

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



## 牡蠣

## 牡蠣 KAKI

寒くなると美味しくなる牡蠣(真牡蠣)。身が詰まり、味が濃くなるこの最盛期に、是非みなさまに味わっていただきたい食材です！

サクサク衣とフリップリな牡蠣との相性が抜群の「カキフライ」に、とろりチーズとクリーミーな牡蠣とのハーモニーがクセになる「牡蠣グラタン」。磯の香りと素材本来の旨さを楽しむ「牡蠣蒸し」は、レモン汁やポン酢でさっぱり食べるもよし。マヨネーズやタバスコなど、また違った味わいを楽しむのもおすすめです。そんな数ある牡蠣料理の中で、僕のイチオシは「牡蠣飯」です！なぜ「牡蠣飯」なのか。それは僕にとって「思い出の味」だからです。実家暮らしだった頃、家族で食べた「牡蠣飯」は海の香りと牡蠣の旨みが詰まっていて、やたらと美味しかった思い出が強く残っています。醤油、みりん、酒で、牡蠣(加熱用)とお米を炊き込む「牡蠣飯」は炊飯器でも簡単に炊くことができます。是非作ってみて下さい！

ところで、「生食用と加熱用の違い」については、ご存知でしょうか？生食用の方が鮮度が良いと誤解されている方も多いのですが、そうではありません。「採れる海域の違い」によって区別されています。生食用は、ノロウイルスや食中毒の汚染リスクが低い「河口から離れた海域(各県が定めた海域)」で養殖しています。採取後は無菌化した海水に2〜3日漬け、海水を吸入・排出させて体の中を綺麗にしているのです。一方、加熱用は「河口付近」で養殖するため、川に含まれる豊富な植物プランクトンを栄養源に大きく成長し、味も濃いとされています。加熱調理の場合は加熱用を、生で食べる場合は生食用の牡蠣をご活用ください。

西浅では信頼できる産地の牡蠣のみを取り扱っており、その中の一つ、岡山県の日生(ひなせ)地区で採れた牡蠣については裏面で詳しくご紹介しております。是非こちらもお読みください！

今月の「魚♥職人」

祝園店 店長・橋本竜也

# 西浅が販売する“<sup>ひなせ</sup>日生の牡蠣”について

西浅では 美味しさは勿論、安心で安全な管理方法に加え、衛生面でも信頼できる産地の牡蠣のみを取り扱っております。その中の一つ、<sup>ひなせ</sup>岡山県の日生地区（備前市）は、西浅が販売する「生食用の牡蠣」の指定産地としており、自信を持っておすすめしています。

その理由 1

## 徹底した安全管理

<sup>ひなせ</sup>日生では、牡蠣や海水の「行政検査」だけでなく、「自主検査」による ノロウィルス検査や製品検査を定期的に行っています。また 万が一のことがあった場合でも、すぐに追跡（トレース）できるような対策がとられています。

「牡蠣」、食す「ひと」、そして「海の環境」。これら全てを大切に想う「気持ち」もまた西浅が追及する「美味しさ」です♡



その理由 2

## 環境の良さ

「牡蠣を育てるには 先ず山から」という現地生産者の言葉の通り、<sup>ひなせ</sup>日生海域は上流に広がる広葉樹の森を経由して、牡蠣のエサとなる植物プランクトンが豊富に流れ込み、蓄えられています。こうした環境で育つ<sup>ひなせ</sup>日生の牡蠣は「一年牡蠣」と言われ、一般的に種付けから2～3年かかるところ、わずか1年で出荷サイズまで育つことができるのも大きな特徴です。また、<sup>ひなせ</sup>日生の養殖場では3月末の養殖期間が終了すると、全ての<sup>いかに</sup>筏を撤去し、海域清掃を実施するなど自然環境の維持にも努めています。

## 蒲焼のタレで作る 牡蠣蒲井



ごはんが進む!!

### 材料 (2人前)

- ・牡蠣（加熱用）…………… 120g
- ・玉ねぎ（薄切り）…………… 120g
- ・小ねぎ（小口切り）…………… 10g
- ・みかんの皮（すりおろす）… 適量
- ・ご飯…………… 400g
- ・片栗粉…………… 適量
- ・うなぎ蒲焼のタレ（牡蠣用）… 60g
- （ご飯用）… 40g
- ・サラダ油…………… 適量

### 作り方

- (1) 玉ねぎは薄切り、小ねぎは小口切りにする。  
牡蠣は片栗粉を使って、ぬめりや汚れを洗い落とす。  
★ 洗い方の詳細は、右の「教えて！西浅さん」を参照ください。
- (2) 洗い終えた牡蠣を沸騰したお湯の中に入れ、5秒ほど茹でキッチンペーパーの上に取り出し水気を切る。
- (3) 熱したフライパンにサラダ油をひき、玉ねぎを炒める。  
しんなりしたら皿に取り出す。
- (4) 牡蠣に片栗粉を軽くまぶして、両面に焼き色がつくまで焼く。
- (5) 玉ねぎを戻して、蒲焼のタレを加えて30秒ほど煮詰める。
- (6) 熱々のご飯に蒲焼のタレをまわしかけて(5) → 小ねぎ → すりおろしたみかんの皮を盛り付けて完成！

教えて！  
西浅さん

片栗粉を使って洗うと、ひだの部分にある汚れまで吸着し、落としてくれます。牡蠣は汚れを落とすと身が縮みにくく、プリッと仕上がるため、炒め物やフライ料理の際は是非こちらをお試しください！

### 洗い方

- ① 牡蠣をザルにあげ、軽く水洗いする。
- ② 水洗いした牡蠣に、片栗粉大さじ1を入れ、優しく揉み、汚れを洗い出す。  
※ ひだの部分には汚れがたまっている  
ので、重点的に洗いましょう！
- ③ ②を3～4回程繰り返す。

### 編集 後記

ご紹介した「日生の牡蠣」は、生育期間が短いため磯っぽさも少なく、レモン汁であっさり♪ また、大好きな柚子胡椒をのせて、香りとピリッとした辛さを楽しみつつ美味しくいただくことができました。そんな日生では、牡蠣のたっぷり入ったお好み焼きが郷土料理として有名だそうで、私も一度チャレンジしてみようと思います！牡蠣の美味しい「今」を貪欲に楽しみたいですね♡



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      | 鳥丸店 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 Tel. 075-811-0052  | 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  |      |                   |