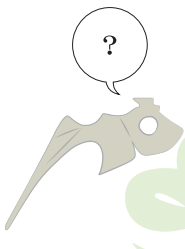


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

ずわい蟹

かに

美味しい旬のお魚

うおがし通信

ずわいがに

茹でた時の朱色が食欲をそそる

松

葉かに(ずわいがに)の名称は市場では大型の雄がにに対してだけ言いますが学名は雄も雌も「ズワイガニ」です。

水揚げ港により兵庫県では「香住がに」「津居山がに」「柴山がに」「京都府では「間人がに」「福井県では「越前がに」「石川県では「加能がに」等の名前で呼ばれ、消費地では「松葉がに」と呼ばれています。日本の山陰沖から北陸沖までの禁漁期間のある地域のかにを松葉がにと呼ぶようすが、新潟県や山形県でも漁獲されます。北海道沿岸やオホーツク、アラスカまで獲れますがこれは近縁のバルダイ種と呼ばれるかにであり冷凍で流通することが多いかんです。

雄の松葉がにに対して雌はせこがに・こつべがに・香箱がになどの名前と呼ばれます。雌がにには最初の産卵以後は脱皮しないので大きくなりません。

松葉がにには最も漁獲規制の厳しいかんです。鳥取県から富山県まで各県で規制されています。概ね解禁が11月6日で翌年の3月中下旬まで続きます。これは雄がにの漁期で雌がにには11月6日から12月末まで2か月弱です。漁期だけ見ていると雌かのに規制が厳しいように見えますが、雄かのにはまだ脱皮していないか、若かには通年全面禁漁です。

以前、日本も景気の良い時代、解禁されたかにを一刻も早くお客様に届けようと各デパートが競って産地に車を出したという時代もありました。早く資源が回復してもっと手頃な価格になることを願いたいものです。

冷凍かのにの食べ方Q&A

せっかくのカニも美味しく食べるにはちょっとした知識が必要です。よくあるご質問をまとめました



-halfポーション

食べやすくカットした半むき身のことです。お鍋や鉄板焼きに便利。爪や肩肉などいろいろな部位が入っている場合が多い。



フルポーション(棒肉)

足の殻を完全に取ったもの。しゃぶしゃぶや天ぷらに最適。そのまますぐ食べられるのが魅力でお子様でも食べやすい。

ボイルのかのにの解凍は冷蔵庫でゆっくりが基本
目安は12時間



完全に解凍すると時間が経つにつれ旨味が逃げやすいため、8割くらいの解凍が食べごろです!

Q 冷凍カニを茹でたり蒸したりする場合は解凍してから?それとも直接ボイルしても良い?

どうせ火を通すからと、凍ったカニをお鍋にそのまま入れるのは絶対にNGです! 急激に解凍すると水分と共に旨味が全て流れてしまい、パサパサの身となってしまいます。早く食べたい場合は、ジッパー付き袋に入れて流水解凍がオススメ。大きさにもよりますが20~30分で解凍できます。直接水に当たると品質が落ちてしまうので注意。

Q 解凍したら水分がたくさんでてきたのですが大丈夫ですか?

かのにのむき身はどれも乾燥を防ぐために表面に薄い氷の膜(グレース)を付けて冷凍をかけています。解凍した時に出る水分はそのグレースが溶けたものですので品質には問題はありません。出た水分は捨てていただいて大丈夫ですが、予めキッチンペーパーや新聞紙で身を包んでその上で密閉できる袋に入れると水分を取ってくれるので楽です。

Q 電子レンジ解凍はOKですか?

電子レンジの解凍モードでは解凍の仕方にムラがでてしまうためおすすめできません。同じく室温での解凍も急激な温度変化によりドリップ(身の中の水分)が出やすくなりますので、流水解凍をおすすめします。

Q 食べ切れなかったカニは再冷凍しても大丈夫?

ご家族でカニ料理を楽しんだ後、食べ切れなくて余ってしまうことがあると思いますが、それをまた冷凍すると風味がかなり落ちてしまいます。解凍したカニは翌日には食べていただきたいので、カニ飯やチャーハン、お味噌汁、カニクリームコロッケなど普段のお料理にアレンジしていただければまた楽しんでいただけます。

Q 解凍したカニの身が部分的に黒くなってしまった

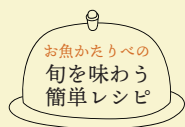
特に生のカニを冷凍したものに多いのですが、解凍後時間が経つと身が少し黒ずんでくる場合があります。



これはカニのタンパク質が酵素によって「メラミン」に分解されておこるものでそのまま食べても問題はありませんが見た目がちょっと悪くなってしまいます。

生の冷凍カニを解凍する場合は解凍時間の少ない流水解凍のほうが黒変が起りにくくなります。また解凍後はすぐにお召し上がりいただくのも忘れずに。

活松葉ガニなどのご注文も承ります。詳細は各店にて。



鱈の花椒辣醬風だれ

今が美味しい「寒サワラ」を中華風に

材料(2人分)

- ・さわら切身・・・2切
- ・塩・・・適量 油・・・大さじ1
- ・香菜(またはみつば) 3cmに切る
- =====<タレ>=====
- ・花椒(荒く刻む)または粗挽きの黒こしょう・・・1片
- ・長ねぎ(白い部分みじん切り)・・・2cm
- ・しょうが(みじん切り)・・・少々
- ・にんにく(みじん切り)・・・少々
- ・酢・・・大さじ1
- ・醤油・・・大さじ1/2
- ・ごま油・・・大さじ1/2
- ・砂糖・・・小さじ1

作り方

- ①サワラにうす塩を切り身の全体にあてて10分ほど置く。
- ②フライパンを熱し、油を加えて中火で①を両面こんがり焼き、器に盛る。
- ③タレを合わせて②にかけて香菜をのせる

花椒(かしょう)は麻婆豆腐でも馴染みの山椒に似た中華料理の調味料です。ピリッとした刺激が食欲をそそります



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 明けましておめでとうございます。今年初めての特集は「ずわいがに」です。裏面の「食べ方」の最後にも書きましたが、カニは1匹が高価なため普段店頭で松葉ガニがたくさん並ぶということはありませんが、ご注文いただければ店長が市場で仕入れてお渡しできます。相場などはその時によって変わりますのでお気軽にお尋ね下さい。冬は海が荒れやすく入荷が無い場合もありますので、お待ちいただく場合もございますが、それもカニの楽しみとっていただければ・・・(笑)

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 烏丸店 Tel. 075-451-4959 | 京都八百一本館内 六角店 Tel. 075-223-6780 | 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052 | 飯倉オアシスカの店内 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桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792 | TauT 阪急港西口内 uroco Tel. 075-382-5185 |
| 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パリア店内 西京極店 Tel. 075-323-4560 | |
| 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 | |

西浅本社 Tel. 075-451-5520