

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

松葉ガニ



松葉ガニ

11月6日 松葉ガニ 解禁！

今年もやってまいりました、カニシーズン！カニは資源保護の観点から禁漁期間が定められているため、私と同じように漁の「解禁日」を心待ちにしている方も多いのではないのでしょうか？私が推す「松葉ガニ」の今年の解禁日は11月6日で、初競りは翌日の7日に開催されます。なぜ「6日」なのか？その答えとして一番有力な説は「立冬だから」です。立冬は二十四節気の一つで「冬の始まり」を意味します。「冬の始まり」から「カニ」を連想しやすくなるために、この日に設定したのではないかと言われています。

「松葉ガニ」と同じくらい良く耳にするのが「越前ガニ」だと思うのですが、どちらも同じ「ズワイガニ」なんです。ズワイガニは水揚げされた産地によって名前が付けられ、ブランド化されています。山陰地方でとれたオスのズワイガニを「松葉ガニ」、福井県でとれたオスのズワイガニを「越前ガニ」と言います。その他に、石川県の「加能ガニ」や北海道の「北海松葉ガニ」、山形県の「芳ガニ」なども有名です。そして、「松葉ガニ」は更に細かくブランド名が分けられていて、我々の住む京都では「間人ガニ（オス）」や、「コッペガニ（メス）」などがあります。

呼び名は異なるものの、同じズワイガニなので「味は全て同じか？」というところではありません。生息している海環境やエサによって身の入り具合や味わいが変わってきます。「松葉ガニ」がとれる山陰地方の海は、九州から流れてくる暖流と北海道から流れてくる寒流がぶつかるため、カニのエサとなるプランクトンや魚が豊富です。エサをモリモリ食べ、そして荒波にもまれた「松葉ガニ」の身はギュッと締まっています、脚にもギッシリ詰まっています。山陰地方は1年の半分ほどが禁漁期間となるため、豊富なエサを食べながらじっくり育つこととなり、結果「おいしく＆おおきく」なるのです！この時季にしか味わえない貴重な「松葉ガニ」はいかがでしょうか？！

今月の「魚♥職人」

洛北店 店長・中嶋芳宏

西浅の産直がホンモノである理由

“産地直送祭り”や“産直フェア”など、最近よく目にする“産地直送（産直）”というフレーズ。西浅でも、抜群の鮮魚を産地直送するため“ホンモノの産直”に取り組んでおり、舞鶴や尾道、長崎や北海道からも、水揚げされたばかりの魚を直送しお届けしています！そんな西浅の産直が「ホンモノ」である理由。それは「3つのポリシー」を見ていただければわかります！

西浅の産直を「ホンモノ」とするための“3つのポリシー”

- (1) 徹底した“フェアトレード（価値のある魚を、価値に見合った金額で買い取る）”
- (2) 水揚げから店舗への納品期間を“最低でも中1日”とする
- (3) “消費者の声を生産者へフィードバック”する

更に詳しい情報は
こちら→



一つ目の“フェアトレード”なんて当たり前！って思っちゃいませんか?! 行き過ぎた利益追求によって、魚に対する価値の捉え方が正しくなされず、適正な取引が行われないという事態があることも事実です。そうした中で西浅では、**価値のある魚を適正な価格で買い取り、鮮度を落とさず直送、お客様へ提供することを目的とした「産直」を実施しています。**また、お客様から返ってくる「声」を生産者へお伝えすることによって、喜びを分かち合い、「美味しい魚を獲ろう！売ろう！」と互いの“やる気”に繋がっています。この西浅の「ホンモノの産直」が、この先「水産業の発展・問題の解決」に繋がっていくと信じ、これからも引き続き取り組んでまいります！

職人おすすめ ♡

秋刀魚と焼き茄子



レシピ紹介：
草津店 横原さん

材料（2人前）

- ・秋刀魚 …1尾
- ・茄子 …3本
- ・大葉 …3～5枚
- ・削り節 …2袋
- ・オリーブオイル …大さじ3
- ・醤油 …適量
- ・塩・胡椒 …適量

作り方

- (1) 秋刀魚は三枚おろし（※1）にして、片身を4等分し、塩・胡椒する。
- (2) 茄子はヘタを切り落とし、皮をピーラーで剥く。（※2）
剥いたあとタテに2等分し、表と裏に軽く隠し包丁をいれ、少し塩を振っておく。（※3）
- (3) フライパンにオリーブオイル大さじ2を熱し、そこに秋刀魚を皮目から入れ火を通す。
両面に焼き色が付いたら、一旦お皿に取り出しておく。
- (4) 同じフライパンに茄子を並べ入れ、蓋をして弱火で4分ほど蒸し焼きにする。反対の面も同様に弱火で4分ほど蒸し焼きにする。＜必要があればオリーブオイルを適量追加＞
- (5) 器に茄子を盛り、その上に秋刀魚をのせ、削りぶしと刻んだ大葉をふりかける。最後に、オリーブオイル大さじ1と醤油をかけたらできあがり！

職人からの一言!

※1…三枚おろしは

西浅にお任せ!

※2…剥いた茄子の皮は、軽く片栗粉をまぶし、揚げてチップスに! 塩や、レモンをふりかけて♪

※3…塩をふってから焼くと油の吸いすぎを防げます!

編集
後記

今月号の表紙、「松葉ガニ」を推す中嶋店長から、「500万円で落札されたズワイガニ」の存在を聞いた時は、本当に驚きました! 重量や甲羅幅、身入りや鮮度の良さなど、細かく定められた基準をクリアした「最高級ブランド」が登場し、価格が跳ね上がっているそうです。味も品質も極上クラスのカニに一度は会ってみたいですね。「人生で一度は産地へ行って食べてみたい。でも…その金額を出すなら車を買うかもしれない…」そう話していた店長のお気持ちにも共感。皆様はどのように思われますか?

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。

