

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  
**太刀魚**  
たちうお

美味しい旬のお魚

うおがし通信

## 夕

チウオは刀のような姿から太刀魚と呼ばれますが、立って泳ぐこともあるので

立魚だとも言われます。日本の広い海域で獲れる魚です。夏が旬ですがそれ以外の季節でもそんなに味が落ちることはありません。この点は夕チウオの良いところでしょうか。

昔、日本漁船が自由に操業できた東シナ海は夕チウオの主な産地でした。韓国では夕チウオは国民的人気のある魚ですが韓国の近海でも漁獲が減っていて、日本一夕チウオの漁獲の多い和歌山県有田市の水産課の話では夕チウオの水揚げの80%近くが韓国に輸出されているそうです。

夕チウオで要注意なのは歯です。鋭い歯で一度かみついたら逃がさないような構造になっています。漁師さんや魚屋にとっては夕チウオの歯には要注意です。夕チウオには鱗が無くグアニンと言う銀粉に覆われています。この銀粉は物に触れると簡単に剥がれますがすぐに再生されるようです。

一本釣りや引き縄のものは魚体に傷が付き難く、大きなものは高値で取引される料理屋向けの食材になってしまいました。魚の料理の本には「とっても優秀な魚」と紹介されています。加熱調理でも生食の場合でも多くの料理に対応できるからです。

夕チウオは造りでも皮は取らないので生食の場合バーナーで皮目を炙るかそのままなら細造りか薄造りにしてください。釣り人や水揚げの浜で評判が良いのは「炙り」のようです。

夏の

# 土用の丑



## 柔らかくジューシーに! うなぎの美味しい温め方



せっかく買ったうなぎをレンジで温めなおしたら皮や身が固くなった...



このようなお声をお客様からお聞きすることがあります。もちろんうなぎも1尾1尾違うものですのでもともと固いうなぎであったり、機械で焼いたものは焼きが甘かったりすると固い場合があります。(うなぎは焼きが甘くても焼きすぎても固くなります!)西浅の朝焼うなぎは、職人による手作業で1尾1尾焼いていますので焼き具合はばっちりですが、ご家庭で温め直す時に固くならない方法をご紹介します。

### <フライパンで> フワフワ蒸し焼き♪関東風

- ①フライパンにくしゃくしゃにしたアルミホイルを伸ばしてひき、ホイルの下に酒適量を注ぎ入れる。沸騰したら弱火にし、鰻をのせ蓋をする
- ②3分程度でできあがり! タレと山椒をかけてお召し上がりください。フワフワふっくら仕上がります。

### <グリル・トースターで> 香ばしくジューシー!関西風

- ①くしゃくしゃにしたアルミホイルを伸ばしてひき、鰻をのせ、酒少々をふりかける。ホイルでうなぎを包むようにして約5分ほど焼きます。
- ②ホイルを開けタレをまんべんなくぬったら更に1分ほど焼いて完成です。外は香ばしく中はジューシーに仕上がります。



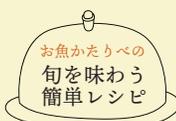
### 「朝焼」うなぎはここが違う!

うなぎは冷凍を店舗で解凍したものと当日朝焼があります。西浅おすすめの朝焼うなぎは、国産うなぎを職人が目で選別しながら皮はパリッと、身はふっくら仕上げる「できたての味わい」が特徴です。  
※一部店舗では朝焼と解凍品両方を販売いたします



### うなぎも「朝焼使用」!

西浅寿司取扱店で販売するうなぎも朝焼うなぎ使用!土用丑に美味しいうなぎが食べたい!というお客様のお声が多い、毎年好評の特製品です。



## 太刀魚の箱寿司

上品な白身で暑い時期にもぴったり

### \*材料 (2人分)\*

- ・太刀魚(刺身用)・・・1枚  
※無い場合、湯引きでもOK
- ・米・・・2合
- ・塩・・・適量
- ・昆布・・・1枚(3cm角)
- <A>
- ・塩・・・小さじ1/2
- ・米酢・・・40ml
- ・砂糖・・・大さじ1
- <酢飯用合わせ酢>
- ・塩・・・適量
- ・米酢・・・50ml
- ・砂糖・・・大さじ3

### \*作り方\*

- ①米を炊き、合わせ酢に混ぜて酢飯を作っておく(お好みでごまや大葉を混ぜても美味しい)  
三枚におろした太刀魚に強塩をし、20分置く。
- ②太刀魚の塩を酢で洗い流し、袋に入れ、昆布、Aを加えて30分置く。
- ③袋から太刀魚を取り出し、薄皮を剥がす。
- ④箱にラップを敷き、太刀魚、酢飯の順に入れて押す。
- ⑤1時間くらい置いてラップごと型からはずし、切り分ける。好みで炙る。

押寿司用の型は100円ショップでも売っていますよ。ぜひチャレンジしてみてくださいね



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>



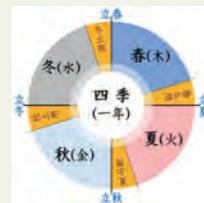
神戸・京都にて旬のお魚を味わう料理教室を開催されています。詳細はブログにて

### 編集後記

7月21日は土用の丑です!土用とは四季それぞれの季節の変わり目の

時期で1年に4回あります。

その中でも暑さ厳しい夏の土用は夏バテしやすい時期ですのでスタミナ満点のウナギはぜひおすすめです。決して安くはないのですが、温め方にも一工夫していただき美味しいウナギを食べて下さいね。



1年の四季と土用の時期

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.249)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。



- |              |                       |             |                        |                |                        |                        |
|--------------|-----------------------|-------------|------------------------|----------------|------------------------|------------------------|
| 鞍楽ハウディ内      | 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  | 西浅本社 Tel. 075-451-5520 |
| 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  |                        |
| 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パリアティ店内 | 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  |                        |