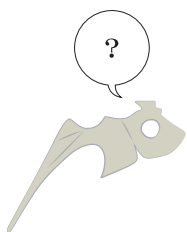


N I S H I A S A N O N I S H I A S A



特集
甘鯛

1kg以上のものが
良いが、高級品



この魚は塩加減が大変重要で京都で有名な『浜塩若狭ぐじ』は若狭小浜から出荷されるが、小浜では納める先の料亭の好みに合わせて塩を振り、丁度塩が廻つた頃を見計らつて納めると言う。魚の大きさ・脂の乗り具合・季節気温を考えて塩を振る。料亭の厨房で料理をする以前にここで魚の味が決まるとも言える大切な作業である。

取締役会長、兒玉保次

取締役会長・児玉保次

西浅
会長が

甘鯛の産地・小伊津に行ってきた話

(文：取締役会長 児玉保次)

小伊津

SHIMANE

KYOTO

市 場で見ると島根県・小伊津の甘鯛はなぜ
他と比べて綺麗なのか？それを探るた
めに昨年11月に島根・小伊津を訪ねました。
まずは小伊津漁港で漁師さん達とお話。
魚に出るのは一人、帰って来たら網の片付け等



小伊津漁港
穴道湖も近い

を奥さんが手伝うとのこと。ほとんどの船が
甘鯛狙いのはえ縄漁ですが、連子鯛のほうが
多い。甘鯛の漁には連子鯛はつきものだそう。
漁師も高齢化しているようですが、一本釣りで



左・クーラーボックスで水揚げ
右・はえ縄漁に使う網

若い漁師もいるとか。エサはスルメイカを刻みニ
シンの脂で匂いをつけるそうです。
鮮度良く消費地に出荷するために、釣り上げた
後の鮮度保持を徹底したとのこと。釣った魚は
大型のクーラーボックスに入れて持って帰り、出
荷の際に発砲の箱に入れて蓋をし、すぐ冷蔵庫
で保管。常温にさらされているのは30分程度と
いう徹底ぶりに感心しました。
また地元の人は甘鯛をどのように食べるのか知

りたかったのですが、地元の料理屋などのメ
ニューにはありません。家庭でもほとんど食べな
い、水っぽい魚だからねとのこと。他に美味
しい魚いっぱいあるからねといわれると何となく
納得してしまいました。以前愛媛県で鰯につい



水揚げされたばかりの甘鯛
やはりとても綺麗！
資源保護の取組もされている

ても同じように言われたのを思い出します。鮮度
では産地にはもちろん勝てないが、京都では手
をかけて美味しくする文化があり、価値はそれ
ぞれに違ってそれがまた面白いですね。

西浅で働くキラリと光る職人達

さかなびと Women

Vol.2

上本町店 山村聖美



元々魚は全く触ったこともなかったのですが、た
またま人の紹介で魚屋に入り、包丁を握った事
がきっかけで魚を扱う楽しさに目覚めました。
特に骨抜きなどの細かい作業に没頭するのが
好きなんです。また、三枚おろしでもいろいろ研
究して包丁の角度とか変えて骨に身が残らない
ようにキレイにできた時が嬉しいです。

魚屋さんで特に鮮魚の担当は男性が多い職場
で、時には力仕事もありますが、「負けたくない！」と競争心を燃やしてがんばっています(笑)
仕事で怒られたりしんどいこともありますが、自分自身が成長できるのを感じられますし、自信
にもなります。店長をはじめスタッフが仲良くメリ
ハリがあってアットホームな所も楽しいです。今
後はもっといろんな魚に挑戦してみたいです。

魚をさばくのは本当に楽しい！
いろいろな魚に挑戦したいです



現在はお惣菜の担当と
して、定番商品のほか
新メニューの開発も。
写真は太刀魚の大葉巻
フライ。味はもちろ
ん見た目もインパクト大！



店舗では明るくお店を盛り
上げ、勉強熱心な山村さん。
大きな本マグロも卸します。

お魚かたりべの
旬を味わう
簡単レシピ

甘鯛の酒蒸し ねぎオイルソース ひと手間かけて甘鯛の旨味を閉じ込めます

材料 (2人分)

- ・甘鯛・・・1切
- ・塩・・・少々
- ・酒・・・大さじ1
- ・白髪ねぎ、生姜千切り、
三つ葉2cm幅切り・・・適宜
- ・にんにく(スライス) 1/2かけ
- ・生姜(スライス) 1/3かけ
- ・ごま油またはサラダ油 大さじ1~2
- 【A】醤油・酢 それぞれ大さじ1~2

作り方

- ①甘鯛に塩をし、10分ほどおき、水気をふきとる。
- ②フライパンにごま油が煙が出るくらいに熱し、
甘鯛の鱗しっかり立つように素早く回しかける。
- ③器に②のをせ、にんにくとしょうがの薄切りをちらし
お酒をふり入れる。
- ④鍋(またフライパン)に水を1cm はり、③を入れ、蓋をして
中火で8分蒸す。
- ⑤④から取り出し、【A】を回しかけ、白髪ねぎ、しょうが、
三つ葉をちらす。



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

今号は甘鯛の特集です。
値段が張るというのもあり
ますが、「甘鯛は京都の
魚屋の看板」と言われるくらい重要な
魚です。入荷があればきっと西浅の店
舗でも一番目立つ所に置かれている
はず。綺麗なピンク色と愛嬌のある
顔で遠くからでもすぐ甘鯛と分かりま
す。鮮度が良いものはお刺身でもいけ
ますが、名前の通り本当に甘い！まだ
食べていない方はぜひとも食べてみて
欲しいです。

！

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。



鞍楽ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	京都八百一本館内	六角店 Tel. 075-223-6780	生協CO-OP二条駅店內	二条店 Tel. 075-811-0052	飯島アサシカとの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488
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桃山店內	桃山店 Tel. 075-604-5792	エムジー内うお蔵	上堀川店 Tel. 075-494-3063
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パティ店内	西京極店 Tel. 075-323-4560		上賀茂店 Tel. 075-706-7370
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		大徳寺店 Tel. 075-494-2456