

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

魚

美味しい旬のお魚

うおがし通信

あじ

「鯹

とは味なり」と江戸時代に新井白石は記しています。

魚偏に参と付けると鯹という漢字になります。もう4月ですが3月頃からあじが美味しくなり始めると言われていたのでこの漢字になったのでしょう。以前はさばと共に大衆魚の代表選手でしたが最近はこちらも漁獲量が大きく減りました。しかし、鮮度の良い一夜干しはおいしいですね！

真あじも最近では刺身の定番となったようです。近海の良い物は獲れる漁も少なく価格が上がったからでしょうか。浜から我々の店頭へ届く時間が短くなり鮮度の良い状態で店頭に出せるようになったからでもあります。

あじの代表選手は真あじですが他に多くの種類があります。日本の近海で取れるものだけでもあじと名の付く魚は55種類もあるといわれています。最近店頭でよく見られる丸あじは少し脂が少ないのですが真あじの代わりを務めています。伊豆諸島の「くさや」はムロあじの1種の「くさやムロ」と呼ばれるものが使われています。又シマあじの様な超高級なものまであります。

真アジにも魚屋の目から見ると黄あじ系と黒あじ系があります。黄あじ系は内湾や沿岸の瀬に定着するもので「瀬付あじ」とも言われて脂が乗り美味しいあじです。大分の佐賀関のは「関あじ」として「関さば」と共に有名ですね！黒あじ系は沖合いを回遊する群れで水揚げ量は多いのですが体つきも細長く脂の乗りも少ないようです。

いよいよ4月、あじの味も良くなってきました。魚屋の店頭に注目してください。

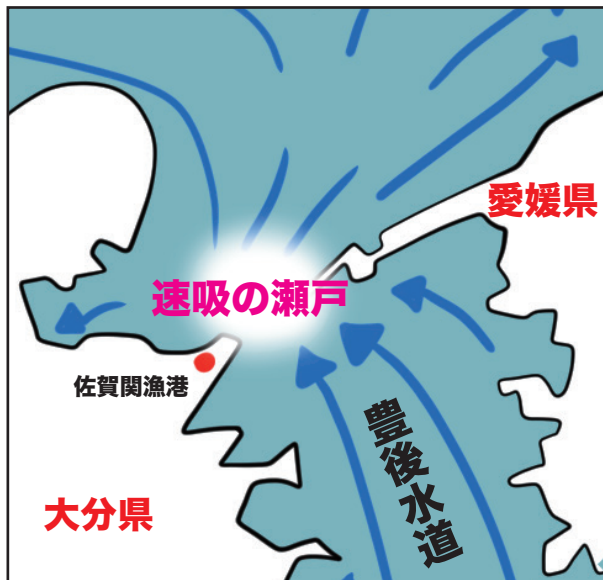
取締役会長 児玉保次

お魚にも「ブランド」があることをご存知ですか？

関あじ

は大分県を代表するブランド魚として有名です。

大分県と愛媛県の間にある豊後水道。その中で佐賀関半島と愛媛県の
はやすいのせと
 佐田岬に挟まれた「**速吸の瀬戸**」と呼ばれるエリアに生息しています。
 「大分県漁業共同組合」に所属する漁師が釣り上げた真あじを「関あじ」
 と呼びます。



豊後水道の潮の速さ
海底の起伏が複雑



一本釣りによる漁が行われるようになったと、いられています。

■ アジだけに「味」もピカイチ

瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかりあう潮流の速い豊後水道には身が引き締まった魚が多く、潮の流れがもたらす豊富なプランクトンのおかげで脂ののりも良くなるそうです。

■ アジのある「容姿」にも注目！

速吸の瀬戸に生息するあじは独立した群れを持っていると考えられていて、他の水域のあじとは異なる以下三つの特徴があります。

- ・頭が小さい
- ・よく肥えている
- ・^{びへい}尾柄(尾鰭から尾鰭の間)がたくましい

品質管理もひとアジ違う！

釣られたばかりで興奮状態のお魚を傷つけないため、新魚専用の生簀にに入れて1日落ち着かせるという徹底した品質管理を行っています。

京都にもあったブランド魚！

京 鯖

は、京都を代表するブランド魚です。

舞鶴漁港で水揚げされ、重さ1.5kg以上の鯖を「京鯖」とされます。さらに脂質含有量が10%以上、重さ3kg以上の鯖を「特選京鯖」とされます。

■ 丁寧に扱うことで守られる味

品質を持続するため、市場まで専用の保冷水箱に入れ搬送されます。さらに、市場でも測定器を使い脂の乗りを確認します。獲った後も丁寧に取り扱い、品質の管理を行うため身も上質で、刺身にしても焼いても炙っても絶品です。西京味噌漬けの材料等としても重宝される優秀なお魚です。



京鰯の価格高騰

そんな京鰯ですが、近年原価がかなり高騰しています。理由としては、漁獲量の減少。さらに希少な特選京鰯が、高値で取引される大阪や関東に優先的に出荷され、京都の市場に回ってくるのが少なくなっていること。この2つが原因とされています。

せっかく良いものがあるのに地元の方の元へ届かない。非常に悔しいことになっている現状です。

西浅としても、「特選京鰯」の美味しさを皆様にお届けしたいと願っています。

西浅ブランド、「自慢の一品」を紹介

西浅のこだわり

が詰まった一品、「自家製味噌漬け」を御紹介します。

味噌漬けで一番重要となる味噌は「西京味噌」さんから仕入れた味噌を使用しています。そこに調味酒や調味料を西浅独自の配合（企業秘密です!）で混ぜて味を整えます。ほのかな甘味と塩辛さを感じられ、ご飯との相性もバッチリの味噌漬けは、西浅のこだわりが詰まった自慢の一品です。



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。

