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

Volume 87
2024 August

TAKE FREE

職人の推し魚



梭子魚

梭子魚（カマス）

以前、友人たちと年に2回ほど舞鶴へ船釣りに出かけたことがあります。その時、1度だけカマスを釣りました。船上で捌いてみんなで食べたのですが、真鯵やカワハギもあった中、脂の乗ったカマスの美味しさにはびっくりしました。その経験から、カマスのお造りの美味しさを知り、それ以来、開きよりもお造りで販売することが多くなりました。

カマスの見た目は、細長く、銀と白のツートーンカラーでかわいい感じの魚ですが、口の先端には鋭い歯が突き出しており、小魚を捕食する獰猛な魚です。しかし、その性格とは裏腹に、カマスの身は純白で強い甘みがあります。特に脂のある旬のカマスは「カマスの焼き食い、一升食い、一升飯」と言われるほどの美味しさです。現在、日本で食用とされているのは

・アカカマス（旬は10~12月、3~4月）
・ヤマトカマス（旬は8~10月）

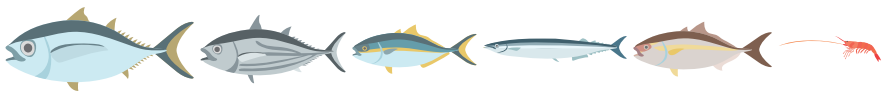
の2種類で、ヤマトカマスは少し水っぽいとされ、干物向きです。

新鮮なカマスは炙ってお造りにするのが最高ですが、私のおすすめは、七味を入れたポン酢に5分ほど漬け、片栗粉をまぶして揚げる「カマスの唐揚げ」です。

個人でカマスを捌く際は、身の柔らかさに注意が必要です。また、口から出た歯が厨房の床に落ち、長靴に刺さるほど鋭いので、特に注意してください！

今月の「魚♥職人」
西院店　店長・中村　伊佐緒

子供たちに知ってほしい、身近な魚たち



最近では、魚をスーパーで切り身の姿でしか見たことがない子供たちも増えてきました。魚離れが進むこのご時世、普段私たちが食べている身近な魚について紹介したいと思います。身近な魚は私たちの健康を支える重要な存在です。魚に親しみを持ち、その魅力を再発見してみませんか？

※この記事は、子どもたちにもわかりやすくするために、ひらがなを多くしています。

かつお



大きさ：50 センチ～
おいしいきせつ：はる～あき
おいしいレシピ：かつおのタタキ

生きているときは「ヨコジマ」
死んでいるときは「タテジマ」
カツオは体のもようが変わるよ

キハダマグロ（びんちょう）



大きさ：50~100 センチ
おいしいきせつ：あき ~ はる
おいしいレシピ：さしみ

日本で一番
食べられているマグロだよ

すずき



大きさ：60 センチ～
おいしいきせつ：なつ
おいしいレシピ：しおやき

海と川のちょうど
間に住んでいるよ

さわら



大きさ：50~70 センチ
おいしいきせつ：はる
おいしいレシピ：ムニエル

車と同じくらい早い
スピードでおよぐよ

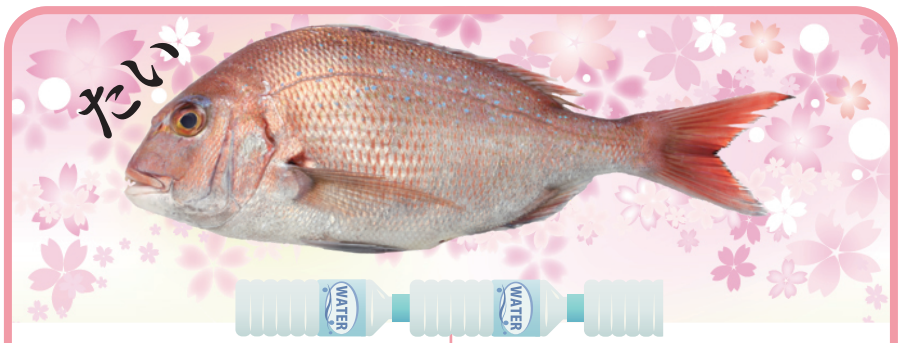
あじ



大きさ：30~50 センチ
おいしいきせつ：なつ
おいしいレシピ：アジフライ

背中 (せなか) は
しましまもよう

たい



大きさ：50~100 センチ
おいしいきせつ：はる
おいしいレシピ：タイのにつけ

メスはさくら色
オスは少し黒っぽい
見た目で性別を見分けれるよ

SNS 情報

西浅では、若い世代にも魚屋の魅力や魚に興味を持ってもらうため、SNS を活用しています。SNS ではイベントやお知らせ、魚に関する情報を定期的に投稿しています。例えば、魚の種類や特徴、旬の時期、おすすめの調理方法など。興味のある方はぜひご覧ください。皆様のフォローをお待ちしております。🐟

@NISHIASA.POP

編集後記

今回は、身近なペットボトルと魚のサイズを比較してみました。普段食べている魚の丸魚の存在を改めて知る機会になれば嬉しいです。

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

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。



近鮮海魚 西浅

鞍楽ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959
京都ファミリー内 西院店 TEL 075-321-5750
洛北阪急スクエア 洛北店 TEL 075-707-0805
MOMO Terrace 六地蔵店 TEL 075-606-2354
阪急オアシスかどの店内 葛野店 TEL 075-863-5488
阪急うめだ本店内 梅田店 TEL 06-6363-6411
近鉄百貨店上本町店内 上本町店 TEL 06-6773-8002
近鉄百貨店草津店内 草津店 TEL 077-561-3537
生協CO・OP二条駅店内 二条店 TEL 075-811-0052
生協CO・OP桃山店内 桃山店 TEL 075-604-5792
生協CO・OPパリティ店内 西京極店 TEL 075-323-4560
生協CO・OP祝園駅店内 祝園店 TEL 0774-98-3453
西浅本社 TEL 075-451-5520