

埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

Volume

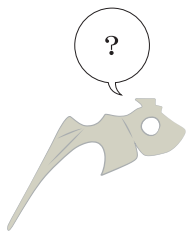
54

2021
November

TAKE
FREE

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
秋刀魚

美味しい旬のお魚

うおがし通信

「目黒のサンマ」

ジ ユンジュンとサンマに脂の乗ってくる頃ですがサンマは今年も不漁ですね、魚屋として申し訳なく思います。お詫びに落語「目黒のサンマ」のお話を少し書きます。ご存知の方もおられるでしょうが許してください。昔、徳川三代将軍家光公が鷹狩を催されました、その日は獲物が多く時の経つのを忘れてしまった。夕暮れが迫るなか空腹の将軍は立ち寄った目黒の茶屋で夕食を所望したが急なことであり何も無かったため、その茶屋の主人彦四郎爺さんは自家の惣菜に買っておいたサンマを焼き、炊き立てのご飯に添えてお出ししました。サンマと言うものを始めて食べた将軍だがその美味しい味が忘れられず、城に帰って数日後でしようかサンマのアンコールをしたのですが美味しくなかったため将軍は「サンマは目黒に限る」といったと言います。これが落語のオチです。お城で食べた時、将軍はたぶんそんなに空腹ではなかったのでしょうか。しかしこの話はネタが実在しています。東京目黒区の島村金一という人は家光にサンマをお出した彦四郎爺さんの11代目の子孫に当るそうで、古い話ですが昭和29年1月25日の毎日新聞の紙上で紹介されました。その記事によると島村さんの家には「将軍休息の図」という絵と「将軍御成之説録覚」という書き物が残っているそうです。将軍はよほどサンマが美味しかったとみえて、褒美に彦四郎爺さんの茶屋から目の届く範囲の土地をやろうと言ったが爺さんは褒美を辞退したということです。この史実には将軍が「サンマは目黒に限る」と言ったことは出ていないのですがその後家光はこの茶屋を鼻屑にして鷹狩りの再には必ず立ち寄ったということです。ほっこりする話です。しかし美味しいサンマが買える易い値段になつてほしいですね。

お刺身のこだわり

お刺身はその日の魚の状態に合わせた工夫を三つ行っています。一つ目は関西人が好きな「活け物」のお魚を使うことです。お魚を「活け」の状態にするために「活けメ」という手法を使います。「活けメ」とは生きたお魚の脊髄を包丁で切り、血液を抜いて魚の鮮度を保つ手法です。そうすると死後硬直が遅れ鮮度の良い「活け物」で提供することができます。活け物のお魚はコリコリした弾力のある身を維持し、臭みのない鮮度の良い状態を保たれるようになります。二つ目の工夫は切り方です。お造りのサイズを配慮しお子様やお年寄りでも一口で食べられる大きさを意識しています。コリコリと弾力のある活け状態の魚は、程よく噛んで飲み込められる大きさに切り分けています。マグロは食べ応えを感じてもらえるように厚切りで提供したり、脂が乗って柔らかいお魚は炙りにして香ばしさをプラスして提供しています。しかしどれでも厚さを出しているわけではございません。癖がある青背の魚は臭みを強く感じしてしまうので薄く切って、生姜やネギを添え美味しくお召し上がりいただけるよう工夫しています。そして、毎日届く魚の鮮度と脂の乗りを自分の手で確認しながら商品作りをしています。三つ目はトレイの中身の構成です。お刺身を購入されると大根のけんつまがよく入っていますが、本来の役割としては抗菌効果の目的で刺身に添えられるようになりました。大葉や菊、わさび等も同じ目的で入れられています。その抗菌効果のある「つま」の使い方を西浅では、さらに工夫しています。それはトレイの中身に隙間を作らないよう「つま」で安定した土台を作っています。隙間があれば崩れてしまうのでその隙間を、お刺身の頂点と蓋がちょうどだけ接する高さに「つま」を調節し、お刺身をトレイの中で固定しています。高すぎると刺身が潰れてしまうのですが、下は「つま」で支え上は蓋で支えているので多少動かしてもズれることはなく、綺麗な状態でお持ち帰りいただけるのです。店頭で綺麗ななと思つて買つていただけただけが家に帰って崩れていたら気分も落ちてしまいますよね。お造りはメインディッシュになるのでできるだけ店頭でみたものをそのまま持つていただけるように工夫しております。



