

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

甘鯛

甘鯛 AMADAI

私が推す「甘鯛(赤甘鯛)」は、関西圏、特に京都府や福井県では「ぐじ」と呼ばれ、京料理に欠かせない食材の一つとして親しまれています。何故「ぐじ」なのか…

・釣り上げた時にぐじぐじ鳴くから

・身が柔らかく、ぐじぐじしているから

・屈折した頭「屈頭」が変化して「ぐじ」になった

など、呼び名の由来は諸説あるようです。ちなみに私は子供の頃から「ぐじ」と呼んで育ててきたので、大人になって「甘鯛」だと知ったときは驚きました。

一般的に「甘鯛」といえば「赤甘鯛」のことを指しますが、「白甘鯛」や「黄甘鯛」など日本近海には5種類の生息が確認されています。いずれも警戒心が強く、海底に巣穴を掘って暮らしながら、シャコやエビ、カニなどを捕食しています。海底のエサを砂ごと吸い込むというダイナミックな捕食に、見た目のギャップを感じるのには私だけでしょうか?!

この特徴的な「見た目」ともう一つ、「身の甘さ」も魅力の一つと言えます。白身の淡白な味わいの中に、しっかりとした「甘味」があり、昔から高級食材として珍重されています。値段も「魚の王様」と呼ばれる「真鯛」よりも高い値段で取引されることも…。ただ、品質の劣化が早いことでも有名で、京都府の舞鶴市では、生産から流通まで徹底した鮮度管理を行った「丹後ぐじ」のブランド化に力を入れており、「京のふるさと産品協会」が認証する「京のブランド産品」としても認定されています。他にも福井県の「若狭ぐじ」も有名なブランド甘鯛です。

「甘鯛」の造りは甘味が強くとても美味しいのですが、なんといっても私は鱗をつけたまま塩焼きにする「若狭焼き」が一番! 焼きたての鱗はサクッと香ばしく、中の身は焼くことで更に甘味が増し、しっとり…と想像しただけでも垂涎(すいせん)ものですよね。「料亭でしか味わえない魚」と思っている方も多いかもしれませんか? そんなことはありません! 是非西浅へ来店下さい。そしてご家庭で味わっていただきたいです♪

今月の「魚♥職人」

西院店 店長・中村 伊佐緒

お客様からのお声を受けて

先月号でご紹介した「牡蠣」

「生食用と加熱用の違い」や「日生の牡蠣（一年牡蠣）」について、お客様から多くの反響をいただきました!!
「生食用の方が、鮮度も美味しさも“上”だと思ってた」や「日生のカキオコ（牡蠣のお好み焼き）、美味しいよ」などのお声が寄せられる中、「牡蠣＝ノロウイルス」といった間違ったイメージをお持ちの方が多くいらっしゃると改めて実感しました。

生食用は、加熱用より
鮮度がいいと思ってた!

一年牡蠣って
言葉を初めて聞いた!

誤解1 牡蠣を食べるとノロウイルスに感染する?

厚生労働省「食中毒発生状況」の資料によると、令和4年の1年間における国内の食中毒発生件数は962件、そのうち「二枚貝」によるものは「2件」という結果でした。牡蠣が原因でおこるノロウイルス感染は、たったの0.2%だったのです!

誤解2 牡蠣も被害者だった?!

牡蠣やアサリなどの二枚貝は、エサとなる植物プランクトンなどを取り込むために大量の海水を吸い取り、ろ過しています。その際、海水に含まれるノロウイルスや不純物と一緒に取り込まれ、そのまま排泄されず体内に蓄積されます。牡蠣自体がノロウイルスを持っているわけでも、生み出すわけでもなく、ただ食事をしているだけ...。生活排水から海に流れたウィルスを体内に溜め込んでしまうだけなのです。それなのに、こうした誤ったイメージを持たれてしまうことは悲しいですね。

正しく知って、美味しく食べよう!

ノロウイルスは、加熱をすれば死にます。厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」でも「80～90℃で90秒以上と同等の加熱をする」ことが求められています。牡蠣を食べたい!でもリスクに備えたい!という方は、十分に加熱調理を行い、お楽しみください♥ また、西浅では衛生管理の専門家にお越しいただき 毎月1回「衛生委員会」を実施、年に2回「衛生調査」を実施しております。更に、ノロウイルスに効果があると認められている「ピュアスター水※」を使用するなど、衛生面での配慮も行っております。

※参考 URL : <https://www.morinagamilk.co.jp/products/purester/index.html>

魚職人の“まかない飯”?!

真鯛ラーメン



洛北店 木下卓巳さんの「まかない飯」! といっても、たまたま売れ残った「鯛のあら」を「勿体無い」からと、まかないとして調理! 疲れも吹っ飛ばす美味しさ!

材料 (2人分)

- 鯛のあら(お頭) ... 1尾分
- 中華麺 ... 2玉
- 水 ... 1ℓ程度
- 白だし※ ... 大さじ1
- ネギ(小口切り) ... 適量
- 塩 ... 少々
- こしょう ... 少々

※薄口醤油でもOK! お好みで!

作り方

- (1) 鯛のあら(お頭)は、両面に軽く塩を振り10分ほどおく。
- (2) 表面の水気を拭き取った後、魚焼きグリルでこんがり焼き色が付くまで焼く。※途中でひっくり返さなくてもOK!
- (3) 「骨」と「身」に分ける。
- (4) 鍋に「水」と「骨」を入れ、30分弱火で煮る。
- (5) 「あく」は適宜取り除き、スープが透明に近くなったら「白だし」を加えて、ひと煮立ちさせる。
- (6) 中華麺を茹で、水気を切り盛付ける。そこへ(5)のスープを注ぎ、取り分けていた「身」と「ネギ」を置き、「こしょう」で味を調えれば完成!

どこに「身」があるの? など、遠慮なくスタッフへお尋ねください!!

編集 後記

西浅では、「真鯛」の他に「石鯛」や高級魚として知られている「アコウ(キジハタ)」の「あら」も販売しております。日によって、また店舗によって、販売している魚種は変わりますが、是非一度「あらラーメン」にチャレンジしてみてください♪「このあらでラーメンを作ったら... ●●だった!」というお声を、スタッフ一同心待ちにしております!

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。

