

## みつはま生活博物館

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。

今回は嶋矢水産の加工場にある三津浜町をご案内致します。三津浜は室町時代より栄えたレトロな港町です。大東亜戦争時には戦災を免れたので、江戸末期から明治時代に繁栄を残した旧跡がたくさん残っています。また、三津浜一帯は俳諧の町でもあります。言われは正岡子規の師匠である大原其戒の生家もあり子規が足繁く通ったといわれる「澆澆園」という料亭が内港沿いにありました。三津の生簀と呼ばれ俳句にも詠まれてます。街並みは町家や蔵、そして細い路地や路地裏、そこには海との繋がりを連想させられる様々な商店があり、博物館のようです。それ故、この地域はみつはま生活博物館と称されています。



## 新商品 薩摩の若うなぎ

今期より新発売の若うなぎは鹿児島県大隅地区にある西日本養鰻より出荷されます。

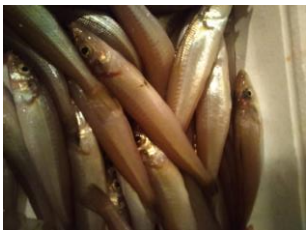
一番の特徴は世界初、鰻専用のEP飼料を開発し、一般の鰻に投与させる練り餌に比べると栄養豊富で美味しい鰻になっています。

魚体を分析した結果一般的な鰻に比べると、アミノ酸、EPA、DHA、タウリン等の含量が高くなりました。また、天然鰻の食性であるカロチノイドの含まれる餌（海老、蟹等）の特徴を調べ、主に黄色色素のルテインをEP飼料に入れ込み、天然鰻のような魚体に仕上がっています。ルテインは人体に接種されると視力の回復、細胞の老化防止、活性酸素の抑制による抗がん作用などの効果も期待できます。美味しく、体にも良い新発売の若うなぎ、是非、お問合せ下さい！



## 旬の魚 鱧

一般の呼び名であるキスは、地方名に多い「キスゴ」の「ゴ」を省略した名前です。室町時代から伝わる御湯殿の上の日記にきすごの記録があるそうで、かなり古から食べられていた魚です。白ギスは元々余り大量に水揚げされる魚ではなく、上品な白身魚として昔から高級な魚だったようです。近年は海外から輸入され色々な調理で食べられています。特に江戸前の天婦羅では鉄板の定番魚です。江戸前だけでなくスーパーとか居酒屋でも天婦羅の中にはキスが入っていて、多くの日本人が好きな魚と思います。キスは刺身でもとても美味しく大型の物は握り寿司のネタにすると白いシャリの上に目の覚めるような美しい白身でトロンとした脂ののりが最高の品です。



## お薦め魚 愚痴

グチは釣り上げられると浮き袋から音を出しグググと鳴きます。その様子が愚痴を言っている姿に例えて愚痴という名の魚の名前になったそうです。東京ではイシモチと言われ、耳鼻機に丸い大きな骨があります。骨を石に似たててイシモチと呼ばれています。

グチは白身でクセのない上品な味の魚です。値段もとても安く、初夏に旬も迎え、お買得品です。刺身にすると極上品ですが、鮮度落ちの早い魚なので刺身用は貴重品です。

干物や塩焼き、煮付にもよく合い定番的な惣菜魚です。中国ではグチの唐揚げの餡かけは高級中華料理になります。日本でも高級かまぼこの原料として、とても重要な魚です。安くて、味の悪い魚と思われがちですが、とても美味しい魚です。

