

## 百舌鳥

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。

弊社の本社の周辺の野山には、古くからモズが生息しています。

モズは躍動感のある飛翔やホバリング、高鳴、はやにえなどの特徴的習性を持ち「小さな猛禽」とも呼ばれているようです。

俳句の季語でもある「高鳴」は秋の時期に縄張りを守る行動の一つで、キュン、キュンと長鳴きし、それゆえに百舌鳥でモズという名になったとのこと。また、「はやにえ」とは木の枝やトゲ等にバツタ等のエサを突き刺し、冬場の貯蔵食にするらしいです。人間社会でもはやにえをよく巷で見かけます。善意のはやにえと呼ばれて、落とし物を棚や堀の上へ置き落とし主に目に付き易くするための行為です。はやにえでもモズの習性とは別行動ですよ。



## 鎌倉パークホテル

先月より、鎌倉パークホテル様とお取引が始まりました。神奈川県もフグの取扱いが緩和された為、神味羅フグの注文を頂きました。養殖フグは理論上は天然物とは区別され、無毒とされています。大分県の臼杵市は条例でフグの肝の可食が日本で唯一認められています。個人的には、少しでも早く全国での認証をお願いしたいとも思っています。

フグの件は別として、鎌倉パークホテル様は品川駅より鎌倉駅を經由し、約1時間で到着する長谷駅から徒歩10分程の場所にあります。ホテルの横には道路を一本挟み、広大な相模湾の絶景が広がっています。最高のロケーションでのオーシャンビューが楽しめそうです。近くには長谷寺や大仏等の有名な観光名所もあり、私もお挨拶の後見物して帰ってきました。



## 旬の鰯

ブリは日本人の生活文化に深く根付いている魚です。年取り魚として東は鮭、西は鰯と言われる正月魚の代表です。

鰯は出世魚としても有名で、幼魚から成魚になるまでに名前が変わります。地域別で名前も異なりますが、一般的にはモシャコ⇒ツバス⇒イナダ⇒ハマチ⇒メジロ⇒ブリといった流れで変わっていきます。特に冬場に旬を迎える時期の「寒ブリ」の呼び名は、全国共通だと思えます。

北陸産の大型の寒ブリは有名で、しかも高値で取引されます。瀬戸内にも秋ごろからブリが回遊して来ますが、物によっては北陸産にも劣らない良質な魚も水揚げされ、北陸物よりは安価です。

刺身、照り焼き、ぶり大根などが代表的ですが、皆様の地域に合わせてぜひ、お試し下さい。



## おすすめの魚 九絵 (クエ)

冬の高級食材として名高い魚の一つにクエがあります。今回は大分県の戸高水産で養殖しているクエをご紹介します。

クエの養殖は成長率が悪い魚で商業化が難しく、生産量の少ない貴重な魚となっています。戸高水産のクエは、身の脂乗りが良く、食感も少し固めで、奥みもなく大変美味しいです。外見もよく肥えていて、養殖物にしては色合いが良くとても綺麗です。

1尾が約2.5kg位の魚体で活魚での出荷もできます。水槽を設置されているお客様には、是非、購入して頂きたいです。活魚をお店でめて、超鮮度抜群の状態でお届けしてみたいかがでしょうか!

クエを店舗で泳がして他のお店との鮮度の違いを打ち出すことで、良い宣伝にもなると思えますよ。

