

中あじの水揚げも良好！ タコ壺漁も始まりました

長期連休も明け、5月度も半ばに入り、松山の気候もだいぶ暖かくなってきました。

瀬戸内の天然魚の水揚げ状況も良くなりました。松山市場では中型真あじの水揚げも良好で、夏の風物詩でもあるタコ壺漁も始まり出しました。大きさによっては2kg前後のタコも水揚げされます。このタコをよく水荒いし、ボイルした後で、刺身や酢の物と一緒に食べて欲しいです！

夏場の暑い中で、いかにたこが売れる季節になりますし、おススメですよ。



今月は瀬戸内の幻の魚 「あこう」がお奨めです

夏場の旬の魚の一つにあこうがあります。この「あこう」ですが、実は瀬戸内海が数少ない漁場の一つになっています。

地元で有名な「あこう」（きじはた）は、以前、一時的に水揚げ量が減少した為、幻の魚とも言われた時期もありました。

嶋矢水産で仕入れる「あこう」は、早朝の瀬戸内海で、釣り漁や底引き漁で水揚げされたものを、買い付けて出荷しています。

日によっては、嶋矢の馴染みのベテラン一本釣り漁師が釣り上げた「あこう」を取り扱いますが、本当に月に数回のレベルです。

「あこう」自体は**今の時期が一番の漁期を向かえて、大型のものが釣れます。**

白身で、上品な味わい深い脂ののったものはこの時期ならではのです。水揚げ数量も少ない為、一度、取り扱いをご希望される方はお気軽に連絡下さい！

早い者勝ちです！



社長の趣味の生わかめ！

ご存知ですか！！松山市の海の玄関である松山観光港から沖に500mの漁場、九十九島周辺で採集された旬のわかめの品質が抜群なコトを！九十九島は潮の流れが速い為、肉質も柔らかく、香り豊かな若芽が獲れる漁場として、地元では有名なんです。

この時期になると、毎年、その漁場に向かい、社長自らがナイフで雑草を刈るように採取してきます。この香りの豊かな若芽を自宅に持ち帰り、湯通しした後、3日間ほどの時間を掛け、天日干しをします。趣味なんです。ゆっくりと瀬戸内海の潮風にさらすことで、風味を落とさずに、長い間、保存できるようになります。これを得意先様に送ると、いつも喜ばれます。

酢の物や味噌汁に混ぜると、磯の香りがお椀の中に溢れ、より一層食欲を掻き立てます！
申し訳ありませんが、社長の趣味なので、常連様のみにお届けしています（笑）



松山の「ぎょ～せん飴」

松山の夏の風物詩の一つに「ぎょうせん飴」があります。春から夏場に掛けて、市内の街中を軽トラックに乗りながら、「昔ながらの声かけ」を響かせて走り、販売しています。ぎょうせん飴は水飴の一つで麦芽を原料にして水に加えて煮詰め、砂糖を一切使わない昔ながらの素朴な味が特徴です。もう50年近く前からあるので地元で育った私たちには、昔の楽しい思い出を思いださせてくれる「懐かしの声」でもあるのです。松山市内で遭遇したら、是非買ってみて下さい！

