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 17
2018 Oct
TAKE FREE

特集

鯖 さば

美味しい旬のお魚
うおがし通信

さば
京都では鯖寿司の名店が数多くある
西浅でも不動の人気ナンバーワン

産

地が何処であっても鯖は秋が深まってくると美味しくなる。秋サバ・寒サバと言われる所以です。北海道沖や三陸沖で漁獲され、八戸の港から出荷される、この三陸のサバが入荷して始めて秋サバが入荷！と感じたものだ。この数年三陸物は不漁続きで惣菜魚としてはノルウェー産に取って代わられた。ノルウェーの鯖は脂の乗りは三陸産に比べても劣らない美味しいサバです。

京都では若狭のサバが有名ですね！早朝若狭の浜で塩を振り、一昼夜掛けて京都まで人の背中に背負って運ばれた。「生き腐れ」とも言われる鯖もこの一昼夜で旨味が増すと京の町で喜ばれた。「京はとおても18里」と約70キロの道のりを若狭の女性は往復した、勿論帰路は都・京都の物産を背中に乗せて！

運んだ魚はサバだけではなく色々な海産物・干物も運ばれたが、サバが一番多かったので鯖街道と呼ばれるようになった。若狭ぐじも有名ですね。最終目的地は京の都ですが途中の丹波の村々でも販売したので今でも鯖寿司や鯖料理の文化が残っています。

若狭のサバは上品な脂の乗りが特徴です。京都のお祭りに欠かせない鯖寿司にもってこいの鯖ですが、水揚げ量が少ないのが欠点で同じ系統の九州の鯖等も使われています。

鯖は青み魚の代表選手、健康食品です、これからが旬です。

取締役会長・児玉保次

西浅の新しいお店「uroco」が始まります

2018.10.22 OPEN

阪急洛西口駅すぐ　鉄板海鮮丼とお寿司のテイクアウト中心の新しいお店です

〜店名「uroco」の由来〜

「鱗(ウロコ)」と聞いて、皆さんはどちらかというとネガティブなイメージを持たれるのではないでしょうか?「魚料理を食べている時に、鱗が口に入ると気持ち悪い」「鱗を剥がす時には飛び散るので掃除が大変」

確かに、我々人間が魚を食する段階では、取り除かれているべき鱗。でも、魚にとっては実はとても大切なものなのです。体表をしっかりと守ってくれながら、泳ぐ時も自由自在な動きに追従してくれる。我々が魚を目利きで選ぶ時も、「鱗がしっかりとついていれば、鮮度を保ってくれている証である」と判断します。

この、ネガティブなイメージとポジティブなイメージが表裏一体であること、実は私達魚屋が常々背負っている印象と同じなのです。「魚は調理が大変で難しい」「魚って個体ごとに脂乗りや味が変化するので、安定しない」確かにそういう側面もありますが、反面、とても深い味わいがあるうえ、季節ごとに変化するバリエーションの豊富さには飽きることがありません。そういった深いところまで愉しんで頂く事が、魚食を文化的なレベルで嗜むということに繋がると考えています。

「uroco」で皆さんと魚の距離が近付きますように!

uroco

店舗情報
京都市西京区川島六ノ坪町
TauT(トート)阪急洛西口内
(阪急洛西口駅改札出てすぐ)

インスタグラムにて情報発信中!
nishiasa.urocoで検索もしくは
https://www.instagram.com/nishiasa.uroco/

TauT阪急洛西口　公式ホームページ
https://taut-rakusaiguchi.com

西浅会長のこっそり教える美味しい一品

秋鮭白子

鮭は秋に産卵のため生まれた河川に戻ってきます。ですからイクラが獲れるのも秋です。当然雄の鮭は白子を持っていますが、この秋鮭の白子は京都では商品価値はいまひとつです。しかし産地である北海道の道東地方では鮭の白子は人気者です。女性の御肌に良い影響があると言われているからだそうです。店頭で見かけましたらぜひ一度お試しください。

【秋鮭白子の下ごしらえ】
① 軽く水洗いして、血管部分の筋を取り除きます。(血管と白子を切ってしまわないようにしてください。)そのあと塩水に1時間冷蔵庫で漬けて水気を拭き取ります。
② 煮付以外は、軽く塩を振り、30分程度塩を馴染ませます。海水程度(塩分30%)の湯を沸かして、切り分けた白子を30秒ほどくぐらして8割火を通し、一口大に切って使う。(こうしてカットすると形が崩れません。)

煮付け
醤油・みりんで煮魚の要領で煮付けに。煮過ぎに注意。

ムニエル
一口大に切り分けた白子に、軽く塩コショウして、小麦粉をまぶし、フライパンで両面をこんがり焼いたら、最後にバター加え合える。バターの代わりにニンニク醤油焼も!

唐揚げ
ボウルに醤油・塩・砂糖・生姜・胡椒・みりん・にんにくと白子を合わせて1時間ほど漬け込む。唐揚げ粉を付けてカラッと揚げる。

お魚かたりべの旬を味わう簡単レシピ

鯖の棒寿司

旬の鯖を使った棒寿司は最高の秋のご馳走です

＊材料（２人分）＊

・鯖 (片身)・・1 枚
※生サバは鮮度の良いものを！きずし OK のものかスタッフに確認してくださいね。
・塩・酢・・適量
・昆布・・5cm 1 枚
<酢飯>
・米・・２合
・酢・・50ml
・砂糖・・大さじ 3
・塩・・小さじ 1/3

＊作り方＊

<酢飯>
酢飯の調味料をひと煮立ちさせて、炊きたての米と合わせて冷ましておく。
※好みでいりごま、大葉を加えると風味がよくなる。
<鯖寿司>
①鯖に強塩 (鯖が隠れるくらいの塩) をし、30 分〜 1 時間置く。
②酢 (分量外) で塩を洗い流し、袋に鯖、昆布、酢をつかるくらいに入れて冷蔵庫で 30 分置く。
③袋から取出し、中骨を抜き、皮を剥がす。
④巻きすにラップを敷き、鯖、酢飯の順に入れ、巻く。
⑤ラップのまま切り分け、ラップをはがしてお皿に盛る。

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/

※サバ身にはまれにアニサキスが混入していることがあります。①の後軽く塩を洗ってからラップにきれいにくるみ 48 時間冷凍することをおすすめします。解凍は冷蔵庫での自然解凍後、②の工程に移って下さい。

編集後記

告知にてご案内しましたとおり、今月西浅の新しいお店「uroco」がスタートいたします。これまでの西浅のお店とは全くスタイルの違うお店になりますので私たちもドキドキしながら、でも楽しみにしながら現在準備を進めています。お魚好きはもちろん、今までお魚を食べる機会が少なかったという方も新しい味に出会いに、ぜひ阪急洛西口駅すぐの「uroco」にお越しください!

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。

近海鮮魚 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
京都八百一本館内	六角店	TEL 075-223-6780
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
阪急オアシスかどの店内	葛野店	TEL 075-863-5488
	西浅本社	TEL 075-451-5520