

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

底引き網漁

美味しい旬のお魚

うおがし通信

今

月からは市場のせり場に並ぶ魚も増えていくと思います。9月1日、日本近海での底引き網漁が解禁されるからです。

我々に身近なのは山陰鳥取県・島根県の底引きですが、昔は以西底引きといわれる東シナ海や黄海を操業区域とするトロール網漁(主に遠洋底引き漁)の魚も多く入荷がありました。水揚げ港は福岡や下関でした。トロール網漁はイギリス発祥の底引き漁です。「トロール」と言う言葉はトロール漁という底引き網の魚を貨物列車で消費地に送るための木箱の容器でした。後には漁の手段を問わず魚箱すべてがトロールと言われるようになりました。今では発泡スチロールで保冷のトラックで送られてきます。鮮度はずいぶん良くなりました。

しかし底引き網漁は文字どおり海底を浚う漁法なので目的外の魚が網に掛ったり、海底を荒らすなどの弊害があるので漁期は9月から5月までとなっています。

山陰沖での底引き網漁では時期により魚種は異なりますがズワイガニ、カレイ類、ハタハタ、エビ類や貝類です。この底引き漁法は長い歴史があります。江戸時代から手繰り網漁として近海で営まれてきました。日本では大正二年に底引き網の動力化の成功により能率的な漁法として全国に広がっていき、遠洋底引き網漁も行われるようになりました。

しかし他の漁法との競合や、底引き網漁が漁場の荒廃をもたらしたことから法律による規制を受けることになり現在の形になりました。

昭和の時代は底引き、トロール網漁が主力の漁法でした。

西浅は

家食
いえしょく

を応援します！



コロナ禍によって、**外食**しにくくなってしまいました。そのぶん、**お母さん**たちは**自宅でご飯を支度する回数**がグッと増えて、朝から晩まで**“ゴハン・ご飯・ごはん”**と、とても大変な想いをされています。**でも、じつはそのお母さんたちの苦勞が、家族の皆さんにとってはとても素晴らしい団樂のシアワセ**になっているハズです！わたしたち西浅も、そんな**お母さんたちの努力を応援**しつつ、「**お母さんの料理、美味しいね！**」と言ってもらえるように、**全力でサポート**させていただきます！



あなたの手料理が
家族を守り、絆を育む



今「家食」を応援するわけ

コロナ禍で自宅で過ごす時間や自宅でご飯を食べる機会が増えた中、毎日献立を考えて買い物をして家に帰って調理をして・・・料理をする人の負担が以前より大きくなっているのではないかと西浅は危惧しています。

この状況の中「家食(いえしょく)」とその家食を作る人を応援すべく左のような応援パネルとロゴマークを作成しました。これから西浅の色々な企画や商品で目にされるとと思います。

家族のためにがんばってご飯を作るお母さん(お父さんやその他料理をされる全ての皆さん)に喜んでもらえるのはなんといってもやはり家族からの「美味しかったよ」「ありがとう」という言葉ではないでしょうか。

お寿司やお刺身、魚惣菜もすぐ食べられて美味しいけど、毎日の食事とするには難しいしやっぱりその日店頭に並ぶ自慢の魚を家で調理してもらって、できたての味で家族の方に喜んで頂きたい！これは西浅が以前からずっと考えてきたことでもあります。

食事だけでなくあらゆるところで「新しい日常」がはじまっていくなか、西浅は魚の調理方法や美味しい食べ方提案、専門店ならではの職人たちの技術と知恵で魚屋として「食」を通じてお客様をこれからもサポートしていきます。



目指すのは
家食での家族の笑顔！

鯛の昆布締め

お刺身アレンジ！昆布の旨味で美味しさ格別

材料 (2人分)

- 鯛刺身用(片身)・・・80g
※お刺身でもできます
- 昆布・・・2枚
- 酒・・・適量
- 塩・・・少々
- ＜彩りに＞
- すだち・・・1個(半分に切る)
- 大葉・・・2枚
- ミョウガ・・・1個(千切り)

作り方

- ① 昆布をつかる程度お酒に浸しておく。
- ② 鯛は薄造りにし、軽く塩をして①に挟み20分ほど置いておく。
- ③ 昆布を外して器に盛りつけて完成。

鯛のほかにもヒラメや他の白味魚でも美味しいですよ！



レシピ紹介
お魚かたりべ・料理家
森 貴子さん
Blog「穀菜魚食」
<https://ameblo.jp/uchinotable>



神戸・京都にて旬のお魚を味わう料理教室を開催されています。詳細はブログにて

編集後記 今月の表面はいつもの魚紹介ではなく、底引き網漁についてです。

7～8月は底引き網禁漁ということだけでなく、底引き漁ではない魚達も夏の暑さと反比例するように水揚げが減少。魚の関係者からは「夏枯れ」と言う言葉をこの時期よく聞きます。海には魚がいるはずなのに、魚も夏バテするのでしょうか(笑) 9月といえば例年はサンマの時期ですが今年も昨年のように不漁のニュースが出ています。心配ではありますが入荷の情報はまた店頭やスタッフまでお気軽にお尋ね下さい！



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。

フリーペーパー
西浅の西浅について
1999年12月前身である「うおがし通信」創刊より今年で21年目(Vol.251)です



鞍馬ハウディ内 鳥丸店 Tel. 075-451-4959 阪急オアシスカドの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488 生協CO-OP二条駅店内 二条店 Tel. 075-811-0052
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750 阪急うめだ本店 梅田店 Tel. 06-6363-6411 生協CO-OP桃山店内 桃山店 Tel. 075-604-5792
洛北阪急スクエア内 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
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