

大好きな秋刀魚が少ない

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。

松山も徐々に涼しさを感じとれるようになり、秋が近づいてきているようです。秋と言えば、秋刀魚ですが今年は秋刀魚の水揚げが例年以上に少なく、魚体が小さく脂の乗りも余り良くないようです。

長年魚屋を営んでおりますが、こんな年は初めてです。私自身も秋刀魚が大好きなので、この時期に脂ののった秋刀魚を食べれないのは非常に残念です。塩焼は初物の生サンマよりも冷凍のヒネ物の方が美味しいような感じがします。

早く美味しい秋刀魚を食べたいです。今は値段も高いので、もう少しお預けです。とても寂しいばかりです。



三崎の赤ウニをお届けます

先月の便りの中でもご紹介いたしました、愛媛県内でも、ウニの一大産地である三崎に伺ってきました。何を目的に訪問したのか？というと、今期より商品化され、本格的に出荷予定となった「三崎の塩水うに」の収穫と加工状況を視察しに行ってきました。

例年、三崎の赤ウニは収穫時期が9月～10月と松山周辺に比べて多少遅れて水揚げが始まります。商品の特徴としては、色目が若干濃くなっており、粒は大粒に仕上がるものが多いです。松山市内を中心に都市部の市場でも評価の高いウニとなっており、年々、その相場も上昇しています。

毎年、三崎に足を運ぶのですが、徐々にウニの水揚げや殻割作業を見て、やはり「この商品は売れる」と実感した次第です。



矢の根寿司様も絶賛の味噌

9月の下旬、都内でも人気のお寿司屋「矢の根寿司」の江川社長が弊社の加工場に来社して頂きました。

朝、自社の加工場を見学された後、近所にある行きつけの食堂で、一緒に朝食を食べました。その際、朝食に出た味噌汁がとても美味しく、優しい味だと喜んで頂きました。

愛媛は麦味噌が多く使われていて、裸麦を主な原料としています。米麴が一般の大豆味噌と比べると多くブレンドされています。

その為に独特の甘さもあり、優しく体に染みわたる様な旨さがあります。

実は、大麦の一種であるはだか麦の生産高は愛媛県が全国一位なのです。南予地方の郷土料理で有名な冷たいさつま汁にはこの味噌が使われています。一度、お試しください。



森海産のコノワタがオススメ

今更ながら、コノワタをご存じでしょうか。生子の内臓の塩辛です。このコノワタの良し悪しを決める要素の一つに、腸の長さがあります。腸の長いものの方が良い品質と評価されています。森海産のコノワタは腸がとても長く、寒中に仕込まれます。コノワタは塩ウニ、カラスミと並んで、日本の三大珍味のひとつに数えられます。見た目は少しグロテスクですが、一口食べると止まらなくなる様な美味しさです。特に、日本酒のつまみには最適です！コノワタは奈良時代に能登から平城京への貢物として運ばれたという記録もあり、昔から日本の食卓に欠かせない貴重な食材の一つでもあるのです。今治の大島にある森海産のコノワタが個人的に大好きです。

