

埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

Volume

52

2021
September

TAKE
FREE



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集
トビウオ(飛魚)

美味しい旬のお魚

うおがし通信

飛魚が飛ぶ理由

新

緑の季節に産卵のため日本近海にやってくる飛魚、もう漁

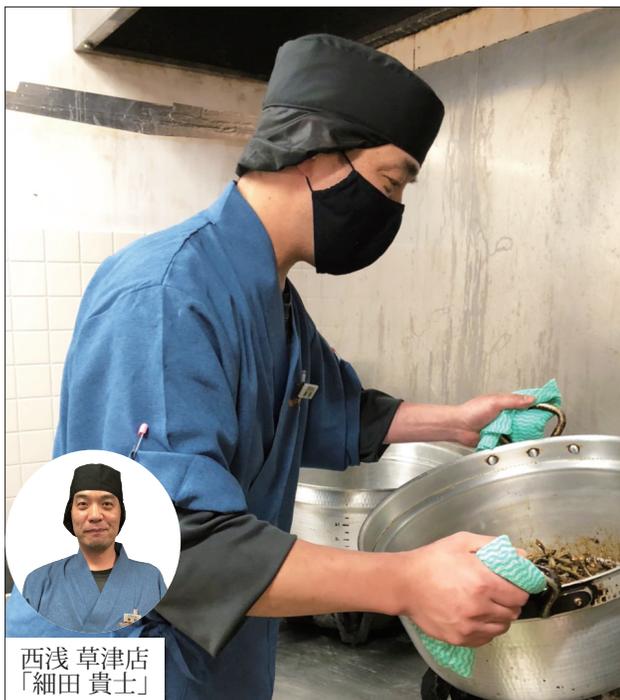
期も終わりですが元東大教授で油壺マリンパークの館長であった末広恭男博士の本よりトビウオ君を紹介しましょう。飛ぶ動機は敵に追われて食べられそうになった時、と言うのが通説です、それ以外には夜間漁船の明かりに誘われて飛ぶ場合もあるようです。人間が赤い灯・青い灯に誘われて繁華街に飛び込むのと似ていますね。飛ぶ力はというと、水面近くを全速で泳ぎ、尾びれと尻びれで海面を強くたたいて飛び上がります、そして胸びれを開いて翼のように浮力を得るのですが胸びれを鳥のように羽ばたかどかかはまだ議論があるようです。トビウオが飛ぶ高さは漁船の甲板に飛び込むくらいだから2M以上は舞い上がることは確かです。飛ぶ距離は100Mから400Mが飛魚の一飛びと言われています、だが一飛びのあと着水したところにトビウオを食おうとする敵がいれば再び力を振り絞って第二の飛行に移るのです。見ている方は長閑な風景ですが当事者のトビウオは命がけで飛んでいるのです。トビウオ君頑張っ！トビウオはあーいとも言いますが、トビウオで作るあいだしはいいですね。

末広恭雄氏著「魚の四季」講談社文庫参照

取締役会長・児玉保次

うちの惣菜が美味しい秘密

近年、家に帰ってすぐ食べられる「惣菜」がスーパー業界で売り上げを伸ばしており、大々的に設けられるほど、コロナ禍でも大活躍な商品になっています。西浅の「惣菜」も生鮮魚を多く扱っていることはご存知でしょうか？西浅の惣菜を購入したお客様からは「惣菜とは思えなかった」「美味しくてびっくりした」など好評の声をいただくこともあります。西浅に務めて22年。店長職を数店経験し、現在は惣菜部で腕を振るっている西浅草津店「細田貴士」。細田の惣菜部としてのこだわりは、海に囲まれた自国として、冷凍・輸入になるべく頼らない「国産の生鮮魚が売り場に並ぶよう」日々こだわって惣菜を作っています。草津店では市場で惣菜用に魚を仕入れ、生の丸魚から調理しています。鱈をとり、皮をはいで食べやすい大きさにカットすることで「美味しく大きい」安価で良い商品を提供することができるからです。時期によって入る魚の量や種類が変わるため、どんな魚でも対応できるように大根を主体とした煮物を定番にしています。先に醤油で大量に炊いておき、他の魚を揚げたり煮たりして、あとで合えていきます。青魚は普通の炊きものと違い骨まで食べられるようこだわっています。1鍋に1種類の魚を入れ、水だけで3時間ずつ煮込みます。そこから味つけをして1時間煮込み味を染み込ませます。大鍋で調理することで出汁がたくさん出て旨味のある味に変化します。簡単に感じる大鍋料理ですが煮込みすぎると硬くなり、入れすぎると魚同士がひっつき、灰汁が大量に出してしまうため匠の技が必要なのです。ご家庭で作るには手間と時間がかかってしまう魚料理ですが、生の魚を扱ううちだからこそできる「リーズナブルでバリエーション豊富な」売り場を日々努力して作っていますので是非覗いてみてください。



西浅 草津店
「細田 貴士」

草津店の惣菜調理風景

惣菜ピックアップ

こだわり！

鯖の味噌煮

鯖は煮込みすぎると身がポロポロと崩れてしまいますので、絶妙な温度管理が必要になります。臭みを取るため朝からコトコト水とお酒で炊いてから、薄味の味噌で煮付け、最後に白味噌を味噌で溶き入れています。ネギを入れることで鯖の癖も薄くなりポイントにもなります。

木の芽味噌と胡麻味噌焼き(鯖)

京都の西京味噌を使用した焼き魚は大きく分けて3種類あります。3月～5月は「木の葉味噌」、6月～10月は「胡麻味噌」、11月～2月は「ゆず味噌」。四季に合わせて味噌に混ぜる物を変えることができるので、季節を感じながら楽しめる商品です。

イワシ南蛮漬け

イワシは市場で丸魚を仕入れ、そこからエラ、ワタとりなどの下処理を一匹ずつ手作業で行います。その後、低温調理で骨を丸ごと食べられるように朝からコトコト調理しています。暑い夏にさっぱりとガツツリと食べられる商品になっています。



編集後記

新しく販促担当させていただきます。長谷川と申します魚の知識はおろか魚料理はほとんどしたことがなく日々学ぶことが多いです。初心者目線で驚いたことや知識になったこと、感じたことを記事にさせていただければと思っていますので今後ともよろしく願いいたします。個人的に惣菜が一番好きなのはししゃもです。



従業員おすすめレシピ
トビウオを和風ピカタ



あなたのレシピ西浅に教えてください！
あなたのレシピがお客様に作られるかもしれません！

井戸端レシピ募集中
応募はこちらから！



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「うおかし通信」
創刊より今年で22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。



- | | | | | | |
|--------------|-----------------------|-------------|------------------------|----------------|------------------------|
| 鞍馬ハウデア内 | 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 |
| 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 | 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 |

西浅本社 Tel. 075-451-5520