

## 休みの日も魚のことばかり

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。3月に入り、愛媛県も徐々に気温が上がってきました。春も、すぐそこまで来ているように感じますね。

2月には少し遅くなったのですが、年始の挨拶ができなかったお客様の会社に行ってきました。今回は、昼間のスケジュール調整が上手にできたので、久々に都内観光の時間を作る事ができました。

その時間を利用して、品川のアクアミュージアムに行ってきました。いつもから魚を見ているのですが、水族館で魚などを鑑賞するのは何十年ぶりでした。

ちなみに夫婦でイルカショーを観ることもでき、楽しい時間を過ごせました。たまに息抜きも必要ですね。でも、魚とは切り離すことが出来ない生活は相変わらずです。



## 古くから人気のスッポン

以前にも、ご紹介させて頂きましたが、弊社では活スッポンを取り扱っております。スッポンは日本や中国では古くから食べられており、縄文時代の遺跡からもその痕跡を辿ることが出来るようです。

スッポンは主に西日本の食文化と言われておりましたが、近世には関東地方へも齎され、都内でも多くのスッポンが出土しています。

スッポン料理の代表は鍋で、形が丸い為、丸鍋と呼ばれています。スッポンを解体することを専門用語では「四つ解き」と言われています。スッポンを4分割に仕分ける所からの言われだと思えます。

嶋矢水産もスッポンを四つ解にして出荷します。調理がし易くなります。是非、お使い下さい。スッポンは美味しく、滋養強壯には最適です。



## ホウボウの美味しい季節

瀬戸内海で水揚げされる冬を代表する魚の一つにホウボウがあります。また、産卵期に近い春先にかけても、非常に美味しい状態になります。ホウボウの料理法は和食から洋食まで幅広い用途に使われるので、意外と料理人の間では重宝される魚なのです。

見た目は非常に特徴的な魚なのですが、身は白身でふっくらしており、非常に美味しいのです。

今の時期は水揚げも多く単価も下がってきているのですが、昔は高級魚として取り扱われていました。瀬戸内でのホウボウの生息漁場は、水深25メートル位の砂泥地になります。北海道南部以南、日本各地の幅広い地域で生息しています。

余り、店頭では見られな魚かもしれませんが、使い勝手の良い上品な魚です。



## なだ万様からのご助言

現在、愛媛県では県内の一次産品を全国に販売しようという取り組みを展開しています。先月、その一環で愛媛県の営業本部の皆様と一緒に弊社のお取引様の一つでもある「なだ万」様が一緒に、弊社の加工場に来社されました。

「なだ万」様には、東京に上京した際、毎年、定期的にお店に訪問させて頂いているのですが、弊社の加工場にいらっしゃるのは初めてのことで社員一同緊張気味でした。

愛媛県の営業担当者様と一緒に、弊社の加工場を視察して頂き、県内で水揚げされる天然魚を使った商品への意見交換もさせて頂き、まだまだ新しい商品の開発と販売先の開拓の可能性があるのでなあ〜と勉強になる話ばかりでした。



有限会社嶋矢水産 代表取締役 嶋矢信長

住所：愛媛県松山市三津2-8-9

電話：0120-947-1444 FAX：089-968-3734

検索

鮮魚産直嶋矢

<http://shimayasuisan.co.jp/>