

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

アオリイカ



アオリイカ

イカの王様とも呼ばれており、大きいものでは四五センチを超えるほどまで成長します。また、目の周りの色鮮やかなブルーもアオリイカの特徴の一つです。

旬は産卵前の春から初夏、そして秋（二十センチ程の新子）の二回です。この時期に捕れるアオリイカは、甘味・旨味がとても強く人気があります。

イカは確認されているだけで、世界で約四五〇種。このうち食用となるのは約三十種と言われており、その半数近くを日本が消費しているというから驚きです。他の国と比べても、日本ではイカを好んで食べていることが良く分かりますね！

近年では釣りのターゲットとしても人気が増しており、ヤエンというアオリイカ用の仕掛けを使ったヤエン釣りや、餌木と呼ばれるルアーを使った伝統的な釣り方、アジなどの生きたエサを使った浮き釣りなど、狙い方も様々です。実は私もヤエン釣りにハマっており、西浅の仲間たちとよく福井県まで釣りに行きます。

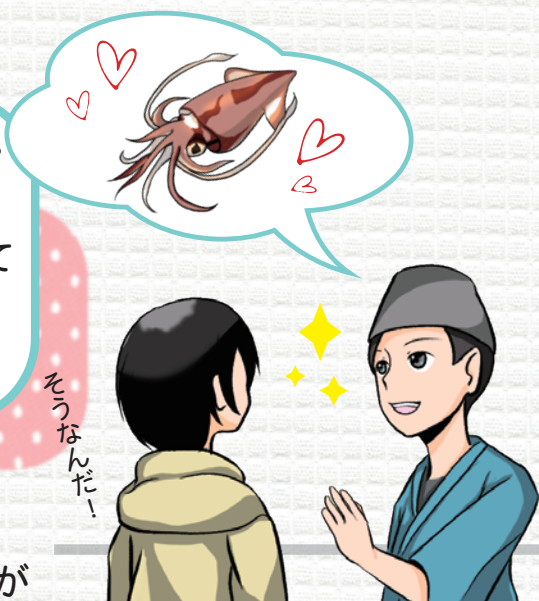
アオリイカの刺身は、味でも「イカの王様」に相応しく、またゲソや軟骨はバター醤油で焼けばもう絶品！ ビール、何杯でも飲みちゃいます（笑）是非、旬を迎えたアオリイカをお召し上がりください。

今月の「魚♥職人」

六地藏店 店長・出倉勝幸

西浅の職人たちが熱すぎる

先日、お客様からの依頼を受けた職人が、ホタルイカの「目・クチバシ・軟骨」を一匹一匹、丁寧に取り除いている姿を目にしました。細やかな作業を軽やかにこなしていく職人たち。こうした風景を「魚屋の日常」としてこれまでとらえていた私ですが、ふと足を止めてみると、そこには沢山の「驚き」と「発見」がありました。その一つをご紹介します！



「おすすめの食べ方は??」「焼く以外の調理方法は??」といったお客様からのお声に、自信をもってお応えしている西浅の職人たちですが「この魚はね〜!」と話し始めた内容からは、**知識の深さ**は勿論、**魚への愛の深さ**を強く感じます。「下処理が面倒でね…」といったお客様からのお声に対して、鮮やかな手さばきで応える職人たちからは、**頼もしさ**と**安心感**が伝わってきます。さらに西浅では、そこに「職人のプロ意識」が加わります！魚を知り尽くした店長が自ら仕入れに携わり、お客様が口にすることは先ず自らが味を確かめる。これは、ホンモノの美味しさをお客様へ届けたいという想いと、魚や漁師さんへの敬意のあらわれだと私は考えます。こうした職人たちの熱い想いが お客様からのリクエストに繋がり、またそのリクエストが私たちの成長に繋がっていくのだと改めて実感しました。**みなさまも遠慮なくお声かけしてみてください！**

職人おすすめ

するめいかの和風パスタ

材料

- ・大葉 … 3～5枚
- ・するめいか … 60g
- ・バター … 20g
- ・醤油 … 大さじ1
- ・パスタ麺 … 1人分
- ・塩 … 適量

作り方

- (1) 大葉を細切りにする。
- (2) するめいかを0.5～1cmの薄さで輪切りにする。
- (3) 鍋に水と塩を入れ、沸騰したらパスタを茹でる。この時に、茹で汁を大さじ3杯分を取り分ける。
- (4) 熱したフライパンに(2)のするめいか、醤油、バター、パスタの茹で汁を入れ炒める。
- (5) (4)に茹で上がったパスタを加え全体的に味が絡まるように炒める。
- (6) お皿に盛り付け、(1)の大葉をのせてできあがり！

おすすめ！

- ・西浅では骨抜きなどの調理も承っています。
- ・難しいという方は輪切りにしたものも販売しています！

西浅のイカは
鮮度抜群！

編集後記 ホタルイカの下処理のコツを職人さんから教えていただき、早速自宅でチャレンジ！してみました。時間もかかる上に足が切れてしまったりと、改めてこの作業の難しさを実感しました。とはいえ、下処理をしたことで口当りはよくなり、美味しさはUP！職人さんの「ひと手間」にプライスレスな価値を感じながら、美味しくいただくことができました♪

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

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。



鞍馬ハウディ内 烏丸店 Tel. 075-451-4959 阪急オアシスかどの店内 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パティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560
MOMO Terrace 六地蔵店 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