

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

職人の
推し魚鶏魚
いさき

鶏魚（イサキ）

「梅雨イサキ」、「麦わらいサキ」と呼ばれ、五〜六月の梅雨の時期には真鯛にも勝る美味しさです。

血合いの赤みが美しく、上品な白身にこの時期は脂がのり、刺身や塩焼き、ムニエルやカルパッチョなど様々な料理に合います。

そんなイサキには、若魚と成魚で体の模様が異なるという特徴があります。若魚の頃にみられるハッキリとした白い縦縞2本は、成長するにつれて薄くなつていき、成魚になると完全に消えてしまいます。その模様が猪の子供の模様に見えることから、地域によってはイサキの稚魚のことを「うりぼう・うりんぼ」と呼ぶことがあります。

また、このイサキはとても骨が硬いことで有名です。この魚を下手に捌くとすぐに包丁が刃こぼれてしまい、その度に鍛冶屋に研ぎ直させることから「鍛冶屋ごろし」という一風変わった地方名を持つほどです。そしてその背ビレには強靱なトゲをもち、それを広げた姿がまるで雄鶏のトサカのように見えるため「鶏魚」とも表記されます。

特に長崎の小値賀のタグ付きイサキは鮮度もよく、脂ののりも最高で、刺身は絶品です！店頭に並ぶこともありますので、お見かけの際は是非ご賞味を！

今月の「魚♥職人」

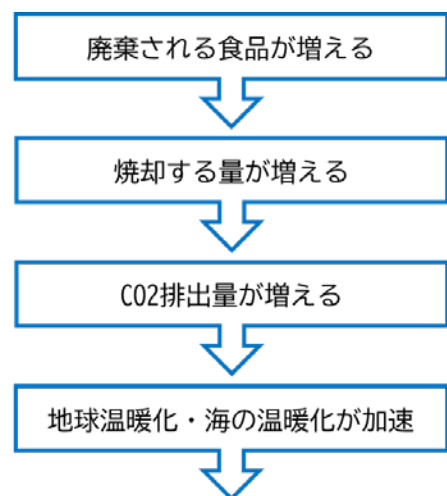
烏丸店 店長・今坂幹雄

もったいない を考える。

私たちが普段から使っている「もったいない」という言葉。「物を大切にする」「最後まで使い切る」という日本人が昔から大切にしている精神であり、誇らしい文化の一つでもあります。しかし、近年では「食べることができるのに捨てられてしまう食品の増加」が問題視されています。この「もったいない」問題は、海の資源（お魚）を取り扱う西浅でもとても大きな問題と捉えております。海の資源を守りたい！それは、「お魚」だけでなく、「漁師さん」や「お魚屋さん」、更には「お客様」の生活をも守ることであると、西浅は考えます。

まずは、身近に起こっている「食べることができるのに捨てられてしまっている大根けん（つま）」に目を向け、西浅の一部店舗において「けん（つま）なしのお造り」の販売を開始いたしました。

（実施店舗：西院店、西京極店、六地藏店）

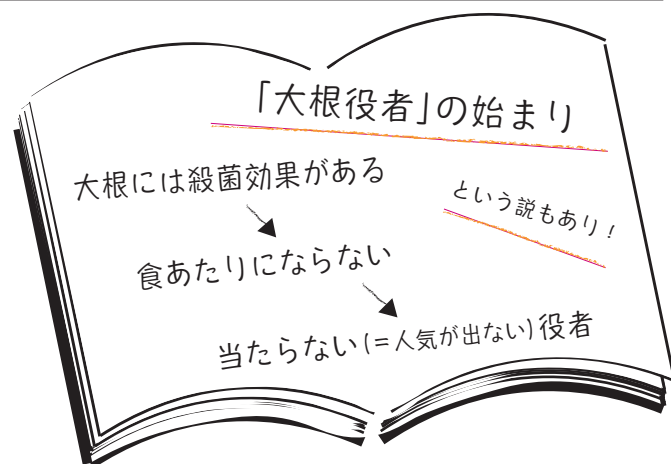


- 水温の変化は「魚の分布」に影響大
- 海面の温度が上昇すると魚のエサとなるプランクトンも減少する、という研究結果もあり、「漁業」に影響大

でも！

飾りじゃないのよ 大根けんは。

大根けんがあることによって、彩りや高さが加わり、刺身は一層引き立ちます。しかし、そのただけに添えられているわけではないのです！魚を生で食べる文化が根付き始めた江戸時代から、少しでも保存期間をのばすため、殺菌・解毒効果のある「大根」が使われるようになりました。また、大根には消化を助ける成分が含まれているため、胃や口の中をスッキリさせる役割もあるのです。



おすすめ！余った大根けん リメイクレシピ！



大根けん餅

もちもち！



味噌汁

シャキシャキ

材料

1. 大根けん（つま）／青じそ…余った分
2. めんつゆ／片栗粉…大さじ3
3. スライスチーズ（ピザ用チーズ）…2枚

作り方

よく水洗いをした1と2・3を混ぜ、
ごま油を引いたフライパンで焼くのみ！

* 表面のチーズがカリカリになったらひっくり返す！

材料

1. 大根けん（つま）…余った分
2. 水 300cc(2人分の場合)
3. 味噌／出汁／お好みの具…適量

作り方

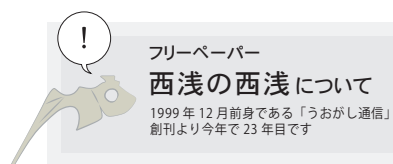
- (1) だしを取った汁で先に他の具材を茹で、
あとからけん（つま）を入れてさっと茹でる。
- (2) 味噌を溶き入れ一瞬沸騰させたら完成！

ポイント

- ・残さず食べることもフードロス！
- ・大根けんは調理前に必ず流水でよく洗いましょう！
- ・すぐに使わない時はタッパーなどで水に浸して冷蔵保存すると変色しづらいです。

編集後記

今年のゴールデンウィークはご家族で過ごされる方も多いのではないのでしょうか。西浅では、そんな団欒のひとときを彩る様々な商品をご用意しております！いつもと違う調理方法のご提案などもさせて頂きますので、是非足を運んでください！



おめでたい魚として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。



鞍楽ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスカの店内	葛野店 Tel. 075-863-5488	生協CO-OP二条駅店内	二条店	西浅本社 Tel. 075-451-5520
京都ファミリー内	西院店 Tel. 075-321-5750	阪急うめた本店	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パティ店内	西京極店 Tel. 075-323-4560	
MOMO Terrace	六地藏店 Tel. 075-606-2354	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	