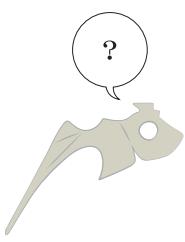


埋もれた価値を知ってほしい、西浅らしさを発掘する



西浅の西浅

NISHIASA NO NISHIASA

職人の推し魚



それは、「身質」です。
釣った後の処理や持ち帰り方が主な要因かもしれません。処理が適切でないと、身が白くなったり、柔らかくなったりしてしまいます。（△釣つたらすぐ氷氷へ！）
せっかく夜明け前から船に乗り、船酔いにも耐えて釣った鯛。仲間と「美味しい食べよう」と思っているその気持ちを思うと、心苦しくなることもあります。
でも、逆に「これ売りたい！」と思うほど素晴らしい魚もあります！

そして、皆様が口にする鯛は、水揚げから商品として並ぶまでの過程で、それぞれに知恵と努力が詰まりに詰まっているのなんだという事も同時にお伝えさせてもらいたいです。

釣った魚も、ちょっとした工夫と気遣いで、もっと美味しくなるかもしません。釣りの醍醐味は「釣れた瞬間」だけではなく、「美味しく食べた瞬間」まで、ですよ。

今回は、「鯛」なんですが：
私たちが扱う真鯛ではなく、釣り人が持ち込む「釣り鯛」のお話です。
鯛釣りシーズン（3～6月、9～11月）には、「捌いてほしい」というご依頼がよくあります。状況次第でお断りすることもありますが、基本的にはお受けしています。

7月は半夏生に土用の丑の日も!

~夏の風物詩、魚で味わう日本の知恵~

梅雨が明け、本格的な暑さがやってくる7月。

この季節、実は魚屋にとってとても特別な月なのをご存じでしょうか?

「半夏生(はんげしょう)」と「土用の丑の日」——どちらも、日本の魚食文化を色濃く感じられる、季節の節目です。

そんな7月には、古くから続く“魚にまつわる風習”がいくつかあります。

行事に合わせて魚を食べる習慣には、先人の知恵や季節を楽しむ工夫が詰まっています。

ここでは、代表的な「半夏生」と「土用の丑の日」を少しご紹介します。

■半夏生(はんげしょう)とタコの話

「半夏生」とは、暦の上で夏至から数えて11日目ごろ(だいたい7月1日~7日頃)を指します。2025年は、7月1日(火)です。かつては農業の節目として大切にされてきた時期で、「この日までに田植えを終えるとよい」と言われていました。

関西ではこの時期、「タコを食べる」という風習があります。



なぜタコなのか?

それは、タコの足が地面に吸い付くように広がっている様子から、稻がしっかりと根を張るように——という願いが込められているからだそうです。昔ながらの知恵と、自然に感謝する気持ちが込められた食習慣です。

塩ゆでにして、さっとポン酢でいただくのも良し、天ぷらにしても美味。西浅の店頭でも、鮮度のよい地物タコや、ボイル済みの食べやすい商品を豊富にご用意しています。

「半夏生やし、今日はタコにしようか」——そんな一言が聞こえる季節です。

夏の魚は“涼”を呼ぶごちそう

7月は、半夏生のタコや土用のうなぎだけでなく、ハモやスズキ、イサキなど、美味しい魚が盛りだくさん。

ハモは京都の夏に欠かせない一品。骨切りして湯引きにすれば、梅肉でさっぱりと。

白身魚は冷やし茶漬けやカルパッチョにしても、夏らしい涼味が楽しめます。

「今日は半夏生だからタコを」「丑の日やし、うなぎを」——

そんなちょっとした選び方で、いつもの食卓が季節を感じるごちそうに変わります。

食べて季節を楽しむ。

そんな夏の一皿を、魚屋でぜひ見つけてください♪

■土用の丑の日とうなぎの話

そして7月のもうひとつの主役、「土用の丑の日」。

2025年の土用の丑は、7月19日(土)です。

「土用」は、立秋の前の約18日間のことです。

そのうち十二支で「丑(うし)」にあたる日が「土用の丑の日」です。

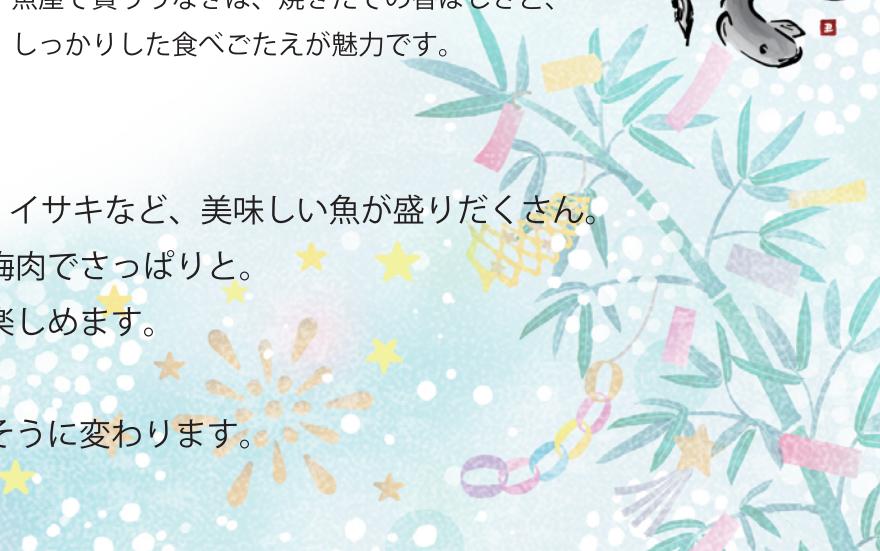
なぜこの日にうなぎを食べるようになったのかは諸説ありますが、有名なのは、江戸時代の蘭学者・平賀源内が考案したという話。夏に売れにくいうなぎを「丑の日に“う”的くものを食べると夏負けしない」と宣伝したのが始まりとされています。



真偽はさておき、暑さで食欲が落ちる時期に、栄養たっぷりで元気の出るうなぎはぴったり。

蒲焼き、白焼き、鰻重…

魚屋で買ううなぎは、焼きたての香ばしさと、しっかりした食べごたえが魅力です。



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。



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。



鞍樂ハウディ内 烏丸店 TEL 075-451-4959 阪急オアシスなどの店内 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 阪急うめだ本店内 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パリティ店内 西京極店 TEL 075-323-4560
MOMO Terrace 六地蔵店 TEL 075-606-2354 近鉄百貨店草津店内 草津店 TEL 077-561-3537 生協CO-OP羽園駅店内 祝園店 TEL 0774-98-3453