

戸高水産の養殖イサキ

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。

春先から夏場にかけて、天然魚としては一般的に人気の高い魚の一つである「いさき」の養殖物が入荷しました。

これから旬を迎えるイサキは味も良く、梅雨イサキと呼ぶ地方もあるようです。近年は天然魚の水揚げ高が減少している中では、養殖で出荷できる魚は非常に重宝されています。養殖である為、年間を通じて安定した数量を産地の生簀から出荷と同時に活魚での出荷対応も行っています。生簀を持っているお客様には、活魚での納品させて頂き、その鮮度の良さを多くの皆様にお届けしていきたいです。

臭いも少ない白身魚ですので、刺身で食して頂くだけでなく、煮付や焼物と幅広い調理法で味わえます！



三崎漁協のバフンウニ

昨シーズンにご紹介した三崎漁協の瓶づめのバフンウニですが、今期は板ウニ、塩水ウニも新しく出荷致します。バフンウニは小型のウニで、トゲは短く密生し、殻は全体的に緑っぽいのが特徴です。

名前の由来は馬糞に形が似ているところからきています。寿命は8年位も生きるそうです。

生息域は北海道を除く、日本全土から韓国周辺まで分布しているようです。近年は国産物が少なく、特に瀬戸内産の水揚げ量は著しく減少しています。古くは大量に取れていたのと身の粒が小さい為、練りウニの原料でした。しかし、身は独特の香ばしさと甘みがあるので、今期は板ウニと塩水ウニを出荷することにしたそうです。

7月に三崎はバフンウニの解禁となります。よろしくお祈りします。



海水養殖ウナギの出荷始まる

今年の土用の丑の日は7月20日です。そもそも「鰻を食べる」という習慣は、1200年前に作られた万葉集の中に、「夏痩せには、ウナギを食べると良いという」内容で大伴家持が石麻呂という方に勧めたという歌があるようです。

土用の丑の日に鰻を食べる習慣が一般的に広まったのは、有名な蘭学者の平賀源内が江戸時代に広めたという説が通説です。栄養価が高く、食欲をそそる鰻は暑い夏の始まりに、夏バテしない様に食べることは非常に理に叶っていると思います。今年もシラスの水揚げが少なく、高値となっています。

同じ鰻を食べるのであれば淡水物よりも、とても栄養分の豊富な海水養殖がお勧めです。単価も同じ位なので、特にお勧めです。



庭のさくらんぼ

長女が小学生頃、夏休みに前に買ったサクランボの苗が、今年も沢山の果実を付けました。買った時は20cm位だったものが、今では2mまで成長しています。

子供達もこのサクランボの実を食べて楽しみました。

今では子供達は大きくなり、サクランボを食べる子供もいません。長女は2年前に嫁ぎ、孫も出来ました。とても長い月日が流れてしまい、昔はサクランボの実を目掛けて飛んでくる野鳥を追い払っていたのが、懐かしい限りです。今では、誰も食べる者も居なくなった為、近くの野鳥がこのサクランボの実を食べに集まってくれています。自宅の庭に、季節の草木を植えているのですが、果物が実ると嬉しい限りです。

