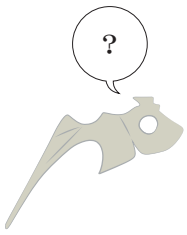
埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

Volume
62
2022
July
TAKE
FREE



特集

鶏魚（いさき）

美味しい旬のお魚
うおがし通信

イサキ



入梅イワシと並んで入梅イサキと呼ばれます。初夏から是非味わっていただきたい魚の一つです。白身魚には珍しい良く脂の乗る魚です。幼魚の頃は体色も薄く体側に3本の黄色い縞がありますが4年ぐらいの成魚になると体色も黒褐色になり、体側の縞も薄くなります。イサキは骨の硬さから和歌山では〝鍛冶屋殺し〟とも呼ばれています。良く脂の乗ったイサキ、小さいものは姿焼か背開きにして一夜干しで焼くと鯛にも負けないうまさです。大きいものは是非お刺身に!!夏の魚としては例外的に良く脂の乗る魚です。イサキに限りませんが、魚はどの魚でも、美味しさは皮と身の間にあります。皮をつけたまま炙ってたたき風にしたり、刺身を取った後の皮だけを広げてさっと湯を掛けてすぐに氷水に冷やしてあと水気をふき取ってわさび醤油や酢味噌で召し上がってください。

取締役会長・児玉保次



あなたは、どっち派？

みなさんは「皮付き剣先イカの姿造り」を見たことがありますか？実はこの商品、結構レアな商品なのです。従来、お店で販売されているイカのお造りは白いイメージだと思います。剣先イカに皮が付くと、赤く綺麗な糸造りで販売されます。この商品は初めから販売していたわけではなく、漁師さんから教えてもらった西浅の職人が**「なんて美味しいんだ！！」**と感激したのがきっかけで、お店でも販売するようになり、徐々に西浅各店舗に広まっていきました。

食感はコリコリしていて、味は少し塩気のあるイカの旨味が感じられます。



西浅で一番細く切ることで有名な、五条店の嶋村さんの「剣先イカの姿造り」

一本一本が細いため、自分の好みの太さで食べることができます。豪快に10本ごっそり食べると**「贅沢している〜！」**となり、ちょっとずつお酒のつまみとして食べることができたり、いろいろな食べ方で楽しむことができる商品になっています。お客様からも**「珍しい！」**と、興味を持っていただくことも多く、食べられてからファンになり、見つけると必ず購入される方も多くいらっしゃいます。

しかし、「剣先イカの姿造り」はそう簡単に作ることはできません。一定の形まで作れるようになっても、自分の納得のいく形に辿り着くまで、３・４年かかる職人もいます。「皮付き剣先イカの姿造り」の調理技術は、他の商品に応用することはほとんどなく、これを作るために、技を磨いた職人だけが作れる商品のようです。細ければ細いほど綺麗で美味しくなります。入社３・４年目の従業員は**「自分もいつか細くて綺麗な糸作りができるようになりたい！」**と修行に専念する若手もいます。自分の糸造りを写真に収めて見せ合いっこするくらい、従業員の中では憧れの商品です。店頭で見かけたら手に取ってみては？

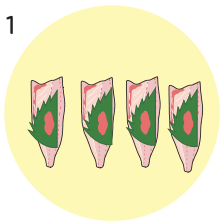
「皮付き」が できる条件！

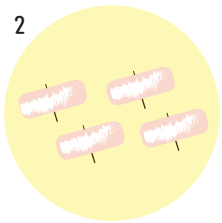
皮付き剣先イカの姿造りには、一定の条件が満たされた剣先イカでしか作ることができません。鮮度が良くて、程よく脂が乗っていると糸造りにすることができますが、鮮度が悪いと、皮が剥がれてしまったり、色が劣化し綺麗な赤色になりません。なので皮付き剣先イカの姿造りは、鮮度が良くて食べやすい身質の剣先イカでしか作ることができないのですね。

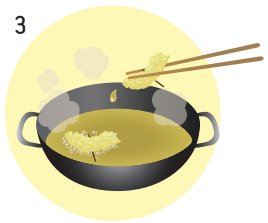




「イサキの梅しそ巻天ぷら」簡単レシピ

1

三枚おろしにしたイサキに半分に切った大葉と梅をのせてクルクル巻いて爪楊枝を刺す。

2

天ぷら粉は適量といておき、イサキに片栗粉を軽くまぶし天ぷら粉をつけます。

3

油で狐色になるまで揚げて完成！

編集後記

職人に、剣先イカの姿造りについて「どんな修行方法ですか?」と聞きました。同じサイズの剣先イカを用意して、何カットできたか競いあって、従業員同士で技術を上げていました。と和気藹々とした修行方法を教えてもらいました。今では目を瞑ってでも切れるようになったと教えてくれ、包丁が体の一部になっているんだなぁと感心しました！

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

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。



近鮮海魚 西浅

鞍楽ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 TEL 075-321-5750
カナート洛北内 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
阪急オアシスかどの店内 葛野店 TEL 075-863-5488
阪急うめだ本店内 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
MOMO Terrace 六地蔵店 TEL 075-606-2354
西浅本社 TEL 075-451-5520