のお声も産地に届けることで、双方がより理解し、つながりを感じられる事を目指しています。

現在西浅では下記2つの企画として、産直魚を使った料理や産地からのおすすめ料理の「美味しかったよ!」の写真を大募集しています!皆様からの写真やお声を西浅が産地の方へ届けます。産地の方は、自分たちが丹精込めて直送した魚の感想や写真を見せてもらえると、『西浅のお客様のために良い魚を送ろう!』とよりやりがいを持って頑張られます。応募方法は店頭でご案内しておりますので、ぜひお気軽にご参加下さい。

と笑顔の

**あなたが作った料理写真を  
産地に届けよう**

皆様の写真を  
西浅が届けます!

鳥取

産直の魚たち

産地の皆さん

美味しく食べている  
写真も大歓迎!

&lt;その1&gt;

### あなたが作った料理と笑顔の写真を 産地へ届けよう



産直の魚を美味しくいただいたその感想を、産地の方に伝えませんか?作った料理や美味しく食べている写真を携帯カメラで撮影し、購入した魚に付いているシールにあるQRコードを読み取り、応募フォームから写真を添付して送信するだけでOK。皆様からの写真を届けた後は、また産地から皆様へのメッセージをもらいます!

普段はなかなか関わることの無い長崎や鳥取の産地の方を身近に感じていただける企画です。

長崎郷土料理  
**ハトシ**  
西浅店頭でお客様  
による投票を開催!

**フォトコンテスト**

応募された方 **先着 20 名** に  
長崎産直の旬のお魚セット  
**2,000円分 プレゼント!**  
詳しくは店頭のチラシで!

&lt;その2&gt;

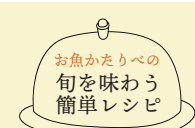
### 産地からのおすすめ料理をみんなで作ろう! 長崎郷土料理「ハトシ」フォトコンテスト



**<応募期間>4/1 (木)~4/25 (日)**

コンテスト実施: 5月1日 (土)→5月7日 (金)  
(西浅各店店頭での投票)

長崎産直の担当仲買人「りゅうくん」オススメの長崎郷土料理「ハトシ」を、長崎産直のアジを使って作ってみませんか?みなさんが作ったハトシ の写真を西浅店頭でお客様が選ぶ「フォトコンテスト」を実施します。産直魚のプレゼントもあります!



### 桜鯛のちらし寿司

お祝いやおもてなしにもぴったりな春のちらし寿司

#### \*材料 (2人分)\*

<酢飯>

- ・米・・・2合
- ・昆布・・・3cm 角1枚  
(合わせ酢)
- ・米酢・・・60ml
- ・砂糖・・・大さじ3
- ・塩・・・小さじ1弱

- ・酢飯・・・350g
- ・鯛刺身用・・・柵1枚
- ・塩・・・適量
- ・牛乳・・・200ml
- ・大葉 (千切り)・・・3~4枚
- ・穂紫蘇、赤しそ、木の芽など  
・・・適宜

#### \*作り方\*

- ①酢飯を作る。  
お米を炊く時に昆布を入れて炊く。  
合わせ酢の調味料をひと煮立ちさせて、炊きたての米と合わせて冷ましておく。
- ②鯛は塩を振り、15分ほどおいてサッと水洗いし、キッチンペーパーで水けをふく。
- ③②を薄く造る (包丁で薄切りにする)。
- ④①の酢飯をお皿に盛り、大葉、穂紫蘇などをのせて②の鯛を並べて完成。

お好みでボイルホタルイカを入れても  
春らしく華やかになりますよ



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

新しい年度が始まりました。新社会人や入学・入園された皆様、おめでとうございます!新生活で初めて西浅に来られた方もおられるかもしれませんね。初めてのお店はきっと分からない事もあると思います。「今日はどんな魚が美味しいのかな?」「調理を頼みたいけど声をかけて良いのかな?」・・・大歓迎です!!  
質問・疑問など、小さな事でも是非西浅スタッフにお気軽にお声かけ下さい!西浅スタッフは「魚」と、お客様と話す事が大好きなので、喜んでお客様のお買い物のお手伝いをさせていただきます。ついでに、この西浅の西浅も毎月1日に発行していますのでお手にとっていただければ嬉しいです。



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。

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.257) です



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