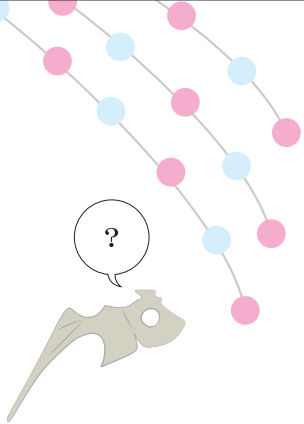




埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



迎春

Volume

44

2021
Jan

TAKE
FREE



特集 はまぐり 蛤

蛤は甘味と旨味を引き出すアミノ酸を多く含み、濃厚ながら上品な味が好まれるようです。又、蛤は対になっている殻以外は合わないの仲の良さの象徴として結婚式やお正月、ひな祭りなどのお祝いの席で使われます。

日本の蛤は内湾の砂地に住み、本州のどこでもとれましたが、経済の成長と共に内湾の水質汚染や湾内のコンクリート化などの環境の変化についていけず、日本の内湾物はかなり少なくなりました。関西では三重県・桑名の蛤が有名です。

本来の蛤の代替に日本蛤の近縁種が種苗から生産され出回っています。東京市場ではこの鹿島灘産の蛤が高級品とされています。この蛤は水深二十メートル位の外海に面した砂地に住みます。

輸入の蛤としては中国と韓国からのものがあります。値段は安いのにさほど味は変わらないと言う評判です。輸入後日本の海でしばらく活越しされているからでしょうか。

京都始め関西では貝殻の色の黒いものが、関東では白いものが好まれるようです。

蛤にも旬があります。美味しいのは5月～9月の産卵期で、最盛期は7月から8月と言われています。

取締役会長・児玉保次

蛤

は甘味と旨味を引き出すアミノ酸を多く含み、濃厚ながら上品な味が好まれるようです。



はまぐりのお吸い物
ひな祭りやお食い初めの定番

美味しい旬のお魚

うおがし通信



一年でもっとも寒いこの時期。私たちにとってはつらいですが、魚はその寒さや海の厳しさから身を守るため体に脂肪を蓄え、身もしまり美味しい時期を迎えます。冬に旬を迎え、「寒」の名を付けて呼ばれる美味しい魚をご紹介します。

寒ぶり



養殖物が一年中出回っているブリですが、冬場には天然物の寒ブリがシーズンを迎えます！主に日本海や北海道などの寒い海域で獲れる寒ブリは脂がのって身もひきしまって大変美味です。定番の塩焼きや照り焼きのほか、お刺身やぶりしゃぶもおすすです。

寒さわら



1～2月の寒い冬場によく越えたサワラを特に「寒サワラ」と言います。西浅では味噌漬けとして人気ですが、今の時期はしゃぶしゃぶもおすすです。切身で購入する場合は皮目の模様がはっきりしていてツヤがあり、身は皮より少し張り出ているピンクがかったものを選ぶのがコツです！

寒しじみ



しじみの旬は年に2回ほどあります。一般的によく知られているのは春先で身が肥っており、最高の味とされています。そしてもう一つは冬場、しじみが土壌奥深くまで潜って栄養を蓄えている時期です。この時期に漁獲されるしじみを『寒しじみ』といいます。貝の色が黒々している事も特徴です。

寒さば



「寒」の時期に日本近海で獲れる「真さば」は「寒さば」と呼ばれ、脂がのって一年で一番美味しい時期になります。

寒ひらめ



1月から2月の平目は「寒平目」と言われ、身がきめ細やか、肉厚になり美味しい白味魚です。

西浅社長のコラム



魚屋さんとして大切にしていること Vol.2 ことができました！

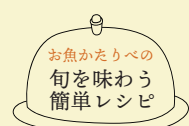


西浅社長コラム「魚屋さんとして大切にしていること」の冊子第二弾が完成いたしました！

今回のテーマは「サカナとチラシ」です。普段何気なく見ているスーパーなどの広告チラシ。その日のお買い得商品はいつどうやって決められているのでしょうか？魚という生き物を通して考えます。また、コロナ禍での広告チラシについても西浅の考えをお伝えします。

【WEB版はこちら】

<https://nishiasa.co.jp/OSAKANA/index.html>



はまぐりと菜の花の酒蒸し

はまぐりの旨味が味わえる酒蒸しに季節の野菜を添えて

材料 (2人分)

- ・はまぐり・・・250g
- ・菜の花・・・1/2束
(アスパラガス、スナップえんどうなどでも可)
- ・酒・・・50ml

作り方

- ① はまぐりは流水でこすり合わせるように洗う。
- ② 菜の花は3cmの長さに切る。
- ③ 鍋もしくはフライパンに①と酒を加え、蓋をし、沸騰させる。
- ④ ③の口が2～3個開いてきたら、菜の花を加え、フタをして1～2分ほど加熱し、全部のはまぐりの口が開いたら火を止めて完成。



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

明けましておめでとうございます。昨年の1月にはまさかこのような一年になるとは想像もしていなかったことになりました。一年で私たちの生活や価値観などいろいろな事が変わりましたが、西浅は大きくは変わらず美味しい魚を皆様にお届けすることができて大変ありがたいと思っております。魚とそれに携わる水産業関係者の皆様、変わらず店舗にお買い物に来てくださるお客様に感謝いたします。今月の表紙はハマグリです。お祝い事にも定番ですが栄養面でもビタミンB12が豊富で鉄分・亜鉛も含み滋養強壮や貧血予防にもおすすの食材です。



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。



鞍馬ハウディ内	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	