

## 松山は“桜”満開！ 旬の桜鯛も水揚げ好調！

3月末には松山市内でも桜の開花宣言がついに出ました。4月初旬がお花見のピークになりそうです。松山の桜の名所といえば、道後公園があります。温泉で有名な道後温泉の本館のすぐ近くにある公園ですが、道後温泉に行った帰りに、道後公園に立ち寄ってみて、観賞するのも良いですよ。

松山近海で水揚げされる桜鯛と旬の桜が、新しい季節の到来を期待させますね。新年度も旬の魚を、鮮度の良い状態でバンバンお届けします！



## 疲労回復にコイをどうぞ

嶋矢水産では、先月から一部のお客様の皆様に「コイ」のサンプルを提供させて頂きました！「売れる」という自信は無かったのですが、私自身が試食したところ「コレは旨い！」と思ったので、皆様にサンプルの配布をさせて頂きました。

結果はどうなるのかな…とっていたのですが、週間10尾とちよいちよい売れてます！

一般に食用の鯉には、「マコイ」と「黒コイ」があるのですが、今回、取り扱っているのは「黒コイ」です。コイは身質にクセがあり、好き嫌いのある魚ですが、ビタミンB1、B2やたんぱく質を豊富に含む健康食材とも言われています。

効能としては利尿作用、疲労回復、母乳促進の効果が高いと言われており、古くから産後や疲れやすい方に最適と言われてきました。

これからの季節の変わり目の時期、疲れ易い方の体調維持の為にもオススメです。



## 瀬戸内の春先の名物！ 「おこぜ」の刺身が旨い

例年であれば、3月中旬から5月下旬頃に掛けて水揚げされる瀬戸内の鮮魚の一つに「おこぜ」があります。おこぜは刺身や唐揚げで食べても非常に美味しい魚です。今年の相場は例年よりも水揚げが遅れているため、若干相場も高めで推移しています。

3月下旬の相場では3,500円/kg～4,000円/kgで推移していますが、徐々に水揚げが増えるにつれて、価格も落ち着いてくると思います。

おそらく4月中旬～下旬になると、比較的買やすい価格に落ち着いてくると思います。実はこの「おこぜ」は、背びれには猛毒があるので要注意です。実は、私もおこぜの背びれに薬指が刺さり、救急車で運ばれたことがあるのです…。本当に美味しい魚なのですが、毒には注意して調理しなければダメですね。



## 福岡の神味羅会に参加！

3月26日、27日と福岡に出張してきました。何のための出張か？というところ、ご存知「神味羅ふぐ」を取扱う仲間が年に1回、一同に集まる会合に、出席する為に行ってきました！

この「神味羅会」は各地から10名ほどの仲間が集い、餌の問題や養殖魚の成育方法について、互いに勉強し合う場なのです。

モノ作り、魚作りに対して、熱い思いを持った仲間が2日間に渡り情報交換をするのです。今回は世界的な問題になっている「餌」についてでした！食料危機ですね…。

