

ミシマオコゼの美味しさ

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。

今月は本格的に春になりました。最近は天候も安定しており、徐々に天然物の鮮魚の入荷も増えてきました。昨年と異なり、例年と同様に多くの魚種が水揚げされるのですが、たまには珍しい魚も水揚げされるのです。

そんな中、今回は「みしまおこぜ」をご紹介したいと思います。別名、木魚アンコウとも言われています。頭を叩くと木魚を叩いたような音がするのです。味は淡泊でとても美味しく、刺身でも食べられる魚です。

味を例えるならば、
ハタに近く、食感
も良いです。見た目
がグロテスクで、余
り水揚げされない為
相場安鮮魚の一つな
のかも知れませんか。



ホタルイカの旬が到来

今年も私の大好物の一品でもあるホタルイカの季節がやってきました。

一度、とびきり新鮮な生ホタルイカを刺身で食べたいと思い、探してみたのですが、残念なことでホタルイカの内臓には旋尾線虫という寄生虫がいるようで、生食で食べることは少し控えた方が良さそうです。そのような訳で、ポイルするか、冷凍処理をした後でなければ、美味しく食べることは難しいようです。何でも美味しい物にはケチが付きます。冷凍ものでもホタルイカのワタの味はポイルの商品と比べるとまた別格に美味しいです。

私はポイルの商品の方が安くて、手に入り良いので、よく食べています。マヨネーズを少し付けて食べるのが私流です。酒の肴に、最高だと思います。



神味羅平目

神味羅つづきの妹分となる神味羅平目の出荷が始まりました。

神味羅平目の特徴は魚体の色が良く、味は平目本来の甘みが有り、一般の養殖平目と比べてみると養殖特有の臭いが無く、食感も天然物のような弾力性が高いです。神味羅平目の出荷はスキンレスロインで冷凍で出荷しています。1パック当り、400g入りの定量で1パック単位から出荷しております。冷凍の為、若干、食感は落ちるのですが、味は熟成されて甘みが強くなっています。

冷凍品の生食品は古しの考え方とは別物で、今は見た目と味は格段に向上しています。一度、この機会にご利用してみたいはいかがですか。



葉わさび

今年も元気に育ちました。葉ワサビの栽培を10年前より玄関の軒先のプランターで栽培しています。

きっかけは大洲の棚田を見に行った際、葉ワサビを知って、その当時から関心があった際に、10年前に友人から葉ワサビの苗木を分けて貰ったのがきっかけなのです。

今年の冬は非常に寒くてワサビの成長には非常に良い条件が重なりました。皆さん、ワサビは花が咲き、種が付き、土に撒くと苗が出て沢山育つのです。はじめの頃は3株だけだったのですが、今では、50株位育てています。今年も醤油漬けにして美味しく頂きました。

