

三津の魚市

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。

今回は三津浜の2大名所をご紹介しますと思います。一つは三津の魚市で松山地方で歌われている「伊予節」の中にも名物として取り上げられています。魚市は応仁の乱が始まった頃に港山城の城主で河野通春が物資を近辺より売買したのが始まりだったと言われています。江戸時代になると松山藩の藩政に入り発展し、明治時代には市場には大きな屋根が作られ、更に便利になりました。戦後には卸売と買参組合が出来、市民の台所としてとても賑わう場となりました。当時は一般客も入場でき、お寺の住職様が競りで鯛を競り落としたという話もある程、市民に愛された場所でした。昭和56年に中央卸売市場が開設され、その歴史は現在に引き継がれています。



渡し舟

三津浜の名所のもう一つに「渡し船」があります。渡し船は現在、松山市の市営渡船として活躍しています。三津と港山の間約80mの水道間を結び、運航は年中無休、無料で朝7時から夕方7時迄、お客様が来るとすぐに乗船出来、対岸へ渡してくれるという有難い航路です。その起源は魚市と同じように、室町時代にまで、遡り三津から港山側にあった港山城へ物資を送る為に出来たのが始まりと言われています。江戸時代には俳人小林一茶も句会に参加する為、乗船したという話もあるようです。三津の乗り場は旧魚市場の近くにあり、私も両親が魚市場で働いていた為に幼い頃よりよく乗船していました。

昔は乗船客が櫓を漕いで渡し船を進めた思い出があります。現在はエンジン付きの動力船になり、船長さんが操縦しています。



おススメ 瀬戸内の小蝦

小エビ類の種類は数多いようですが、その中でも芝エビが有名です。芝エビは昔、東京の芝周辺が海だった頃に前海で大量に水揚げされていたので、芝エビと呼ばれる様になったそうです。瀬戸内でも20年程前までは豊富に漁獲され、シラサエビやヨリエビと言われます。混同されて獲れる赤エビも大量に入荷されていました。赤エビは松山周辺ではガラエビと呼ばれています。シラサエビと比べると少し小型の種類で価格も安いです。シラサエビは刺身がおススメで、甘くねっとりとした口当りが特徴です。ガラエビはそのまま塩茹でやかき揚げ、海老煎の原料にもなります。

梅雨明けの頃からは水揚げも多くなり、相場も安定してきますので、一度、瀬戸内の小蝦をお問合せ下さい！



旬の魚 鮎

梅雨に入ると美味しくなるアユ。皆様もよくご存知だと思います。アユの味や食べ方は、今さら説明するまでもありませんが、アユの当て字になる漢字が3種類もあるのです。代表的な「鮎」の字は、日本書紀に神功皇后がアユを釣り、戦の勝利を占ったと書かれている事に由来します。次に「年魚」で「アユ」と読みます。アユは早春に海で孵化し、川へ上り、秋に産卵し、1年で一生を終える生態に当て、表記しています。最後は「香魚」でアユと読みます。アユは成魚になると川苔のみを食べ、ベジタリアンのような食性を持ち、魚体からスイカの様な香りがする事に当てているのです。



**売切
御免**

瀬戸内産紋甲いかの厚耳肉

鉄板焼用の甲いかの耳肉を「**300円/500g**」
で**150パック限定**販売致します！
注文は、お電話にてお問合せ下さい！！

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/>