

## 松山と言えば松山酢

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。

地元松山の名物料理の一つに松山鮓があります。トラハゼなどの瀬戸内産の小魚で出汁を取り、甘めの合わせ酢で作るばら寿司のことです。昔はこの松山鮓で来客を迎えることが最高のおもてなしでした。当時もぶり飯という名で酢飯の中の出汁の小魚の身を混ぜ合わせただけだったようです。現在は、錦糸卵や魚介を混ぜ合わせてとても豪華になっています。

正岡子規も母の作る松山鮓が大好きで松山酢の名の入った俳句を多く残していることは有名です。漱石が訪ねて来た際にも松山酢でもてなしたという記録も残っているようです。



## 寒ボラとカラスミ

ボラは海面を連続して飛び跳ねることで、古は縁起の良い魚とされていました。お食い初めや神事、祭りでも使われ、日本人の生活に深い繋がりを持った魚です。しかし、現在の市場での評価は低く、関西では食べられませんが、関東地方では臭くて、食べることが少ないと聞きました。おそらく公害等で海が汚染されていた頃の影響と思われるのですが、現在は海の状況もよくなり、瀬戸内では寒ボラと呼ばれ、刺身でも食べられています。

寒のこの時期はとても脂ののりも良く、甘みと旨味を併せ持つ上物が多く水揚げされます。また、刺身にした時の血合いの色は鮮やかな赤色でとても皿盛にも映えるのです。

また、真子を加工した唐墨は、日本を代表する高級珍味の一つです。生育した真子は超高値ですが、身の方は安価でお得な品だと思えます。



## 旬の真珠貝の小柱

宇和海は世界でも有数の良質なアコヤ真珠の生産地です。貝柱は真珠養殖の副産物とされてきました。しかし、自然豊かで綺麗な宇和海で育ったパール貝の小柱は甘くて、歯ごたえの良い、濃厚な旨味を含んだ人気品でもあるのです。最近は真珠養殖事業者も減少し、出荷量も少なくなり、引っ張りだこの状況にもなっています。

味だけでなく栄養分でも免疫力を高める亜鉛とコレステロールを下げるタウリンを豊富に含まれていて、体にも良い食材なのです。

嶋矢水産では新鮮なパール貝の小柱を急速凍結で処理加工して生食用の商品をストックしています。生の物と比べると食感は少し落ちますが、味は一度冷凍することで熟成され、貝独特の雑味が消えて、非常に美味しくなります。



## お薦めの魚 片口鰯

今月は、特にもう一品お勧めしたい魚があります。それが片口鰯です。片口鰯は瀬戸内から宇和海にかけてではホウタレと呼ばれています。獲れたての新鮮なホウタレの刺身は7回洗えば、鰯の味とも言われる程の特選刺身魚です。

塩辛、煮付、天婦羅など多くの料理法があり、美味しく、しかも値段も安くお得な魚です。特に鰯類はEPAやDHAが豊富に含まれており生活習慣病の予防や改善に役立つとされています。ホウタレは幼魚の時期も美味しく食べる事ができ、生シラスが最近の人気品となっています。近年は冷凍技術も良くなり生食用の冷凍シラスも流通もあります。

釜揚げチリメン、イリコ等にも加工されており、関西や四国では煮物やうどんにイリコ出汁を使っており、多くの場面で使われています。



有限会社嶋矢水産 代表取締役 嶋矢信長

住所：愛媛県松山市三津2-8-9

電話：0120-947-1444 FAX：089-968-3734

検索

鮮魚産直嶋矢

<http://shimayasuisan.co.jp/>