嶋矢のだんだん便り

2016年10月　Vol.２３

瀬戸内天然魚とこだわり養殖魚をお好きな量よりお届け！

車エビの養殖場の視察

松山から鮮度抜群の鮮魚をお届けしている嶋矢水産です！

9月の末日、兵庫県まで海老の養殖場の視察に伺ってきました。

最近は海外からの海老の輸入量も増えてきて、バナメイエビなどが数多く市場で流通していますが、今回視察したのは車海老の養殖です。車海老を養殖する生産者の多くが西日本に多く、長崎、熊本、沖縄県周辺で養殖されていますが、瀬戸内海で養殖をされている事業者は数少ないと思います。

これから年末に向けて車海老の出荷量が増えてきますが、その多くが「活」で流通しています。今回は初回出荷を前に、仲卸業者としての立場で商品を品定めしてきました！

四万十川の天然鰻！

だんだん気温も下がってきましたが、夏の味覚の一つでもある「天然鰻」の出荷も徐々に少なくなってきました。

先日、弊社のお取引先様である松山市内の「割烹なかの」様が、天然鰻の名産地である四国の四万十川産の鰻の入荷があったと連絡がありました。　大将が四万十の出身ということもあり、毎年夏場には「四万十川の天然鰻」を高知県より仕入れているのですが、今回、久しぶりにその「天然鰻」を食べにいくことができました。いつもは酒のつまみとして、白焼きで食べたりもするのですが、今回は蒲焼で頂きました。1尾800gと大きな鰻で、皮は厚めなのですがパリッと焼き上げながらも、中身はふっくら。来年まで少しお預けですね。

今年の神味羅ふぐの旨さは？

次第に気温も下がってきて、冬の味覚が美味しい時期も間近ですね。

今年は水温も高く、ふぐが活発になる為、肉付きが悪くなることが心配されましたが、何とか例年同等、もしくは例年以上の品質で仕上げられる状況のようです。

近年、ふぐの美味しさの改良を進める中、今期も餌の改良を進めると同時に、給餌のタイミングも大きく変えたことが功を奏した様子です。

おそらく相場は例年よりも20%前後アップする気配が見られますが、確実に美味しさもアップしてます。今期の初出荷は10月15日を予定しておりますので、今年の出来栄えを少しでも、早く感じて欲しいです。

10月7日は松山秋祭り！

秋の祭りは例年、愛媛県では松山の秋祭りを始まりにして東西へと「お祭りの時期」が移っていきます。

その始まりが「松山の秋祭り」になるのですが、その祭りが10月7日に開催されました。

この時期になると、市内各地でも神輿を担いだ群衆が市内に溢れ、街中でも「ハチ合わせ」に遭遇する機会が増えます。その分、街は非常に活気づき、「ハチ合わせ」も街中で起こります。次第に神輿が車道を占領し渋滞も始まります。そうなると、弊社からの出荷も渋滞に巻き込まれます。その分、お店にお届けする時間も大幅に遅れてしまう事だけが悩みの種です。事後報告になるのですが、年に一度だから大目に見て下さい。

問合せ

有限会社嶋矢水産　代表取締役　嶋矢信長
住所：愛媛県松山市三津２－８－９
電話：0120－947－1444　FAX：089-968-3734

検索　鮮魚 産直 嶋矢

http://shimayasuisan.co.jp/