

## 江戸前寿司「鮨 まえざわ」

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。

この度、元社員の前沢君が松山市三番町にお店を出しました。前沢君は弊社の取引先である「なだ万」様で寿司コーナーのチーフとして東京で勤務していました。しかし、奥様の実家のある内子町へ帰り、しばらくの間、弊社に勤務し、瀬戸内の魚を勉強した後、遂に開店の運びとなりました。お料理の内容は海外での勤務とのシャングリラホテル東京勤務時に開発した和洋折衷の前菜と古しながらの江戸前寿司です。

モダンな前菜料理と手間を費やした江戸前握りは絶品です。宜しければ、お近くにいらした際には、皆様も足をお運びくださいませ。



## 経ヶ森の逸話

嶋矢水産本社の裏山から続く、標高203メートルの小さな山があります。それが経ヶ森です。名前の由来は739年に聖武天皇の勅願により、自らの写経を僧の行基が山頂に埋めたという凄惨な逸話から来ています。

山頂には五十二番札所太山寺の奥の院にもなっており、ご利益を頂ける縁起の良い場所ということです。今風に言いますと、パワースポットというのでしょうか。

その山頂からは、日本で最初に国立公園に指定された瀬戸内海国立公園の絶景を一望することもでき、対面には松山市内の景色も臨むことができます。

高浜トンネルの上より続く遍路道を登ると山頂へはゆっくり歩いても1時間以内で到着できます。ちょっとした散歩コースとしても最適です。



## 旬の魚 障泥烏賊

瀬戸内には3月頃より産卵にアオリイカが回遊してきます。藻場で産卵し孵化した後、11月には若魚になり外洋へと向かいます。松山近辺ではアオリイカのことをモイカと呼んでおります。

今の時期は、まだ成体でない為、1kgの魚体までに満たない小型サイズの水揚げが多くなっています。若魚なので、肉質は身が柔らかく綺麗な半透明で甘みが強く、とても美味しいです。

モイカの特徴は高タンパクでタウリンも多く含まれている為、疲労回復としてもオススメです。食べ方は新鮮な状態のものを刺身で食べるのが最高です。

モイカはイカ類の中では高値で取引されていますが、モイカ独特の甘みを味わってしまうと、病みつきになってしまう。



## おすすめの魚 倍良（ペラ）

国内ではあまり流通せず、市場では比較的評価の低いペラですが、瀬戸内海沿岸では高価な魚です。クセのなり白身なので色々な調理に合い、特に広島県の「はぶて焼き」は絶品です。「はぶて焼き」とは、煮付を一晩寝かせて焼いた料理です。

煮付の美味しさに「焼き」の香ばしさが加わることで、ウロコまで食べられます。ペラのウロコを食べると疲労回復にも良いといわれています。

ペラは冬眠する魚なので、この晩秋の時期が冬眠に備えて多くの栄養分を蓄える為、非常に美味しくなります。

ペラは生まれた時は全てメスなのですが、成長するとオスへ性転換する不思議な魚の一つでもあるのです。

