

長門市へふぐの視察へ

今年の9月は台風が四国に上陸する回数は少なかったと思います。でも、台風自体の大きさが例年よりも大きかったため、やはり水揚げへの影響はありました。その為、9月の前半は近海物を中心に水揚げも少なく、だいぶ売りにも影響が出ていた気がします。そんな中でも、毎日、注文を頂けたこともあり、今月も前年度よりも注文数を伸ばすことができました！年末に向けて、更に頑張りますよ！！

今月は仕事で少し時間が出来たので、福岡のお取引先様と一緒に、山口県の神味羅ふぐの養殖場に伺ってきました。毎年、ふぐの出荷シーズンに入る前には直接訪問しています。今年の出来栄や新しい商品開発の情報収集の為です。今年の本格的なふぐの出荷は11月になります！



神味羅ふぐの仕上は順調

嶋矢水産では4年前より山口県の長門市の陸上養殖業者と連携し、こだわりの養殖ふぐ「神味羅ふぐ」を取り扱っています。

先日、現地に伺い、相場やふぐの品質を確認してきました。生育状況は例年に比べて良い状態で育てており、身質も良く納得の出来栄になっています。今年の全国的なふぐの相場は5,000円前後と養殖ふぐの相場が上昇傾向にあります。昨年のように手頃に養殖ふぐを入手出来ないかもしれません。今の流れだと、相場は昨年度よりも倍近くの水準で推移しそうな感じも覚悟しなければ…。逆に、天然物の相場が低下傾向にある中、今年は天然物のふぐの方がお値打ちなのかも知れません(泣)

いやいや、安定した身質と美味しさでは、神味羅ふぐの美味しさは負けません！まだの方は早めに、サンプル注文を！！



ワタリガニは水揚全国3位

瀬戸内海はワタリガニの水揚げ高が全国で第3位になるほどの漁場です。県内市場ではkg3,000円～4,000円の高値で取引されています。愛媛での「カニ」といえば「ワタリガニ」のことと言われる程、地元でも、とても重宝されている商材の一つです。

足の先がひれの形をしていて、海を泳ぎ渡る所以この名が付けられてとも言われています。大きいものは甲の幅25cm程度、重さは1kg近くになり、一匹でも食べ応えは十分あります。

水温が下がり、甲羅が硬くなって身が詰まる晩秋から春にかけてが旬。特にメスは、冬から春にかけて甲羅の中に内子が詰まる為、絶品です。塩ゆで、酢の物、鍋、味噌汁などで食べるだけでなくカニ味噌と一緒に旨味が味わえます。



10月7日は秋祭りで休み

松山の方は当然のこととして、ご存知とは思いますが、10月7日は「秋祭りで官公庁が休み」になるのです。私も、他県では「秋祭り」で官公庁が休みになるという自体が珍しいと言われて、気付かされました。

豊穰の喜びを込めて、各地域で色々な祭事が行われますが、中でも「もてこい、もてこい」の掛け声と共に、荒々しくみこし同士をぶつけ合う「鉢合わせ」の様子は壮観です。有名な巖島神社の鉢合わせは10月5日の夜と7日の朝・夜に、また、10月7日の朝には、道後温泉駅前などでも行われます。

