

家の前のツバメの子が…

ここ数年、春先になると高浜にあるうちの自宅の屋根の軒下にいつの間にかツバメの巣が出来上がっています。

今朝も、いつも通りに出社しようと玄関を出てみると、普段、巣の中から顔を出しているツバメの数が少なかったのです。いつも4匹いるはずの子ツバメが、3匹しか居なかったんです。ふと、振り返ってみると、数日前、家の壁際から天井に向かって、壁をよじ登る蛇がいたことを思い出しました。

たぶん、その蛇が1匹のツバメを食べてしまったのでしょ。ショック。非常に残念です…。来年こそは全羽、育つ環境を作ってあげないと！



関西からの視察団が 嶋矢に来社されました！

5月に弊社のサイトに問い合わせをして頂き、今まで電話だけで情報交換をしていた京都の会社様の一行が、ついに6月の中旬に嶋矢水産の加工場と生簀への訪問が実現しました！

6月は梅雨の時期である為、瀬戸内海の水揚げ状況も、天候も芳しくないのですが、たまたま来社された当日は、好天に恵まれ、絶好の視察日和でした。

関西地区で高級寿司割烹を経営されている大きな会社様だったのですが、社長様をはじめ全8名様で来社して頂き、海上備蓄池も視察して頂くことも出来ました。加工場での現場視察、弊社社員による神経メによる商品化の説明に始まり、高浜の海上備蓄池の視察。そして、帰り際には松山の自慢の天然鮮魚を詰め合わせにして、御礼代りにお土産としてお持ち帰り頂きました！！



夏場の瀬戸内さざえ！

7月から8月は瀬戸内産の活サザエがお買い得なんです。松山で水揚げされる夏場の大きな活さざえは磯の香りと旨みが凝縮されたものとして地元でも評判です。

今の時期に水揚げされるサザエは、春先から豊富なミネラル成分を含んだ海藻を食べ、身も丸々と太り、海の恵みを含んだ濃い味が特徴のサザエになるのです。

磯焼きやバーベキューなどにも重宝されるサザエですが、松山の夏場の相場は比較的安くて、地元の飲食店でも手軽に購入できる

「夏の刺身」としても、利用されています。刺身や壺焼きだけでなく、サザエを使った炊き込みご飯、いわゆる「サザエ飯」といった様々な料理としても利用されています。サザエもタウリンが豊富

に含まれている為、お酒を飲んだ後や疲労回復としても効果的な魚介類として、昔から重宝されているのです。オススメですよ！



松山の「土曜夜市」

松山市内では6月20日より、夏の風物詩とも言える「土曜夜市」が始まりました。

この土曜夜市は、松山市の商店街が商店街の活性化の為に10年前より始まった夜市です。今年も8月1日までの開催期間中、合計7回開催されるみたいです。その期間中は毎週末土曜日になると、若い子供や親子連で銀天街は盛り上がるんです。

観光客の皆様には、馴染みの薄いイベントかもしれませんが、昔ながらの懐かしい屋台も多く出展する為、根強い人気のある一大イベントになっています。

