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
42
2020
Nov

TAKE
FREE

特集 きんき

美味しい旬のお魚
うおがし通信

北海道全般ではキンキ（近年食べられるようになった関西でもキンキ）、主な漁場に近い東部北海道ではメンメ、北海道南部・青森・秋田などではキンキン、宮城県などではキチジ（喜知次）、忘れたのですがアイヌの言葉にもあります。日本では主に北海道の南東沖の深海に生息しています。

旬は冬で、白身で脂もよく乗っている美味しい魚です。美味しさでは西日本の「のどぐろ」と双璧をなします。勿論お値段も高級です。

以前はトロール漁などで多く獲れる安価な魚でしたが、最近では漁獲が減ったのと、マスコミにも取り上げられるようになり航空便で全国に鮮度良く届けられる人気の高価な魚になりました。

関東より西では祝いの魚は「真鯛」と決まっているが北海道ではキンキを使うのが一般的だと言われています。また秋田県の一部では結婚式の引き出物にも用いられると聞いたことがあります。

京都では昔から馴染みのある魚ではありませんが、開いて一夜干しにすればとっても美味しい魚ですよ。お客様にとっても、我々魚屋にとって値段の高さは少し問題ですね。

取締役会長・児玉保次

いっぱん食べてみんね！
長崎産直
西浅

長崎漁港・市場仲買人

漁港のプロが教える！

産地のとっておきレシピ Vo.1

揚げたてサクサク！
おつまみにもおやつにもなる惣菜サンドです

アジのハトシ

産直担当仲買人
りゅう しょうへい

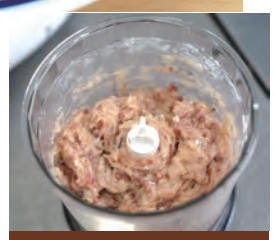
材料（約３人前）

食パン（サンドイッチ用）６枚
アジ　200g（身）　揚げ油　適量
卵白　1個分

A
- 生姜（チューブ）　大さじ1
- 片栗粉　大さじ1
- 酒　大さじ1
- 塩こしょう　少々

B
- 卵　1個
- 砂糖　ひとつまみ
- 塩　ひとつまみ
- 酒　大さじ1
- 片栗粉　大さじ1

❶アジを捌いて小骨も取り、身だけを取り出す。
→キッチンペーパーなどで水気をとる。



❷アジを細かく切って調味料Ａとともにフードプロセッサーにかける。（すり鉢でもできます）ボウルに移しＢを入れてよく混ぜ、すり身を作る。

❸食パンに５ミリ程度の厚みで❷をぬる。もう１枚の食パンで挟んで上から軽く押さえる。

❹180℃の油で❸を揚げる。上下をひっくり返しながら５分ほど表面がきつね色になれば取り出し、半分～1/4サイズに切って完成。

魚の調理はおまかせ！お手伝いいたします

丸魚のアジでもお刺身用に調理すれば①の工程がほぼ短縮できます。お気軽にお声かけください。

送ってくれたら泣いて喜びます！

あなたの作った「ハトシ」の画像大募集！

いただいた画像やメッセージをいつも産直で良い魚を届けてくれるりゅうくんまで西浅が届けます！
メール（d-pop@nishiasa.co.jp（西浅担当））もしくは店頭のスタッフに画像をお持ちいただいたり感想を言っていただいてもOK。お待ちしています！

↑こちらからもメールが送れます

ハトシってなに？

江戸時代、長崎の出島は日本における唯一の貿易港となりオランダ、中国の文物を受け入れました。こうした歴史は長崎に多くの影響を与え、異国情緒にあふれた独特の文化を育ませました。
食の世界も例外ではなく、和洋中が融合した個性的な料理が生み出されました。ちゃんぽん、皿うどん、カステラなどが有名ですね。そしてこれらと並んで長崎の人になじみ深い食べものが“ハトシ”です。
「ハトシ（蝦多士）」は、「海老のすり身」などを「食パン」で挟み、油で揚げた郷土料理です。
長崎の料亭で和洋中が合わさった卓袱（しっぽく）料理の揚げ料理の一品となりました。その後一般家庭料理としても広まりそれぞれのご家庭での「ハトシ」は海老に限定せず、挽き肉、魚のすり身などで広く親しまれています。

卓袱料理

お魚かたりべの
旬を味わう
簡単レシピ

鯖の竜田おろし和え

脂ののった鯖が大根おろしでさっぱりといただけます

＊材料（４人分）＊

- 鯖（半身）・・１枚
- 大根（おろす）・・・200～300g
- 片栗粉・・・大さじ２
- 揚げ油・・・適量
- 塩・・・・・少々
- みつば・・・適量

＜下味Ａ＞
- 醤油・・・大さじ２
- 酒・・・大さじ１
- みりん・・・大さじ１
- おろし生姜・・・１片分

＜大根用調味料Ｂ＞
- 酢・・・・60ml
- 塩・・・・少々
- 砂糖・・・大さじ１

＊作り方＊

① 鯖は食べやすい大きさに切って塩をし、Ａの調味料に１５分漬け込んでおく。
② ①に片栗粉をまぶす。
③ フライパン油を熱し、油を少し多めに入れ②を両面焼いておく。
④ 大根をおろし、Ｂの調味料を合わせて③を加え和える。
⑤ 器に盛り、みつばを飾って完成。

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

今月の表紙のお魚は「きんき」です。西浅の店頭でもなかなかお目にかからない高級魚のためご紹介にとどまってしまうかもしれませんが、いろいろ美味しいお魚がいることを知っていただければと思っております。
裏面は長崎産直でお世話になっている現地仲買人さんから聞いた、長崎や漁港ならではのレシピの紹介です。
作っていただいた画像やメッセージを西浅がお届けします！自分が選んだ長崎の魚がどのように食べてもらえたのか気になっているというりゅうくんにぜひ画像やメッセージをお待ちしています！

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21年目（Vol.253）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。

近鮮海鮮 西浅

鞍楽ハウディ内　烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内　西院店 TEL 075-321-5750
洛北阪急スクエア内　洛北店 TEL 075-707-0805
イオンモール京都五条店内　五条店 TEL 075-326-4574
阪急オアシスかどの店内　葛野店 TEL 075-863-5488
阪急うめだ本店内　梅田店 TEL 06-6363-6411
近鉄百貨店上本町店内　上本町店 TEL 06-6773-8002
近鉄百貨店草津店内　草津店 TEL 077-561-3537
生協CO・OP二条駅店内　二条店 TEL 075-811-0052
生協CO・OP桃山店内　桃山店 TEL 075-604-5792
生協CO・OPパリティ店内　西京極店 TEL 075-323-4560
生協CO・OP祝園駅店内　祝園店 TEL 0774-98-3453
西浅本社 TEL 075-451-5520