

Volume

59

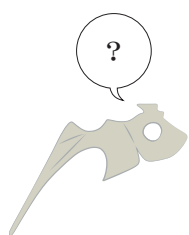
2022
April

TAKE
FREE

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 マダイの焼造り

美味しい旬のお魚

うおがし通信

マダイの焼造り



魚

は皮が美味しいと言われます。厳密に言うと皮と身の間に脂が乗っているからです。軽く焼くことで皮と身の間の脂がぐつと美味

しくなる」と浜の漁師は言います。土佐のカツオのたたきもその一つですね。どちらが発祥か分かりませんが！

今回はマダイで作りました。養殖のマダイは値段も手ごろで鮮度も良いので美味しく出来ます。タイのおろし身を皮付で表面だけを強火で炙ります。中は生のままで皮目はやや良く炙ります。カツオのたたきのように氷水で冷やさずに温かいうちに切つてわさ

び醤油かポン酢で頂きます。美味しいものですよ。タイでなくても白身の魚ならどんな魚でもいいのですが、アジやサバのような魚でも美味しくできます。最近炙ったサバで作った炙り鯖寿司も良く見かけますね。一度作ってみてください、出来立てなら必ず評判はいいですよ！

取締役会長・児玉保次

【定年までの18年間 を振り返る】

西浅で働いている従業員の年齢層は幅広いです。定年退職を迎えられてからも、嘱託社員、アルバイトで働きたい「と言ってくれる方が多くいらっしゃいます。」

今回、定年を迎えられた岩田さんもその中の一人です。岩田さんという職人が、お客様へどんな思いを持って、魚と向き合っていたのか知ってもらえたらと思います。



お客様を笑顔にするのが
僕が働く理由です。
岩田 清 インタビュー



「タイのカマの味噌漬け」

ご自宅でお好みの
焼き加減でお楽しみ頂けます。



※ご購入を希望される方は15時までに、事前に店舗までお問い合わせください。その際調理に2、3日いただきます。

【タイのアラ】

魚のアラになる部分は「頭、エラ、カマ、ヒレ、中骨、尾」などです。



【タイのカマ】

頭の下のエラから
ヒレにかけての部位です。



定年退職を迎えられた岩田さんは西浅に勤めて18年。「岩田さんの作る惣菜は、見た目も味も美味しい」と、従業員やお客様から信頼されていました。魚の豆知識を教えてください。魚の「魚で美味しいところは身ではなくアラだと思っています。小骨がなく珍味のような存在です。サワラの尻尾もそうですね。本来捨てるはずの尻尾を天ぷらにすると絶品です。尻尾には必ず筋があります。筋は火を通したらトロトロになるので美味しいです」。そして岩田さんはこう続けられました。

「働いている以上は日々努力。手を加えたら加えた分だけお客様に伝わると思っています。手を加えて食べやすくなった商品が購入された時、僕の価値が認められたと嬉しく思います」。岩田さんの目標は何か聞くと、「切ったりするのは誰にでもできるので、工夫してお客様に提供するのが、僕の価値であり目標です」と、話されました。

自分の作った料理で 人を喜ばせたい

岩田 清

西浅歴18年



料理関係の職を経験した後ご夫婦で10年間居酒屋を経営。その後、西浅に入社。お客様に自分の作った料理で喜んでいただきたく惣菜部門を希望。今後は嘱託社員として勤務する。

「お客様に『美味しかったよ』と言ってもらえるのが嬉しいので、どんなアイデアが出てきます」と、嬉しそうに話されました。

草津店に異動になり配属は鮮魚部へ。チャレンジの繰り返しだったようです。「まず、先輩から原価と売価の計算方法を教えてもらいました。それから大きい魚を1切らず量を調節しながら切る技術を練習して、その感覚を覚えられました」。そしてこう続けられました。

「働いている以上は日々努力。手を加えたら加えた分だけお客様に伝わると思っています。手を加えて食べやすくなった商品が購入された時、僕の価値が認められたと嬉しく思います」。岩田さんの目標は何か聞くと、「切ったりするのは誰にでもできるので、工夫してお客様に提供するのが、僕の価値であり目標です」と、話されました。

魚屋さんの正月三日日は魚が手に入りやすいです。そんな状況の中、年末年始で大量に捨てられるはずだったタイのアラを「タイのカマの味噌漬け」にして販売していました。そのアイデアは社内では表彰されました。「年末年始の草津店はタイがよく売れます。200匹くらいのアラが出ますが、今までは捨てていました。いつからか僕が鱗とカマを取って塩を振って、味噌漬けで販売を始めました」。そのことを、岩田さんはこう振り返ります。「手間はかかるけれど、しっかり売れてくれるので楽しくてやりがいがあります」。魚の美味しいところを食べて欲しい岩田さんの努力の賜物でした。

他店には置いてない
「タイのカマの味噌漬け」



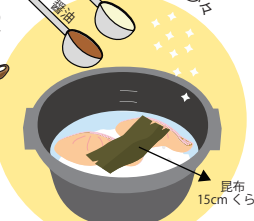
炊飯器で作っても美味しい
「タイご飯」
おうちで簡単魚料理



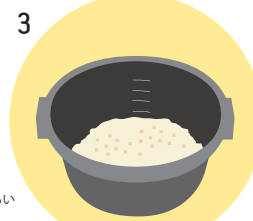
西浅スタッフに依頼
「3枚卸で骨抜き、アラをください」とお声掛けください。
※1匹の場合



タイに塩を振り両面焼く。
米は3合で先に研いでおく。



炊飯器に身とアラと米と調味料と水を入れお好みで生姜、ネギ昆布を入れる。



炊いたらアラを取り出してほぐして完成!

編集 後記

岩田さんは、お客様の心を掴む商品を数多く世に出されました。インタビューをしている時も美味しそうな料理についてたくさん教えて下さいました。岩田さんのような方が商品を作っていると知っていたら、あそこの店舗に行ってあの人の作った商品を買いたいと、ワクワクしますよね。店舗スタッフもお客様がお越しくださるのを心待ちにしております。

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。



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23年目です



鞍馬ハウズ内 鳥丸店 Tel. 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 Tel. 075-321-5750
カナート洛北内 洛北店 Tel. 075-707-0805
イオンモール京都五条内 五条店 Tel. 075-326-4574

阪急オアシスなどの店内 阪急うめだ本店内 近鉄百貨店上本町店内 近鉄百貨店草津店内
葛野店 Tel. 075-863-5488
梅田店 Tel. 06-6363-6411
上本町店 Tel. 06-6773-8002
草津店 Tel. 077-561-3537

生協CO-OP二条駅前店 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パティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
生協CO-OP祝園駅前店 祝園店 Tel. 0774-98-3453

MOMO Terrace 六地蔵店 Tel. 075-606-2354
西浅本社 Tel. 075-451-5520