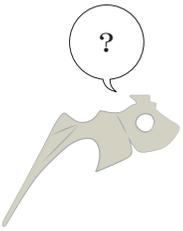


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
真たら
三平汁

美味しい旬のお魚

うおがし通信

北海道羅臼 真たら三平汁

た

らは鱈と書き、漢字のとおり寒風吹く北
国が主な産地ですが、南は黄海にまで分
布しています。低水温を好むので南の海では500
mと言う深海で漁獲されます。通常は200〜300m
の水深で取れます。

たらには大きく分けて真たらとスケトウダラ
があります。三平汁はスケトウダラを使うよう
ですが、今回は、手に入りやすく食べやすい真たら
を使いました。

たらの身質は脂肪が少なく、深い美味しさが
持ち味の冬の味の代表選手です。ダイエットをさ
れている方にとっては不可欠な食材です。

今回はたらの産地北海道の三平汁を紹介し
ます。この料理は野菜が多く摂れるので良いで
すね！たらは魚屋の店頭にあれば頭やあら、白
子も入れると味が深くなります。野菜は何を入
れても良く大き目にカットして使ってください。
北海道ではジャガイモ・人参・長ねぎがたっぷり
と使われていました。

出汁をとるには昆布を用意してください。

①鍋の水に昆布を敷きジャガイモと人参を入れ
て火にかける。

②煮立ってきたら昆布を取り出す。

③魚を入れて塩で味を調べ、最後にネギを入れ
る。以上で完成です。

真たらとスケトウダラ

たらは大きく分けて真たらとスケトウダラの2種類があると言いましたが、この2つの違いは何でしょうか？少し調べてみました。

まず大きさが違います。真たらは50〜100cm程度、大きいものでは120cmになります。スケトウダラは40〜70cm程度、大きいものでも90cmと真たらに比べると少し小さいサイズとなります。

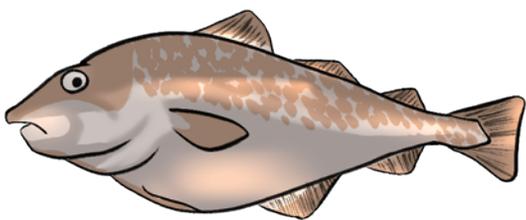
次に、加工・調理の方法が違います。真たらは柔らかく脂肪の少ない白身魚でフライやソテー、ムニエル、フィッシュ・アンド・チップス、干物、鍋料理など様々な料理に用いられます。また真たらの卵巣・卵は「真子」と呼ばれ、煮付けなどに調理されます。精巣はアンコウやフグと同じく「白子」と呼ばれ、西浅でも販売されていることがあります。珍味として食されるそうです。スケトウダラは鮮度劣化が早いいため加工品にされることが多く、魚肉練り製品の主原料や魚粉などに加工されます。すけとうだらの卵巣・卵は「たらこ」や「明太子」、「すけ子」と呼ばれ、塩漬けや、唐辛子で調味し、「辛子明太子」など、白ご飯に合う加工がされます。

西浅では明太子などは一部店舗のみの販売になります。主な違いはこの2つです。他にもたらの中にはさらにサイズの小さいコマイがいま

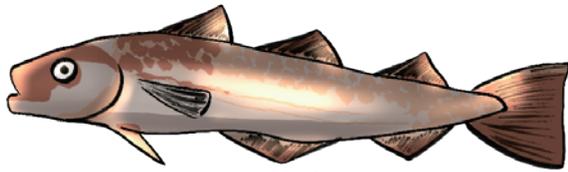
すが、西浅や他店舗で見かけるのは真たらが多いと思われます。

銀だらは違うの？と思われるかもしれませんが、銀だらは、たらという名がついていますがたらの仲間ではなく、ホッケの仲間と言われています。銀だらの方がたより脂が乗っています。見た目がたらにそっくりなことから名前がついたそうです。

表面に載せた三平汁は、編集者も初めて知った料理ですが、アラから取った魚の旨味と味の染みた野菜を同時に味わえて美味しかったです。醤油やほんだしで味を調節するのも良いですね。三平汁はこれからの季節にぴったりだと思います。たらを買われることがあればぜひ試してみてください！



真たら



スケトウダラ

フードロス削減への取り組み

西浅は、新しくフードロス削減への取り組みを始めようとしています。

皆さんは「フードロス」という言葉をご存知ですか？過剰に生産され余ってしまった食糧が廃棄される事を「フードロス」と言われています。近年それが問題視されていて、西浅も他人事ではありません。最近、とある企業が行った調査がありました。それは「お刺身に入っている大根のケンを食べる？」という調査でした。調査の結果、「大根のケンを食べない・食べずに捨てる」という方が5割という結果

でした。(理由はお刺身からでたドリップで色が着くと食べたくないから等...) お刺身と一緒に食べていただけるように大根ケンを入れていましたが、私たちがとしても、そんなお客様の声を大事にしたい、フードロスを減らしたいと思っています。そこで、大根ケンを入れないお刺身の提供をしようと考えました。まだ全店舗では行っていませんが、一部店舗で実際に販売を始めています。これは、大根ケンを食べない・食べずに捨てるという方のゴミを減らすことができ、無駄なフードロスを生まないことにもつながります。

大根ケン無しのお刺身をご用意しました

減らそう！

フードロス

小さなことから始めよう

大根ケンはお刺身に付いていると食べにくい...
大根ケンにお刺身のドリップが付いていると食べにくい...
お客様のお声に耳を傾けお刺身のトレーも見直しました

また、前記のアンケート結果を見た時、西浅のお客様はどうなのだろうと気になるりました。そこで、大根ケンがある・いないを調査するアンケートを実施し始めました。西院店、六地藏店、洛北店、葛野店、西京極店、祝園店の6店舗で実施しております。各店舗にアンケートボードとペンをご用意しました。そこに線を引いていただく正の字形式で投票していただきます。大根ケンを入れて欲しい・または大根ケン入りのお刺身を買ったという方は「いる」に、入らないという方・または大根ケンが入っていない方を買ったという方は「入らない」に一本線を引いてください。

沢山の投票をお待ちしております！

大根ケン いる？ or 入らない？ あなたはどっち？

最近のとある企業の調査で、大根ケンを食べない・食べずに捨てるという方が5割いるという結果が出ました。西浅としても、フードロスを減らしたいと思っています。そこで、緊急アンケートを開催します。従来の通り、大根ケンが入ったお刺身を選ばれるか、大根ケンが入っていないお刺身を選ばれるか...皆様の投票お待ちしております！

大根ケンあり
抗酸化作用がある！
見栄えが良い！

大根ケンなし
ドリップがついて色が汚れていると食べにくい...
大根ケン文化という慣習もあるな...

あなたの選ぶ方に正の字を書いてください

→こちらのボードが目印です！

編集後記
フードロスの言葉は知っていましたが、改めて他人事ではないと感じました。今回の西浅の取り組みはほんの少しの事かもしれませんが、塵も積もれば山となるの精神で皆さんと取り組めたらと思います。

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23年目です

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。