六地藏店 嶋村 新一

剣先イカの姿造り

この商品はあえて皮付きのまま切っています。その方が甘味と旨味が残るためとても美味しいからです。しかし皮付きのまま切るとは難易度が高く、職人技術が求められます。良く切れる包丁で、素早く最小の動きで切ることで完成する繊細な商品となります。



鉄鎖

(とらふぐの薄造り)

高級魚として知られる、トラフグを薄造りにしています。トラフグの身は旨味が強く弾力も強いいため薄く切ることと食べやすく、フグの旨味をしつかりと味わうことが出来るようになっていきます。フグを扱うには免許もそうですが、弾力のある身を薄く切る熟練の技術が必要となります。



姿魚入りお造り盛合せ

水揚げ・運送・保鮮・色々な要因で味に変化が出るお魚ですが、私たちはその日の鮮度の良いお魚をチョイスして、魚にとって一番良い状態に調理しています。お造りは食卓の花形になる存在ですので味だけでなく、目でも楽しめるよう考え作成しております。



※その日の入荷状況によりお断りさせていただく場合がございます。すお客様にご満足していただくために、質の悪い商品はお渡しできません。悪しからずご了承ください。

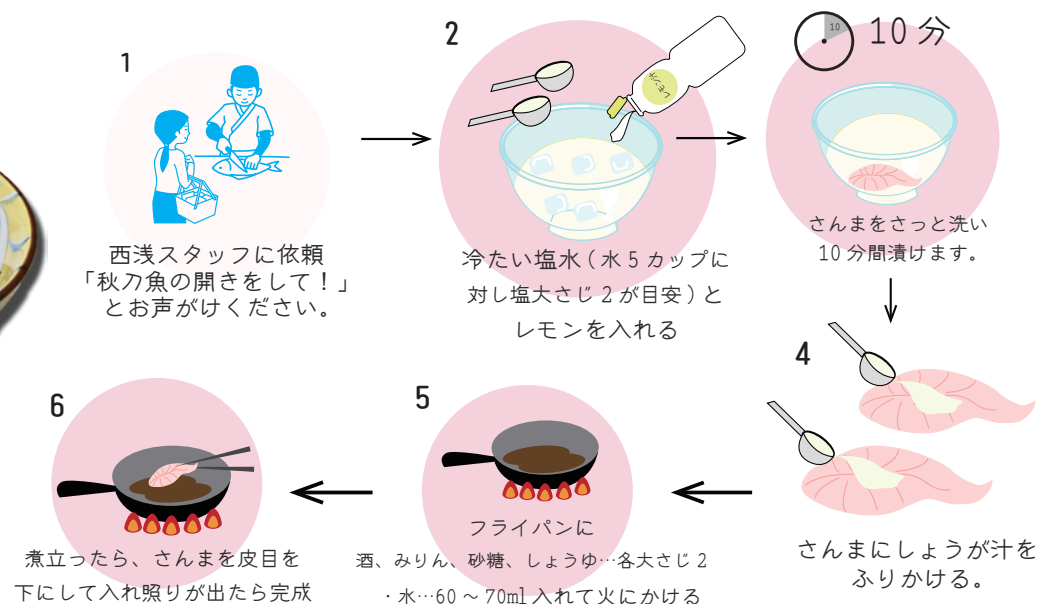
編集後記

お刺身は子供も大人も大好きな料理です。大切な時や家族が集まる時には必ずと言っても良いほど食卓に並びます。贅沢な気分を味わえるのもお刺身のすごいところですね。インタビューで一番驚いたのは「締める」技術です。記事では「活けメ」を取り上げていますが他にも「野締」「神経締」「氷締」などがありました。魚によってメ方を変えているのに手間と愛情を感じました。



秋刀魚の蒲焼

おうちで簡単魚料理



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。



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22年目です



鞍馬ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスカの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488	生協CO-OP二条駅店内	二条店 Tel. 075-811-0052	MOMO Terrace	六地藏店 Tel. 075-606-2354
京都ファミリー内	西院店 Tel. 075-321-5750	阪急うめだ本店	梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内	桃山店 Tel. 075-604-5792		西浅本社 Tel. 075-451-5520
洛北阪急スクエア	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		