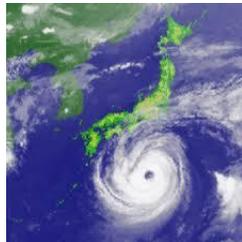


## 10月は久々に台風だらけ！

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。

10月はなんといっても、台風ですよ。1か月の間に2回の台風が来た事は、ここ数年なかったことだと記憶しています。やはり、その影響が出荷にも大きく影響が出ました。特に、2回目に来た台風22号は、前週に来た台風と比べて勢力は975hPaと数値で見ると小さいのですが、波の高さは「大型の台風」のレベルでした。本社のある高浜港は北よりの強風で海上では、瀬戸内にしては3mと大きな波が立ち、大時化の状態。2週続きで大型の台風が接近するとは、本当に珍しく、近年では稀なことだと思います。これは瀬戸内海だけに限ったことではないとは思いますが、やはり地球の気候がかなり変動している一つの表れなのかなと感じています。



## 脂ののった「はも」で鍋料理

朝晩がだいぶ寒くなってきました。

本格的に空高い秋になってきて、今年は清々しいと感じる初秋の時期が短くなってきたと思います。

気温が下がりはじめてくると、鍋料理が恋しくなってきた、本格的に煮物や鍋のシーズンに突入しますよね。

これからの鍋の時期にオススメの商材の一つに「ハモ」があります。ハモといえば、夏場の「梅肉」で食べるといった印象が強いかもしれませんが、松山近辺では鍋にして食べることも多いのです。1kgサイズの大きなのはもは脂も乗って、ふんわりとした食感を味わえます。贅沢な食べ方としては、薄めのだし汁を取り、松茸を入れて食べると絶品の旨さです。しいたけや水菜、豆腐と一緒に食べても美味しく食せます！



## 11月は戻りカツオが好調

10月度は台風の影響が続き、かつお自体の水揚げも少なく困り果ててしまいました。

例年であれば、5~6kg前後の大きな魚体のかつおも水揚げされ、脂も乗っているのですが、今年はその美味しいサイズの水揚げは前年の30%程度の水揚げで留まってしまいました。水揚げが少ないとなると、その分戻りかつおの入荷量も少なく、相場も通常の2倍以上になってしまった為、とてもオススメ品として、皆様に提供できるような状態ではありませんでした。この時期に戻りかつおをお届け出来ないのは非常に残念で溜らなかつたです。

11月度に入ってから、徐々に水揚げも増えてき、相場が安定してきました。

年末に向けて、養殖魚が高騰している中、オススメ品です。



## 周南市の夜景

毎年恒例の仕入業務の一つになるのですが、神味羅ふぐを仕入れに行く際、山口県の周南市を通ります。その周南市は国内でも有名なコンビナート地帯の一つなのです。昼間にその周辺を通っても、何の変哲もない景色なのですが、夜になるとその風景は一転します。

コンビナートが集まるこの地域の景色を、国道2号線を走行しながら見ると、わずか5分間程の時間なのですが、非常に幻想的な雰囲気になります。景色は工場に取り付けられている電灯が灯りはじめ、まるで、地下都市に迷い込んだ錯覚に陥る感じです。

いつもの街並みの夜景とはちょっと違った感じを受け、特に車を運転しながら周南市の景色が表れてくると、ちょっとした感動を覚えるだけでなく、リフレッシュできる束の間の癒しの時間です。

