

春の魚もオススメです

松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けする嶋矢水産です。

例年だと、松山市内では旧暦の正月の時期に行われる椿祭りの時期が「寒の底」と言われています。その時期を境に徐々に暖かくなり始めるのですが、今年は「椿祭り」が終わったこの時期になっても、気温は低いままの状態です。

気温の低い状態が続いている為、海の水温も上昇せず、例年通りのような水揚げが出来ないのが今の松山周辺の状況です。

そんな状況下、数少ない天気の良い日には、早春を代表する魚でもある、「甘鯛」「まなかつお」といった魚種も徐々に水揚げされ始めました。目鯛やにべといった魚の水揚げも、見られるようになってきました。水揚げは少ないながらも、珍しい魚をご希望の際は、お気軽にご連絡を頂ければと思います。



戸高水産の活魚船盛漁丸

多くのお客様は既にご存じとは思いますが、嶋矢水産では特定の生産者と連携し、高い品質の養殖魚を仕入れています。その仕入先の一つ、戸高水産からは毎週、産地から高浜港まで活魚船で魚を運搬して貰っています。因みにその船の名前は「盛漁丸」。150tサイズで活魚船としては少し大きなサイズの船で運搬して貰っています。

高浜の海上生簀まで運搬船で輸送される為、魚の状態も良く、トラック積みと比べても元気な状態で生簀に届きます。

現在、戸高水産の活魚運搬船「盛漁丸」は2隻稼働していますが、もう一隻は木造で建造されたものです！見た目もレトロな船体なので、遠目からも目立ちます。一度、戸高水産のサイトを覗いてみて下さい。面白いです。



高知市の“漁ま”へ訪問

毎週、松山から高知の「漁ま」に活魚で、真鯛やはまちなどを出荷しています。「漁ま」様からは、いつも生産者の指定を頂いている為、その魚を活魚の状態でお届けしています。いつも活魚での輸送をお願いしている活魚車が故障した為、急遽、私と担当者の2名で自社の活魚車（俗称）「嶋矢3号」でお届けしてきました。

お届けした日の前日は、四国地方でも年に何回しか降らない雪の残りが道端にも積もっており、ちょっと大変な状況での配送でした。

松山から「漁ま」の店舗までの距離は100km程なのですが、何せ山道の急こう配を潜り抜けて行く為、片道4時間掛った配送の旅でした。



瀬戸内海の「のれそれ」

瀬戸内海周辺で春を代表する魚と言えば、白魚とならび「のれそれ」があります。

「のれそれ」はチルド流通の体制が確立されるまでは、産地の漁師さんにしか味わうことが出来なかった珍しい魚の一つでした。

「のれそれ」の旨さを実感する食べ方としては、鮮度の良いものを酢味噌やポン酢で食すのがオススメです。鮮度落ちが速い為、店舗に届いたその日のうちに食べるのが一番です。平状で白濁色の独特の見た目と何とも言えない食感にハマった方は、何度もリピートされます！病みつきになる春を代表する数少ない魚の一つです。好評承り中です。

