

土用の丑の日に鰻を食らう

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。

毎年、夏場の風物詩と言えば「土用の丑」です。今年は7月25日が土用の丑でした。

弊社では、毎年お取引先様より鰻を買わせて頂き、有り難く食べさせて頂いております。

いつもは鰻の蒲焼を自宅で食べているのですが、今年は少し嗜好を変えて、鰻茶漬けやひつまぶしで食べてみました。中でも、鰻の冷汁は気温の高い時期にさっぱりと食べる事ができ、案外美味しかったです。脂ののった鰻と鰹の出汁は思っていた以上に相性も良く、上品な味わいがたまりません。

今年は昨年よりも、相場も安く、また、土用の丑の時期を過ぎたこの時期からがお得ですよ！



実はナマコは凄い

瀬戸内海でもナマコを養殖しているのをご存じでしょうか。ナマコと言えば、北海道や三重県等の各地で養殖をしているのですが、瀬戸内では珍しい商品だと思います。ナマコは1g程の稚ナマコを約1年半掛けて、養殖します。その期間で50g~100g前後に急成長します。その成長率はなんと50倍超です。一般的な出荷サイズは100~200gですが、その大きさ迄には約2年間費やします。

それ以上にナマコが注目されている事としては、人体にとって良い成分が含まれていることです。中でも、アルギニンはホルモン調整効果もあり、脳疲労の回復や記憶力の改善にも効果があります。粘多糖類には血粘度を下げ、血栓形成を抑制する作用もあるようです。



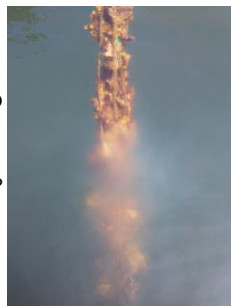
高浜港で牡蠣の産卵に遭遇

瀬戸内海は全国でも有数の牡蠣の産地でもあることは今更言うまでもありません。

5月頃から7月、8月と夏場の時期は、牡蠣の産卵期でもあります。

ただ、浜の近くに住んでいると言っても、なかなかその牡蠣が産卵するシーンを直接、見ることは余りませんでした。先日、生簀の鯛を水揚げしようと港に行くと、偶然、牡蠣の産卵シーンを見かけました。

牡蠣が殻を開け、閉めの時に卵を海水に吐き出す為、その際には海面が白く濁ります。牡蠣は英名で「R」の付かない月に産卵すると言われていています。ですので、5月~8月が産卵期に当たります。7月末の昼過ぎに見ましたが、気温の高い昼間に産卵するのは、少し意外でした。



絶品 三崎漁協の塩うに

愛媛県の三崎漁協では、瀬戸内海で捕れるバフンウニを使った「塩うに」を製造しています。色はエゾバフンに比べて濃く、水分含有量も少ない為、濃厚な味になっています。

北の地方で製造される塩うにとは違って、塩分も少なく、アルコールを混ぜて、製造している為、甘みもあります。生産期間は6月頃から7月度夏の短期間で生産される為、数量限定の貴重な商品です。

瀬戸内産のバフンウニの水揚げ量も、近年減少しており、ますます貴重な商材となっています。瀬戸内のバフンウニはアラメ等を主に食する為、餌場の減少により数自体も少なくなってきたと思われる為、お早目に！

