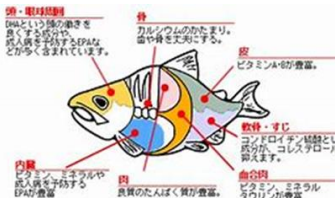


本年も宜しくお願いします

皆様、明けましておめでとうございます。
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。本年も今までと変わらないお付き合いをよろしくお願い致します。
新しい年を迎えるに当たり、昨年を振り返り、感じている事なのですが、世界的には魚食の普及が進む中、日本では食の欧米化が進み、特に、若い世代での魚離れを感じます。

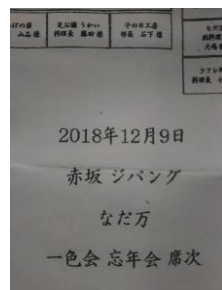
日本は四方を海に囲まれ、太古より多くの魚を食糧としてきました。食べ方も、他国と比べても類を見ないほどの多く種類があります。魚は優秀なタンパク源であり、魚の脂には必須栄養素も多く含まれています。中性脂肪を抑えたり脳細胞を活性化を促すなどの素晴らしい効果もある中、今年はより魚食を通じた健康の促進に尽力したいです。



一色会へ参加

昨年12月9日に、なだ万赤坂ジパングで一色会の忘年会が華やかに開催されました。
一色会とは、農林中金の料理長である一色様が主催されている会で、会員様は東京近郊の料理人の方々が中心に、総勢60名程の仲間がおられるそうです。

私は今回、その会に初めて参加させて頂きました。席の周りの方々と親しくさせて頂いたのですが、参加者の面々は全国的にも有名な料亭やホテル等の方が多く、大変貴重な場所に伺え、非常に光栄でした。今回、赤坂ジパングで振舞われお料理には当社出荷の神味羅フグがメニューに入っておりまして。色々な高級食材や珍しい味付で、和洋の域を超えた品で、とても美味しく感動致しました。次回もこの会に誘って頂けるように、精進します。



旬の魚 鮪

平目は古くより、日本を代表する高級魚の一つです。言うまでもなく、白身の刺身ではトップクラスだと思っています。身も非常に透き通った美しさで、鯛や鮭の舞い踊りなどと古くより、御目出度い席などでももてはやされてきました。

近年は天然物の水揚げ高が減少傾向にあり、特に、寒い時期に美味しいとされる大型のヒラメは少なくなっています。松山近辺では脂の良く乗った冬場に水揚げされる大型ヒラメを大口と呼びとても貴重品にしています。

ヒラメは稚魚の時は、普通の魚のような魚体です。それが成長と共に、右目が上に移動して平目本来の形になっていきます。成魚になると海底にへばりついて生活する為、その際に有利になる様に変化対応してきたようです。



オススメの魚 鮫鱈

寒い時期になると鍋が恋しくなります。色々な具材があるとは思いますが、その中でも鮫鱈は有名な素材の一つです。

鮫鱈はもともと関東地方の冬の味覚でしたが、今は全国区になってきています。

消費の増加と水揚げ高の減少によって、今では国産物は高級のイメージが付いています。

国内の需要分を補うのが、中国からの輸入です。国産よりも格段に安く、食べても十分過ぎるほど美味しいです。

良質な肝はフォアグラよりも上と評する人もいるほどです。アンコウはオスは小さくて、メスは巨大になります。

食べても美味しいのは断然メスの方です。アンコウという魚はメスの方がとても優秀な魚なのです。人間と同じなのかもしれません。

