

恵比寿神社

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。

今回は嶋矢水産の道路一本先の正面に位置する恵比寿神社をご案内致します。かつて、三穂神社と呼ばれ三穂町にあったようですが昭和3年（1928年）に現在の場所に移れたという話です。

当時はお社のすぐ裏裏が海でした。私も小学2年生の頃の思い出としてこの周辺が砂浜であったのを思い出します。

ひと昔前は漁業も盛んで、特に漁師さんが多かった為、豊漁の神様、また、商売人からも商売繁盛の神様として親しまれ信仰された為、恵比寿神社となったそうです。

その境内には、大原其戒の句碑もあります。地元根付く嶋矢水産にとっては、守り神と思える有難い恵比寿神社です。



台風10号の影響

8月16日、お盆の最中に愛媛県に上陸した台風10号は気象庁の観測記録では965HPと超大型で観測上2番目の大きさと発表されていました。台風が上陸する前には非常に心配していたのですが、上陸後は当初の予測よりも弱くなり、被害は少なく嶋矢水産も無事でした。この台風は松山上空を、台風の本目が通ったので、無風、晴天の時間が約1時間位続きました。台風の移動速度が遅かった為、12時から13時頃まで本当に台風なのかと思う程、とても好天でした。しかし、その後は急に台風の吹き返しと共に大雨となり台風本来の悪天になってしまいました。

この台風の影響で松山発の航空便は全便欠航となりお客様にも多大なるご迷惑をお掛けしました。本当にお天道様は気まぐれな厄介者ですね。



旬の魚 鯖

夏を代表する白身魚と言えば、スズキかコチと昔から言われていました。コチは特に刺身が絶品な為、関東地方では夏フグとも呼ばれています。刺身や煮付にするとフグのような歯ごたえのある食感と味の為、夏フグと例えられている様です。

コチは高タンパク低脂肪で、特にビタミンB2が豊富な魚なので、夏バテ予防にも効果があると思われます。コチは夫婦仲の良い魚と言われています。漁師さんの話では、必ず夫婦で一緒にいて、1匹釣り上げるともう1匹の相方も、かなりの高確率で釣ることが出来るそうです。コチは鮮度落ちが早くて歩留まりが悪い為、価格は少々割高になりますが、これからの時期、特に美味しくなります。是非、お試し下さい。



瀬戸内の栄螺

瀬戸内海の栄螺は角がすくなく、身が柔らかいのが特徴です。旬は夏と言われていますが、秋が一番美味しいと思います。理由は、栄螺の食性で冬は水温が低い為、余り動かず、春になって水温が上がると活動し始めます。春は瀬戸内では様々な海藻が芽吹き、中でもわかめの新芽をよく食べるそうです。初夏になるとクロメを主に食べます。ワカメとクロメは人が食べても美味しく、その食性が瀬戸内の栄螺は味が良いと評判の理由だと思います。

栄螺は昔、高級品でしたが、今は水揚げが多くなった一方、需要が少なくなってきました。その意味では家庭でも気軽に楽しめる食材です。刺身や壺焼きも美味しいですが、バターを乗せて、エスカルゴ風にオープンで焼いても、手軽に美味しく食べられます。

