

初夏限定の天然鯛アラ

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。

5月に入り、旬の魚でもある真鯛の水揚げが順調に始まっております。昨年度に比べると、安定して水揚されており、価格は1,500円/kg前後の水準で推移しています。

最近相場も安定している為、天然真鯛を沢山仕入れて、フィレー加工する業務に追われる毎日です。毎日、沢山の真鯛を加工する為、カマや頭が大量に出来るのです。日によっては、そのカマや頭を処理することが出来ずに冷凍庫に眠ってしまう事もあります。

いつもまでも、冷蔵庫で保管しておくだけでは勿体ないので、この時期だけ、数量限定で特別価格で提供しております。数量限定となるのですが、ご興味のある方は一度、お問合せ下さい。



浜防風ってご存知ですか

浜防風はセリ科の植物で、海岸の砂地に自生する海岸性の多年草です。分布地域は北海道から南西諸島にかけて、各地の海岸で自生していました。現在は海浜の侵食と食用と、薬用とで乱獲されてしまい、著しく減少しているそうです。

そんな貴重な浜防風が嶋矢水産の本社近くの砂浜に群生しています。貴重な葉を少しだけ取らせてもらい、味わわせてもらいました。

味はセリの濃い味と風味が特徴です。胡麻和えにしてみましたのですが、とても風味もあり胡麻との相性が抜群でした。

清々しい初夏を感じると共に、瀬戸内の豊かな自然に感謝します。お金を掛けなくても、美味しいものはあるものですね。



1kgアップの大オコゼを釣る

瀬戸内海では春先から初夏にかけて水揚げされる魚の一つにオコゼがいます。通常の出荷サイズは200~300g前後の魚多いのですが、何年かぶりに大オコゼが水揚されました。

瀬戸内周辺での全体的な入荷量は横ばいなのですが、大型のオコゼの入荷量は減少しています。特に今年は餌となるイカナゴの活動が遅く、群れも非常に少ないです。その割にはオコゼの入荷は平年並なのです。しかし1kg以上の大型オコゼはなかなか水揚されません。大型のオコゼは刺身にすると大変美味しく、大きくなればなるほど、身の弾力も強く、甘みも増すと言われます。瀬戸内の貴重品です。



アコヤ貝を刺身でどうぞ

突然ですが、アコヤの小柱を食べられたことはありますか？愛媛県は真珠養殖の一大生産地でもあり、生産量は日本一。つまり、沢山のアコヤ貝を使っているのです。

その真珠の養殖には欠かせないアコヤ貝は食用としても使えるのですが、市場には余り流通されません。特に小柱はとても美味しいです。アコヤの貝柱の刺身は帆立と比べるとシャキシャキとした食感であり、味も甘みもあります。食べ方は刺身もオススメですが、他の食べ方はかき揚げ、酢の物、焼き物など何にでも合うと思います。

味噌漬け等にとするとまた、一味違った美味しさを味わえると思います。

