

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

草津店
日高です！

鯛

鯛

今回は、「鯛」なんです：

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。基本的にはお受けしています。

さて、本題です。

持ち込まれる鯛すべてではないですが、

私共が扱う「鯛」と比べて、違いが目瞭然に、特に3枚卸しや、お造りまでの調理になると良く感じてしまう事があります。

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。（△釣ったらすぐ氷水へ！）

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「美味しく食べよう」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も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れません。

釣りの醍醐味は「釣れた瞬間」だけでなく、「美味しく食べた瞬間」まで、です。ね。

今月の「魚♥職人」

鳥丸店 山内 和弘

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ろ」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、稲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よし、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。

■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日間のことを指します。

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”のつ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。

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。

そんな夏の一品を、魚屋でぜひ見つけてください♪

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。



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。



鞍楽ハウディ内	鳥丸店 Tel. 075-451-4959	阪急オアシスカの店内	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祝園駅店内	祝園店 Tel. 0774-98-3453	