

## かつお、いさきが旨い

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。

瀬戸内の気温も徐々に温かくなってきおり、本格的に春本番になるにつれ、旬の魚も水揚げされ始めました。

最近では生かつおの水揚げも安定しており、例年通りに近い相場で売りやすい状況になっています。一部、天然魚の水揚げ高が減っている中、メインの魚であるカツオのKg単価は、1,800~2,000円前後と比較的安定しています。

一方、真鯛の水揚げはまだ芳しくありません。価格も2,500円前後の相場が中心となっている為、もう一つ下がりきれていない感じですが、夏場に向けて水揚げも増えてくる「いさき」は脂も乗ってきており、相場も安定してる為、旬の魚としてお奨めです。一度、お問合せ下さい。



## 春の風物詩「若芽」

瀬戸内海の春を告げる食材の一つに若芽があります。瀬戸内周辺で若芽と言えば、「鳴門わかめ」が代表的なものとして有名ですね。実は、松山沖で捕れる春の若芽も、非常に柔らかくて、香り高いことで地元では人気の商品なのです。

今年は、その松山の春先の若芽の出来が非常に良いです。水温の高低との関係もあるとは思いますが、若芽の成長も良く、色づきも良いです。もちろん例年通りに若芽の香りも良いです。お店でよく見られる養殖物のわかめと比べて、先の方は痛んでいる箇所はありますが、味は抜群です。私も、少しだけ乾燥若芽を作りましたが、一部のお客様には生を送りました。もちろん、大好評でした。今月も頑張っておわかめを取りに行ってきます！



## 豆腐の老舗笹乃雪様

3月26日、東京出張の際、笹乃雪様へ訪問して来ました。笹乃雪様は約300年前に上野に宮様が嫁いだ際、御供として京都より江戸へ移り、江戸で初めて絹ごし豆腐を作ったのが始まりのようです。その際、笹の上に積もった雪のように美しいとお褒めになり、「笹乃雪」という屋号となったそうです。

私も何度か笹乃雪様でその豆腐を食べさせて頂きましたが、絹ごし豆腐なのですが、しっかりとした食感とコクが味わえる豆腐でした。松山の排した正岡子規も笹乃雪を愛したと言われています。この様なお店にご縁を頂き、当社の天然真鯛も納品させて頂いています。



## 恒例？港で船探し

ここ最近、ちょっと仕事の合間を見て、港や市場周辺を散歩しています。

4月の上旬ですが、松山外港に海上自衛隊の練習艦「しまゆき」が入港していました。

この船は三菱重工業長崎造船所で建造された船で、排水量は3,050t。乗務員数は200名のようなようです。以前、松山港で見かけた漁業練習船の長崎丸800tと比べてみると、一回り大きいのは一目でわかるほどでした。

軍艦の特徴なのかもしれませんが、船体自体が非常にシャープになっている為、見た目にはそれほど大きくは見えませんが、排水量を知ると、改めてその大きさを実感しました。

