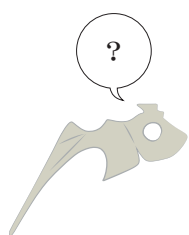


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA



特集

あじ
鰯

美味しい旬のお魚

うおがし通信

真アジ

(美味しい味とヘルシーパワー)

ア

ジの旬は夏ですが、年中店頭で姿を見ることが出来ます。アジには真アジを代表に色々な種類のアジがあります。此処では代表の真アジを取り上げます。

以前は日本の近海での漁獲高の10%はアジだといわれるくらい多く出回っていました。しかし今では回復したとは言え最盛期の半分の漁獲量です。アジと言う名前は「味が良いから」と言う説が有力なくらい美味しいイメージの大衆魚でした。最近は輸送が早くなり鮮度良く入荷し、従って価格も高くなっているのです。刺身や鰯など生食で食卓に上がることが多くなっています。青背の魚は健康に良いといわれて来ましたが、サバやイワシに比べてアジは脂肪が少なく、その美味しさはタンパク質の旨みで、高タンパク低脂肪の魚です。生活習慣病を予防するといわれるDHAやEPAなど不飽和脂肪酸もイワシやサバほど期待は出来ませんが栄養的には白身魚に近い性格の魚です。真アジにも性格があり春から夏に掛けて北上し、秋から冬に南下する季節回遊のアジを黒系のアジと言います。一方同じ真アジですが、大規模な回遊はせずにエサの豊富な湾内に居付いたものを根付きアジ(瀬付きアジ)と呼びます。体色で言うところと黄色系のアジで、漁獲量は少ないですが脂の良く乗った美味しいアジです。店頭で見かけたからお買い求めください。

取締役会長・児玉保次



プレゼントに大人気! 竹皮の鯖寿司



店頭に並ぶ前の手作業で作られた鯖寿司

京

都では、お祭りの時や大勢で集まる特別な日に、鯖寿司を食べると聞きました。「昔は、おばあちゃんがお家で何十本も鯖寿司を作って、竹皮に包んで1本まるまる親しい人にプレゼントしていたよ」と京都出身の方は口を揃えて答えてくれます。甘さや酸っぱさ、押し加減など、すべてこだわりが出るらしく、それを美味しいと言ってもらえたら、とても嬉しいですね。筆者は他府県出身のため、「だからお祭りの日は鯖寿司がよく売れるのか!」と驚いたのを覚えています。

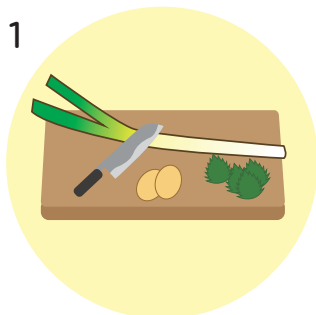
桃山店寿司担当の熊内さんは、西浅の中でも鯖寿司を作るのが得意な方で、特に丁寧にする事で有名です。

彼女自身は東京都出身で、京都の鯖寿司の消費量に驚いた一人でもあります。お祭りの日には、約100本の鯖寿司を、全て手作業で押していきます。「まず腹内の分厚いところにある身を切って、尻尾の方に置きます。全体が長方形になるよ

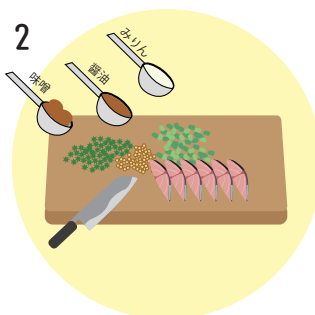
うに配置してから押ししていきます」。これは、端つこが当たってしまった人にもしつかり鯖を食べてもらえるように。と、鯖を切って捨てるのではなく、美味しく食べられるように工夫をしていました。

しかし、最初からお客様に喜んで頂いていたわけではありません。「酸っぱすぎる」「甘すぎる」「鯖の脂が多すぎる」など、お客様の声を頂いて、改良に改良を重ねた結果、地元で馴染む親しみやすい鯖寿司となりました。鯖寿司の美味しさは反響を呼び、お客様からお客へ伝わっていききました。「鯖寿司を買ったのがきっかけで、この魚を買うようになった」というお客様もいらつしやいます。

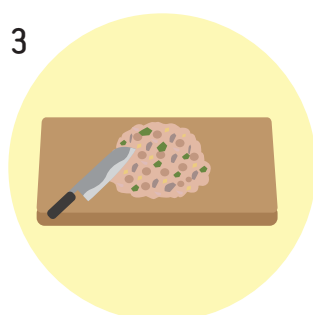
京都のおばあちゃんが作った、美味しい鯖寿司も京都の文化の一つだと感じています。高価で高い鯖寿司もありますが、西浅ではちよつと懐かしい親しみやすい鯖寿司を提供しています。「あくこれこれ」と、感じていただけるのでは?

鯖のなめろう
おうちで簡単魚料理

1
ねぎは小口切り
大葉は4枚千切り
生姜は粗みじん切りにする



2
まな板の上に
切った材料の上から
調味料をかける



3
包丁を使いながら
混ぜて完成!

編集
後記

西浅に入社するまで、京都の方がこんなに鯖寿司が好きということを知りませんでした。桃山店で実際に押す作業を体験させていただきましたが、ぎゅっぎゅっぎゅと押す作業の力加減が難しくて体力仕事だなと思いました。「これをお祭りの時は100本押します」と言った熊内さんの顔はやる気に満ちていました。

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
カナート洛北内 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

阪急オアシスカどの店内 葛野店 Tel. 075-863-5488
阪急うめた本店内 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

MOMO Terrace 六地藏店 Tel. 075-606-2354
西浅本社 Tel. 075-451-5520