

今年はお客様と直接会話！

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。

今年の冬は例年以上に寒く、寒さの期間もだいぶ長く感じられます。この為、海水温が低い松山沖でも11度と近年にない水温となった日が多かったようです。水温の低かった為、鮮魚の水揚げが少ない日が多いだけでなく、天候が荒れた日も多く、高値の相場が続きました。弊社の海面生け簀も長い時では1週間程、氷が張り、鮮魚の水揚げや出荷作業も大変な状況が続きました。日頃、大分より来航する活魚運搬船も高知沖を迂回し、大阪経由で松山に入港しているのが最近の状況です。

例年以上に天然魚の水揚げが厳しい状況で、いつも通りに活魚を運搬して頂いている仕入先の皆様には本当に感謝以外の言葉が見つかりません。



春を告げるイカナゴ

瀬戸内に春を告げる魚。そう、イカナゴの新子魚が解禁になりました。

今年は海水温が低かったからか、産卵が早く、例年並みのペースで水揚げが進みそうです。昨年は不漁で、いつもの年の20%にも満たない程度の出荷量しかなく、高値で推移しました。そうなるとうるみの味として、自宅で作ることができる「いかなごのくぎ煮」も、簡単にできようものでも無かったと感じたことを覚えています。

今は、漁の始まるの時期でもあるため、高値で始まっていますが、昨年ほどの相場ではありません。徐々に最盛期になると、価格も安定してくると思います。

新子の料理も色々ありますが、やはりくぎ煮が最高ですね。



しらす鰻は今年も高値に

新聞やネットといったマスコミの情報でもよく耳に触れることが多いかもしれませんが、二ホンウナギの稚魚であるシラスウナギの水揚げ状況が歴史的に深刻な状況に陥っている事をご存知の方も多いと思います。

国内のシラスウナギの漁期は11月頃～3月頃までが一般的と言われています。本来であれば、この時期になると漁場とされる水域に、多くの漁師が集結されるのですが、今年はその姿が見られないとのこと。

ちなみに相場は例年の3倍～4倍の状況にある為今年の土用の丑の日も、過去に例を見ない価格なることも考えられます。

今でも鰻は今年の2倍以上の相場となっている為、鰻好きの私としては、早めに食べてないと。



秋には時間を作りたいです

2月11日に今期最後の神味羅ふぐの仕入れに山口に行ってきました。

いつもの通り、松山港から柳井市へフェリーで渡り、防府市を経由して、陸路にて山口を抜けて、長門市の安藤水産へ向かいました。防府市、山口市から萩市への道のりは、江戸時代には萩往還と呼ばれ、国主の毛利氏が江戸への参勤交代の際、御成道として開かれた歴史のある街道なのです。その道中に松陰記念館があります。江戸時代末期、明治維新の先覚者である吉田松陰が残した功績を中心に紹介した記念館です。

いつもフグの買付に時間を追われ、地域の歴史をゆっくりと感じる時間が少ないのですが、今年はちょっと余裕を持って買付に向かいます！

