

都内のお客様へ挨拶

松山の鮮度抜群の天然魚をお届けしている嶋矢水産です！

7月末日ですが、久しぶりに関東地方に出張してきました。目的は、お取引様への挨拶と弊社の社員の研修のためです。ですので、今回はいつも、お客様からのご要望に沿って鮮度の良い魚を調理、加工している自慢の中堅社員と2人での訪問になりました。

数多くの店舗を持つ会席料理店にも訪問させて頂き、実際に厨房まで伺って様々なお話を伺ってきました。いつもどの様な状態で、納品されているのか、店舗での取扱い方も、間近で拝見させ手頂き、弊社の社員にとって、非常に貴重な機会となったと思います。これからも、定期的に社員と一緒に訪問し、顧客と現場との結びつきを強くして参ります。



甘みの強い緋扇貝も◎

瀬戸内を代表する貝の一つに緋扇貝があることは以前にもご紹介させて頂きました。

緋扇貝ですが、見た目も非常に綺麗で、刺身の盛り合わせの飾りつけとしても見栄えのする貝です。肉質もホタテよりも繊維質が強く、食感がある為、食べ応えのある貝としても、地元でも重宝されています。

この時期から冬場に掛けて、宇和海から豊後水道周辺で水揚げされる緋扇貝はサイズが徐々に大きくなり、春先になると卵を持つ為、その時期独特の美味しさも味わえます。

9月頃になると本格的な出荷も始まるため、食べたことがない皆様には、是非一度、味わって頂きたい貝の一つなのです。御手頃価格になりますので、お気軽にお問合せ下さい。



気圧と魚の動きは繋がってる

今年は関東以北を中心に、大きな台風がいくつかが直撃したようです。幸い、嶋矢水産のある瀬戸内海周辺では、台風による直接的な被害はほぼありませんでした。

しかし、台風が発生したことによって、海には少なからず影響が出てきた感じがします。大きな低気圧が発生している海域では海面が上昇し、海水温度も上昇します。また、波風も立ち、餌場である浅場に魚が近づくことが出来なくなってしまいます。その為、多く魚は深場に潜り、身を潜める為、漁獲高も自ずと減っていきます。

台風が来たから、漁に出れないということだけではなく、魚自身もじっと海底で耐えているようです。



今年はみかんの価格が高い？

今年の瀬戸内地方は何せ、好天に恵まれた夏でした。特に松山は8月に入り、軽い夕立が1、2回あった程度で、それ以外は日中の気温が35度を超える真夏日が31日間続いています。7月11日以降はほとんど、晴れです。

その為、松山を代表する果物であるみかんや柑橘類の出来栄が不安視されています。

いくら降水量が少ない地域で栽培されるみかんとはいえ、適度な水分が必要なのです。今年は天気が良すぎて、7月以降の平均降水量はなんと1mmという状況。糖度の高いみかんを栽培する為には、適度な雨量が必要で果物好きには、ちょっと悲しい状況になりそうです。海も山も少し異常になってます。

