

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



いかなご

いかなご

日ごとに暖かさが加わり、柔らかな日差しに春の足音が聞こえてくる季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

この時期、関西地方、特に関西の台所を支える播磨や摂津の沿岸部では、ある「小さき主役」の登場が春の幕開けを告げるビッグイベントとなります。それが、日本の春を象徴する魚として古くから親しまれている「いかなご」です。

いかなごの名前の由来には諸説ありますが、漢字では「玉筋魚」と書き、その細長く美しい姿を表現しています。また、語源として有力なのが「如何なる子（いかなるこ）」という説。古の人々が、あまりに小さく群れなすこの魚を見て、「これは一体、何の魚の稚魚だろう？」と正体がわからず問いかけたことが始まりとされています。

いかなごの最大の魅力は、冬から春にかけて水揚げされる「新子（しんこ）」と呼ばれる稚魚です。

最も有名な料理といえば、言わずと知れた「くぎ煮」です。生の新子を醤油、砂糖、生姜、みりんなどでじっくりと炊き上げたこの逸品は、仕上りの姿が折れ曲がった「錆びた釘」に似ていることからその名がついたと言われています。各家庭やお店ごとに秘伝のレシピがあり、その味わいはまさに故郷の母の味。一方で、大きく成長した成魚は「かますご」と呼ばれ、香ばしい塩焼きやサクサクの天ぷらとして、新子とはまた違った力強い旨味を堪能させてくれます。

今月の「魚」職人

葛野店 木村 卓光

魔法が解けるその前に。 フードロスを変えて「シンデレラ鮮魚」始動!

「西浅」は、現在、塾・学童・食堂を運営している「合同会社なんかしたい」様と共同で、
フードロス削減に向けた新たな試み『シンデレラ鮮魚』のテスト運用を行っています。

魚屋の「もったいない」を、地域の「おいしい」へ
魚好きが集まる私たちの店にとって、一番辛い瞬間。

それは、まだ十分に美味しく食べられるお寿司や刺身が、営業終了とともに「廃棄対象」になってしまうことです。
仕入れのコストや職人の労力はもちろん、何より命ある食材を無駄に
してしまうことへの心の痛みがありました。



シンデレラ鮮魚とは?

営業終了後の21時頃から、日付が変わるまでの数時間。法的には
全く問題なく食べられるけれど、翌日には持ち越せない。そんな「期
限間際の宝物」を、地域の食堂へと場所を移して販売するプロジェ
クトです。

食べて、応援
—魚屋と地域のプロジェクト—

「魚屋 西浅」が心を込めて作るお寿司。
海や魚に想いを込めて
「もったいない」から「ありがとう」へ

なんがしたい 西浅

「合同会社なんかしたい」様
Instagramでリアルタイム情報
ぜひチェックしてください★

NANKASHITAI123



このプロジェクトの面白いところは、21時を過ぎるまで
「何が並ぶかわからない」こと。

- ・ 豪華な中トロが入るかもしれない
- ・ 職人こだわりの握り寿司が残るかもしれない
- ・ その日の仕入れ状況によって、ラインナップも数もバラバラ

この「何があるかわからないワクワク感」を、夜のちょっとしたお
楽しみとして地域の方々に関わっていただければと考えています。

あなたと魚屋の距離が、もっと「チカク」なるように

私たちはこの企画を、単なるロス対策だとは思っていません。「今日は西浅に何が残ってるかな?」「シンデレラ鮮魚で夜
ご飯のおかずにしよう」
そんな風に、この活動がきっかけとなって、皆さまと私たち魚屋の距離がもっと「チカク」なる機会になれば、これほど
嬉しいことはありません。

「魔法が解ける前に、最高の一口を。」私たちはこれからも、持続可能な食の未来を目指して挑戦を続けます。

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。



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 烏丸店 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パルティ店内 西京極店 Tel. 075-323-4560 | |
| MOMO Terrace 六地藏店 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 | |