

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

剣先イカ

剣先いか

剣先いかの旬は、春先の3月から、夏を越えて9月頃まで。日本各地、主に日本海から東シナ海にかけて漁獲されています。

その味の良さから

・佐賀県唐津市「呼びいか」

・山口県萩市の「須佐男命（すさみこと）いか」

など、各地でご当地ブランドとして親しまれています。

剣先いかは、活造り、天ぷら、焼売、塩辛と、実に幅広く料理に活用されています。

ですが、西浅には、創業当時から続く、ちよっと特別な剣先いか料理があるのをご存じでしょうか？

それが、【剣先いか姿造り】です。

この姿造りには、西浅ならではのこだわりが詰まっています。

まず、使用するのは鮮度抜群の剣先いかのみ。さらに、皮付きのまま美しく仕上げるという、他にはない唯一無二の逸品なのです。

少し昔話をさせてください。

ある日、小学一年生くらいの男の子が、お母さんと一緒に来店された時のこと。

その男の子が「お造りのところにいかが泳いでいる!」と。

私も思わず驚いて、二人して顔を見合わせ、大笑いしたのを今でもはっきり覚えています。

あの小さかった男の子も、気づけばもう20歳。「月日の流れは早いなあ」と、少ししみじみしてしまう、そんな思い出の味でもあります。

今月の「魚♥職人」

上本町店 三澄 幸史