

養殖魚の浜値が高騰

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。

ここ最近、養殖魚の浜値の価格の高騰が止まりません。原因としては一番に飼料となっているカタクチイワシの価格高騰やサバ等の魚粉の不足、昨年2月位までの安値で、全国的に養殖業者の廃業が多発したことがあります。それに加えて、中国を始めとしたアジアを中心とした淡水魚養殖の増加、また、魚食の普及による養殖魚の需要増加などと多くの要因が重なりあっている為です。

嶋矢水産としては今回のようなことは私が営業を始めて以来、初めてのことだと記憶しています。生産者様だけでなくお客様、そして当社も含めて、みんなが納得できる環境に少しでも早く、戻って欲しいと願っております。



今や希少な魚、メヒカリ

図鑑名はアオメエソと言われる魚が、一般に言われている「メヒカリ」です。

目が青く、光っているところからこの名前が付きました。

味は口溶けが軽く、その柔らかな白身は絶品で、皮も柔らかく、白身の割には脂も乗っているため、非常に人気の商品です。

食べ方としては、一夜干しだけでなく、天ぷらや唐揚げにして食べるのが、良いと思います。少し昔、メヒカリは一般的な魚の一つで、四国では宇和海から高知沖にかけて大量に水揚げされていました。

最近はほとんど入荷もなく、今回のメヒカリは宮崎県の日向灘で水揚げされたものです。近年は、その水揚げも更に少なくなりつつあり、希少性のある魚にもなりつつあります。



エヒメアヤメ

皆さんはエヒメアヤメという植物をご存知でしょうか。このエヒメアヤメは明治30年代頃に愛媛県で発見されたので、エヒメアヤメという名前が付けられたそうです。

エヒメアヤメは中国・四国地方の瀬戸内海沿岸、九州地方の山地、朝鮮・中国に分布する多年草で、昔は朝鮮と日本が陸続きであった頃から分布していたと考えられています。

今年もこの貴重なエヒメアヤメの花が

我が家の庭にも咲きました。

15年前位、家内の友人より株を頂き、毎年花を咲かせ私たちを楽しませてくれています。

来年も引き続き咲き続ける様に丁寧に育ていきます。



裏山にある太山寺

嶋矢水産の本社の裏山を超えると、四国八十八か所 第52番札所である太山寺があります。太山寺にはたくさんのお遍路さんが参拝にやってきます。

昔は交通機関が発達していなかったため、お遍路さんは徒歩で、遍路宿を泊まりながらお参りしていました。

太山寺の参道には、4軒ほどの民家があり、昔は全て遍路宿でした。また、お寺の近くの民家ではお遍路さんの為に日用品食料品を提供するお接待という行いがあり、私も小学生の頃は、何度か参加したことがあります。

最近、近所の和気公民館で毎月1日行われていることを知りました。

今年は、久しぶりにこの行事に参加してみようと思っています。

