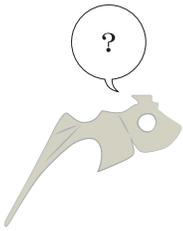


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

# 西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

はも  
鱧

美味しい旬のお魚

うおがし通信

はも

市場に並ぶ鱧



夏

の京料理に鱧は欠かせません。京都の祇園祭、大阪の天神祭は別名「鱧祭り」とも言われます。産地は瀬戸内、四国各県がほとんど。ですが地元では「こんな面倒な魚(骨が多いため)は食わないよ!」と言っているとか。鋭い歯でよく噛みつくくらい生命力が強く、海から離れた京都まで生きて輸送が出来るので京都で料理法が発達したようです。代表的な料理は湯引き(京都では落としと言います)。焼き物、天ぷら、吸い物などともいえますね。魚屋の私としては、『はもしゃぶ』をお勧めいたします。中骨を焼いて、たっぷりとお出しを取ってください。お鍋に新玉ねぎを敷き詰めてお出しを張って鱧をお箸から離さずにしやぶしやぶと熱を加えてお食べ下さい。玉ねぎも美味しいですよ!

取締役会長・児玉保次

# これぞ職人技!ハモの骨切り

**鰻**の骨切技術は江戸時代には確立されていたようですが、高度な技術と手間がかかるため現在売られているハモはほとんど機械で切られています。しかし西浅では「手切り」にこだわったハモを数量限定で販売しています。今回は梅田店にて「手切り」の様子をご紹介します!



きちんとした処理が大事



「一寸(3cm)を2丁に切る」と言われるほど細かく切ります。



美味しいハモは胴がまん丸で、顔が金色っぽいものとのこと

まずは朝まで生きていた「活はも」が登場!初めて見た方は驚くかもしれませんが、できるだけ鮮度を保つため市場で神経の通った頭の後ろがざっくり切られてます。しかしこの状態になってもしばらく動いたり噛んだりするらしいですからハモの生命力はすごいですね。

はもを開いて中骨や背びれを丁寧に取り除きます。頭や中骨は焼くと良いダシが取れますが、頭は煮出す時に身崩れしやすいので綺麗なダシを取りたい時は中骨がおススメだそうです。



骨切り前の身。真っ白で綺麗です。

さて、下ごしらえが終わったらよいよ骨切り作業です。ここからは出刃包丁から柳包丁に持ち替えます。写真では分かりにくいですが、ハモは皮ギリギリまで骨が来ているので本当に皮一枚

残して切らないと食べた時に口に骨が残るので非常に繊細な作業になります。「ザクッ」「ザクッ」という骨を切る音と共に包丁を手前から奥に押すように骨切りしていきます。活はもの弾力のある身を綺麗に切るためにはスピードがコツ!あとは・・・経験、とのこと。この後「落とし」にしたものを試食したのですが、驚くほどフワッフワでした。ぜひ皆様にこの美味しさを味わっていただきたいです。



できたての「落とし」は格別です!

## 手切り鰻、なぜ美味しい?



**手**切りは熟練の技術と手間がかかるため、現在は骨切りが出来る職人も少なくなっています。機械も進歩していますが、まだまだ到底かなえられない味わいが「手切り」にあります。

平坦な柔らかさではなく盛り上がるような柔らかさ。口の中で静かにじわ〜と広がっていく甘みとうまみ。これらは包丁捌きにより身と身の間に空気を多く含むので優しい舌触りと食感になると言われています。一流料亭が、「手切り」による鰻にこだわるのも、こうした理由があるからなのです。西浅では手切りハモには店頭やシールでご案内しております。

### topics

## 7/25(火)、8/6(日)は夏の土用丑

**土**用とは年4回の季節の変わり目にあたる時期で、特に夏の土用は暑さが厳しく夏バテをしやすい時期。スタミナをつけるにはやっぱりうなぎが一番!焼きたての蒲焼の香ばしい香りが食欲をそそります。西浅の土用丑は国産・朝焼の出来立てにこだわったうなぎ蒲焼を中心に、人気の新物・新仔うなぎも数量限定にて販売いたします。詳細は店頭にてご案内いたします。



お魚かたりべの旬を味わう簡単レシピ

### 鰻とししとうの甘辛炒め

みょうがの独特の香りが食欲を増進!

**\*材料\***

- ・ハモ 1/3尾
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・ししとう5本
- ・酒 大さじ1
- ・みょうが1個
- ・みりん 大さじ1
- ・塩 少々
- ・油 大さじ1

**\*作り方\***

- ①鰻は食べやすい大きさに切り、軽く塩をしておく。
- ②フライパンに油を熱し、皮目から鰻とししとうを中火で焼く。
- ③しょうゆ、酒、みりんを合わせ、②にからめる。
- ④火を止める寸前に千切したみょうがを加え、器に盛る。



レシピ紹介  
お魚かたりべ・料理家  
森 貴子さん  
Blog「穀菜魚食」  
<http://taka828.blog.fc2.com/>

**編集後記** 今号は鰻特集です。あなたは酢味噌派ですか? それとも梅肉派ですか? また、今号より水産庁による全国各地で魚食文化の普及・伝承に努めている方々として認定されている「お魚かたりべ」として活躍されている森貴子さんによるレシピの連載が始まりました。魚料理がもっと楽しく美味しくなるメニューをぜひお楽しみください。

フリーペーパー  
西浅の西浅について

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。

