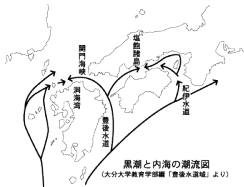


## 冬でも旨い魚が集まる黒潮

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。

最近、鮮魚商材の価格が高騰している事をご存知だと思います。魚介類の水揚げ高が減っている事も、その背景の一つなのでしょう。

しかし、海の恵みでもある黒潮が注ぎ込む足摺岬や潮岬を中心とした四国周辺は極端に水揚げ高が減少している様子でもなさそうです。黒潮は東シナ海を北上してトカラ列島より日本の南岸に沿って流れています。黒潮自体は本来貧養分の潮流と言われてますが、日本近海に北上する過程で、近海の深い海底を流れながら、海洋深層水や海底の養分やプランクトンを巻上げて、北上してきます。そのことで、豊富なプランクトンを四国周辺に流れてくる構造になっているようです。いつもながら、四国の自然に感謝するばかりです。



## 「冷凍とらふぐ」の唐揚げ

今年の冬、嶋矢水産のオススメ商品としては、なんと言っても「冷凍トラフグ」なのです。自社で提案させて頂く「冷凍トラフグ」は、宮崎県産の養殖物を使用しております。自社の加工場で加工し、加熱用として販売しています。唐揚げや天ぷら、鍋物用として調理して頂くのがオススメです。

販売価格を抑える為、皮がすれている物や、ちょっと小さいものを使用しておりますが、身の品質や旨味は落としておりません。安価で身欠きの状態も良い為、使い勝手は良いです。

例年だと出荷量が少ない為、一部のお取引様だけに提供していたのですが、今期は多少、在庫もある為、数量限定でお届けさせていただきます。お気軽にお問合せ下さい。



## 年末のご挨拶を兼ねて上京

11月25日から28日までの間、久しぶりに東京に出張してきました。

今回の訪問は、日ごろ、松山から鮮魚を出荷しているお取引様へのご挨拶と、今期の神味羅ふぐのご提案をするのが目的でした。

4日間の中で、東京都内の飲食店を中心に、約11件のお店に、ご挨拶に伺うことができました。今回、ご挨拶することが出来なかったお取引先の皆様のお店についても、改めて、年明けに伺いたいと思っております。

今回は、先月より商品を取り扱って頂いている都内のイタリアン料理店にも伺うことが出来ました。嶋矢水産から出荷させて頂いている商品、荷姿、着荷状態を含めて、沢山の貴重なご意見を頂きました。お客様の貴重な声を活かして、更に喜ばれる商品をお届けできるように励みます。



## 人知れず歴史が宿る二神島

二神島は松山沖にある忽那諸島の南西端にある島です。世界的な地理雑誌に近代化されず、日本古来美しさを残した「パラダイスの島」の一つとして紹介されました。

二上島にはジャクシンの自生地や大サボテンもあり、私としては、本当に自然豊かな島なのだという印象が強いです。昔からの自然が、多く残されているだけではなく、伊予水軍の本拠地でもあった事も有名です。

水産業では蛸壺漁が盛んな地域としても有名で、港の周辺では蛸壺が、山積みされる景色も見られ、その景色は島の生活習慣を表す風景の一つです。

毎回、この島の横を防予フェリーに乗って、通るたびに、その歴史を掻き立ててくれる面白い島なのです。

