

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

職人の
推し魚

鰯（イワシ）

缶詰や生の状態でも安価で手に入りやすい魚として知られている鰯。

鰯には主に3種類あり、最もよく目にするのが「マイワシ」です。他にも「カタクチイワシ」や「ウルメイワシ」などがあります。

真冬の雪が降り、海水温が最も低くなる時期、2月から3月にかけて日本海側、特に京都府では鰯の水揚げ量がここ数年、驚くほど増加しています。私も漁師時代には、長い時で2ヶ月間、毎日200〜300トンの鰯を舞鶴漁港まで出荷する作業を行っていました。

鰯の調理方法は幅広く、私のおすすめは、鮮度が良ければ「造り」がおすすめです。もちろん、「塩焼き」「煮付け」「フライ」「蒲焼き」など、さまざまな料理に対応できる魚でもあります。寒い時期に獲れる大羽イワシは特にポテンシャルが高く、絶品です。

私も烏丸店で鰯が入荷した際には、骨まで食べられるよう、手間と愛情をたっぷりかけて煮たり焼いたりしています。

春を迎える前に、西浅の鰯をぜひ味わっていただき、冬のラストスパートを乗り越えましょう！

元漁師・西浅二年目の若手職人、
魚に詳しいので、気軽に聞いてください

今月の「魚♥職人」

烏丸店 若宮 裕太

あなたの想いで魚食文化を繋ぐ

「あなたの想いで魚食文化を繋ぐ」というプロジェクトにご参加いただき、ありがとうございます！
お客様からいただいたメッセージを、漁港へと次々にリレーのバトンのように届けています。
ここで、一部のメッセージをご紹介します！



尾道産はしそ巻が美味しい。唐揚げはえび。特にネブトがうまい。醤油につけるとなお美味しい。
ネブトは尾道では石かべりと言って鯛の味がする。それほど美味しい。

私もしそ巻大好きです。とてもよい塩梅のアクセントでどんどん食べれます。西浅さんの技でわたくしたちのお魚もより美味しく食べていただけると思います。ネブト、小エビは広島県東部でかなり人気です。唐揚げ、かき揚げ、南蛮漬けは、夏を代表する地元のソウルフードです。



サルエビ、旨みがぎゅっと詰まってる美味しかったです！



毎週店長さんに、今日のおすすめを教えてください。いらっしゃらない時は尾道産のシーロを探して買っています。特にタコ、たいが美味しいです。生協に来るようになってお魚を食べる回数が増えました。これからも美味しい魚をよろしくお願いします。

ありがとうございます。
尾道のタコは高級なワタリガニ、クルマエビ等も食べて大きくなっています。瀬戸内の中でも足の太いタコがいることで有名です。値段は決して安くはないと思いますが、それだけの価値はあります。11月中旬ぐらいから水揚げ予定ですので、楽しみにお待ちください。尾道シーロを探してください。ありがとうございます。



長崎へ行った事がないのですが、憧れがあり長崎産直を選んで買っています。遠く離れた地から届いた新鮮で美味しい魚を食べさせていただき感謝しています。漁業関係は厳しいと聞きますが、微力ながら応援していきますので頑張ってください。



京都に住んでいて、尾道の新鮮なお魚を食べれるのは嬉しいです。調理の仕方がよくわからなかったのですが、西浅さんで出してくれてる里芋とヒイカの煮物を参考に作ってみました。産地でよく食べられている食べ方のレシピ教えてもらいたいと思いました。漁師さん、お魚屋さんありがとうございます！



はまちがとても大好きで、買い物に行った時に店頭があれば必ずかかってます。尾道港産のはまちを食べたのは初めてでしたが、みかぶりとしており、はまちの旨味があってとても美味しかったです。

ありがとうございます。水揚げ後数時間でお魚をお届けしております。今後も美味しいと言ってもらえるハマチをお届け致します！



いつも美味しい魚をありがとうございます。魚大好きです。頑張ってください。



長崎出身です！滋賀で長崎のお刺身を食べられて毎回嬉しいと思っています。湯引きされたコリコリ食感の刺身も食べたいです！宜しくお願い致します。

SNS 情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNSを活用しています。SNSではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。



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。

