

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

48

2021
May

TAKE
FREE

特集

鯛の食べ方



こ

これは漁師飯とも呼ばれる食べ方ですが、魚好きの方には良いですね！漁師さんが船での食事や、家に帰って食事の最後に締めとするのが茶漬けや漬け丼のようです、獲れ立てだからさぞ美味しいでしょうね。どちらの調理も事前にネタをつけ汁に漬け込み「漬け（つけ）」にします。刺身の切身なら数分つけるだけです。ここでは鯛と書きましたが刺身の残りなど、どんな魚でも出来ます。つけ汁は醤油だけでもいいですが、味噌を混ぜるのもいいですね。

「鯛茶づけ」は丼にご飯を盛り魚の漬けをのせて、刻みのりを散らしてわさびを添えます。そこにお茶をかけるのですが、昆布の出し汁を使うと美味しいですよ。あらかじめ丼を温めておけばもつといいと言います。

「鯛の漬け丼」はご飯に酢と砂糖をあわせたすし酢をまぜて酢飯を作り、丼にあら熱をとった酢飯を盛って漬けをのせ、わさびを添えて刻みネギを散らします。これで完成です。酢飯でなくご飯に載せて食べるのも良いです。

講談社「旬の地魚料理」参照

取締役会長・児玉保次



「西浅の西浅」vol.22でもレシピを紹介しています。←西浅ホームページ内のアーカイブよりご覧下さい！

鯛茶漬け・鯛漬け丼

うおがし通信

美味しい旬のお魚

勝手に 産直協定ホンモノの産直 お客様と産地をつなぐプロジェクト と笑顔の

あなたが作った料理写真を産地に届けよう

皆様からいただいた写真やメッセージを長崎・鳥取の産地に届けました！



前号でご紹介した西浅の「ホンモノの産直」、産地とお客をつなぐプロジェクトとしてスタートした「あなたが作った料理と笑顔の写真を産地に届けよう」に多数のご応募をいただきありがとうございました。いただいた写真を産地の方々はとても喜んで下さっていました。

また、それを受けて西浅のお客様宛のコメントや現在の産地の様子の写真を担当者よりもらっておりますのでご紹介いたします。

今後も企画は続けていきますので、産直のお魚をご購入の際はぜひご応募いただき、産地を身近に感じていただければと思っています。

産地担当者からもコメントが届いています！

FROM 長崎

年中のおすすめ魚カンパチです！

←長崎産直現地担当 龍(りゅう)くん

皆様からの写真をファイルにして読んでくれています！

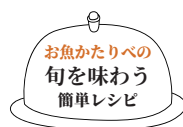
いつも私たちが西浅様にお送りした魚を買って頂き、ありがとうございます。私たちも「お客様に良い魚を届けたい」の精神で西浅様と協力して日々仕事をさせていただいております。お客様の声が届くと、本当に私たちのモチベーションにも繋がります。今後とも西浅様と協力してお客様に良い魚をご提供できるように頑張りますので、またお声を聞かせていただけたら嬉しいです。

FROM 鳥取

←鳥取産直現地担当 久保くん

魚の目利きに真剣！

いつもご購入いただき、ありがとうございます。産地買付を担当しております、久保と申します。沢山の素晴らしいレシピ拝見させていただきました。どれも美味しそうで、とてもご家庭で作られているとは思えないほどでした。これからも鮮度よし、品質良しの魚を一同仕入れて参りますので、今後とも宜しくお願い致します。写真はハタハタを買い付けている所です。漁師さんが水揚げしたものを箱に詰め、セリにかけられるものを私たちが目利きして購入して、お店にお届けしております。



あさりの白ワイン蒸し

今はあさりの身が肥え美味しい時期です

材料 (2人分)

- ・あさり (殻付)・・・120g
- ・白ワイン・・・100ml
- ・鷹の爪 (種をとっておく)・・・1/2本
- ・にんにく (スライス)・・・1片
- ・オリーブオイル・・・大さじ1
- ・黒こしょう・・・少々

作り方

- ①あさは水でこすり洗いをして表面の汚れを取り、しっかり水気を切る。
- ②フライパンににんにく、オリーブオイルを加えて中火でにんにくが焦げないように炒める。
- ③にんにくの香りがしてきたら、①を②に加えて白ワイン、鷹の爪を加えて蓋をする。
- ④あさが開いたら蓋を取り、オリーブオイル (分量外) を回しかけて黒こしょうをふって完成。



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

なかなか人と会ったり出かけたりということが難しい状況が続いていますね。せめてお家でのご飯を美味しく食べていただけるよう、西浅一同頑張って美味しい魚をお届けしていきます。今号は皆様からいただいた産直魚の写真やメッセージを産地に届け、逆に産地からのコメントを紹介いたしました。なかなか旅行には行きにくいですが、少しでも遠く長崎や鳥取の様子を感じていただければ嬉しいです。

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。



鞍馬ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスカの店内	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	阪急うめだ本店内	梅田店 Tel. 06-6363-6411	生協CO-OP桃山店内	桃山店 Tel. 075-604-5792
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
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