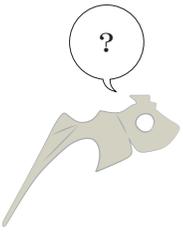


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

眼張

めばる

美味しい旬のお魚

うおがし通信

めばる（眼張）

そ

の名の通り、目が大きく可愛らしい受け口の顔をしています。この欄で取り上げるのは三度目になりますが、これは姿形が可愛らしいのに加えて味が良いからでしょうか！釣り人ならご存知のことですが、早春の釣りはこのメバルから始まると言われています。

この時期タイを狙ってもメバルが掛ることがあるようですが、残念がらずに春から初夏が一番美味しいメバルを味わってください。メバルの住まいは沿岸の岩礁や藻場です。魚屋の店頭で見かけるメバルは分類的には「ウスメバル」と呼ばれる魚で、「黒メバル」と呼ばれているものが本来のメバルです。この黒メバルも関西では赤見が強く、関東では黒身が強いと言われています。生息する環境によって体色に個体差が大きいです。分類する上では大変複雑な魚です。メバルの風味は蛋白で煮付にもってこいなのですが夕焼や唐揚げにしても美味しい魚です。味は決してタイに負けません！西浅の店頭では目利きの社員が選んだ美味しいメバルが並んでいますよ。

取締役会長・児玉保次



変わる人から変わりますよ

未来をあなたと西浅と。

環 境問題に取り組む鮮魚店として“地球に感謝の気持ちをもって行動すること”を大切にしています。なぜなら、私たち世代は、後世に残す未来の在り方を真剣に選択しなければならぬ重大な時期に差し掛かっているからです。後世の人々に、私たち世代の“判断と行動は正しかった”と言われるような行動をするためには、お客様目線だけでなく「地球目線」と「未来目線」の判断や決断が必要です。ここでは、ひとりひとりが未来を見つめて、地球に対して“感謝の気持ちをもって行動”して大切だと気づいた取り組みを記事にして発信していきます。



どうしてリサイクルをしないとダメなのか

わたしたちが毎日使っている“もの”は資源からできています。自然が生み出した“天然ガス”や“石油”、“鉄鉱石”や“石炭”は二度と新しくつくることはできません。そしてこのまま使い続けるといつかは無くなってしまいます。だから、再生可能な資源を使ってリサイクルを行い、消費する量を軽減する必要があります。

環境問題について考えることが大切

海に漂うプラスチックの量は、2050年までに魚の数を上回ると予測されています。SDGs14項目「海の豊かさを守ろう」のひとつに“2025年ま

▶プラスチックゴミによる海洋汚染とは

- 陸に捨てられたプラスチックゴミが海へ流れる。
- 魚が餌と間違えてマイクロプラスチックを食べる。
- 魚は胃にたまった有害物質で死ぬこともある。
- 魚を食べる人間に健康被害が及ぶ可能性がある。

で、海洋ごみや富栄養化を含む、特に陸上活動による汚染など、あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する”と掲げられています。地球で起こる問題は、地球に暮らす全ての生き物のことを考えて行動しなければ、解決することはできないと思っています。

持続できる取り組みを行っています

西浅ではプラスチックトレーを再生可能なトレーに入れ替えて、使い捨てトレーの見直しを行っています。また、スタッフにはトレー製造会社の工場見学を実施し、リサイクルについて考える場を設け“捨てる”こと意識をもって、日々商品と向き合っています。



西 浅で使用しているトレーの約48.8%がエコトレーです。重さに換算すると約17tになります。環境に優しいトレーを使用することで2020年では、およそ25tのCO2削減を行いました。レジ袋に換算すると80万枚分を削減するのと同様になります。

つくる責任・つかう責任

年間25tのCO2削減を実現！

80万枚

環境に優しいトレーを使用することで... 年間25tのCO2が削減できました!

店頭にて掲示中

Conclusion

お客様の喜ぶ顔が見たい

「魚が大好き」という愛情をベースに商売を行っています。それは「魚でお客様を幸せにしたい」という目標があるからです。人間には「美味しいものは友人や家族に分けたい」という気持ちがあります。この本能には見返りや打算は一切なく、相手の「喜ぶ顔が見たい」純粋無垢な人間から出る良心です。なので美味しい魚を生み出してくれる海を守りたいと思うのは、我々にとっては必然的なのです。

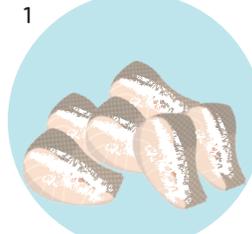


メバルの唐揚げ

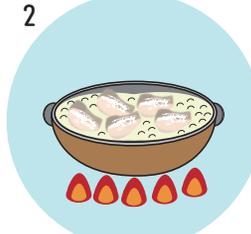
おうちで簡単魚料理



1 西浅スタッフに依頼「頭をとって掃除して欲しい」とお声掛けください。



1 切身を2〜3人分にブツ切りにして唐揚げ粉と片栗粉を、1：1にして混ぜ合わせます。



2 180℃の油で6分ほど揚げて、完成!

編集後記 すぐのできるエコ活動は節約にもなります。ですが一工夫をする必要があるため、わたしはめんどくさがって、知らないふりをして生活していました。しかし「2050年」など具体的な数字を目にした時、変わらないといけなく強く感じたのです。「誰かがする」のではなく、自分から行動しなければ地球温暖化は緩和しないのだと感じました。

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23年目です



- | | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 鞍楽ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959 | 阪急オアシスかどの店内 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 | 阪急うめだ本店内 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 |
| カナート洛北内 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パリアティ店内 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 | |