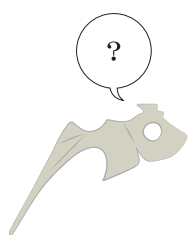


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する

西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

職人の
推し魚

太刀魚

太刀魚

店頭での何気ないひとときが、未来の標本博士との出会いとなる場合があります。最近、よく来店される親子の話がその一例です。

「魚の頭が欲しい」

と店頭で男の子がお母さんと話す声が聞こえました。最近よく来店され、丸魚をじっくり観察されていたお子さんです。お話を伺うと、「魚が大好きで標本にしたい」とのことです。つい先日、この方に差し上げたのが太刀魚の頭でした。

私は気になり、グーグルで検索してみると、すごくかっこよかったのが印象に残っています。骨格標本にしてもかっこいい太刀魚は、刀のような姿から「太刀魚」と呼ばれますが、立って泳ぐこともあるため「立魚」とも言われています。日本の海で見られる美しい魚の一つであり、優雅な泳ぎで知られています。海中を縦横無尽に泳ぐ姿はまさに海の王者のようです。特に、海中を泳ぐ太刀魚の背びれが波紋を立てる様子は、日本の伝統絵画にも描かれるほど美しいものです。

太刀魚の身は白身で癖のない味なので、どんな料理にしても美味しくいただけます。刺身、焼き物、ムニエル、唐揚げなど、様々な調理方法があります。特に、愛媛県宇和島市の太刀魚の蒲焼きは有名です。そんな中でも、一番のおすすめはシンブルな塩焼きです！調理も簡単で、太刀魚本来の味を楽しんでいただけます。岩塩を使って焼くと、さらに風味が増すのでぜひ試してみてください！

今月の「魚♥職人」

桃山店 店長・瀬戸康史

復活幼稚園の食育に西浅も参加

どうして西浅のお魚が選ばれたの？



会社の近くのこの幼稚園は、今までは給食業者に委託されていましたが、「季節や旬、本当に美味しい食材で食育をやりたい」という強い想いを持たれていて、様々な困難にも関わらず、自前給食に切り替えられました。その過程でご相談を頂き、「お魚様第一主義」をはじめとする当社の理念に深く共感していただき、ご縁を結ぶことができました。

復活幼稚園の挑戦！



この幼稚園では今までの給食ではありえなかった対応をして頂いています。魚種を1か月前には決めないといけないのが通例ですが、本当に美味しい魚は海の事情により変化するものだとご理解いただき、事前に配布されるメニューには「季節のお魚」としか記載されません。

月3~4回給食で使う魚は、直前まで変動する入荷状況を連絡して、何度も調整のうえ魚種を決めています。

メニューを早く決めたい栄養士さんはハラハラでしょう…

そんな苦労をしてでも、子供達のためにホンモノの美味しさを届けたいという想いに強く共感します！

昼食を見学させていただきました！



この日は『鮭』をお届けしました。普段、家やスーパーでは切り身しか見ない子どもたちに鮭本来の姿も知って欲しく、鮭の写真のパネルも置いてもらいました！子どもたちは嬉しそうに、「皮まで食べられるんだよ！見てて〜！」と自慢げに話してくれました。

また「私、魚が好きだからおかわりするの!」といった声も聞かれました。多くの子どもたちが美味しそうに魚を食べている姿を見て、とても嬉しく思いました。



新入社員に、おすすめの水族館を教えたことになりました！

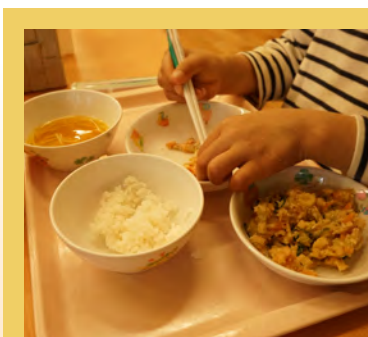


見学当日の給食メニュー
水さけのまよ(ばんこ)やき米

これからの西浅



給食へのお魚の提供は、気づきや嬉しさを沢山交換させてもらえる、とても素敵なことだと感動しました！これからもお魚を通して、食の喜びや健康をお届けしたいと思います！



真剣にすけをほぐれ中…
綺麗に皮と身の剥がれ方を教えてくれました！



お兄ちゃんたちはこのお魚切ってるの〜？
と、質問もしてくれました！

西浅の取り組み



魚をおろすだけでなく、魚に興味を持ってもらいたく、トレーディングカードや魚の写真パネルも置かせてもらっています！



おすすめレシピのご紹介



＼鮭のマヨパン粉焼き／

材料

鮭：2切れ
パン粉：大さじ4
マヨネーズ：大さじ2
オリーブ油：大さじ1
おろしニンニク：小さじ1
塩こしょう：適宜

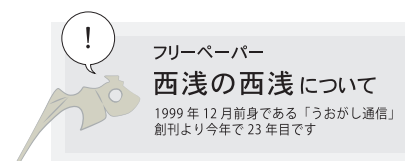
レシピ

1. 鮭の両面に塩こしょうをふる。
2. マヨネーズとおろしニンニク混ぜて、塗る。
3. パン粉にオリーブ油を混ぜて、鮭につける。
4. フライパンに油を薄くひいて両面焼く。



編集 後記

見学をさせていただいた復活幼稚園のみなさん、ありがとうございました。魚離れが進んでいる中、魚好きになったという声も聞けて嬉しかったです。これからも美味しい魚を提供していきたいです！



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。

