

## ワカナの水揚げが良いです

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。

10月上旬、関東地方を中心に全国に渡り、今世紀観測史上最大の台風19号が上陸しました。テレビ等の被災地の報道は、各地にとても甚大な災害状況を伝えられています。被災された方々には心よりお見舞い申し上げますと共に、一時も早く回復することを祈念致します。

今年は入荷が少なかった鰯の幼魚のワカナが瀬戸内で大量に水揚げされています。小型なので脂は少ないのですが、EPAやDHA等の良質の不飽和脂肪酸を含んでいます。食べ方は白身魚の様に洋風にアレンジして、多めの野菜でカルパッチョにしてはいかがでしょうか。市況も良いので、相場も安価。鮮度も良い品が、入手できますよ。



## 旬の魚 笠子

カサゴはトゲだらけの武骨な姿ですが、白身で淡泊な上品な魚です。カサゴの種類や呼び名は数多く、関西では「ガシラ」四国では「ホゴ」九州では「アラカブ」と呼ばれています。カサゴは魚の中では珍しく胎内で卵を孵化させて、子供を産む卵胎生の魚で、同じ仲間のメバルやソイも同様です。カサゴは色々な体色が多く、その原因は住む場所で色を変える保護色になり、深いところに住むほど赤色が強くなると言われています。ホゴの名前はここから出来たという話もあります。特に、浅場のカサゴも味が良く、煮付けが調理の主流ですが、鮮度の良い物を刺身で食べるのもおススメ。残ったアラを潮汁やみそ汁の出汁にすると、美味しくしみ出て、味も格別で感激ものです。



## 句碑と森家

今回は前回ご案内した恵比寿神社の大原其戊の句碑を紹介致します。其戊は松山が輩出した正岡子規の唯一の俳諧の師となった人物です。句碑の文は「日永さやいつまでここにいよの富士 其戒」と記されています。明治21年5月に眞砂の志良邊、第百易祝賀会を久万の台成願寺で開巻の際、遙か遠く山口、大分まで見晴かす瀬戸の美しさと興居島の小富士山の夕映えを詠んだ句です。

この恵比寿神社では当時、其戒が毎月、句会を開いていたそうで、現在、句碑のあるこの場所には昔、其戒が敬愛する松尾芭蕉の芭蕉塚が建っていたとの事です。この句碑の建立には森家当主の森慎吾様が建設に尽力されました。森家は昔は三津浜でも有名な萬問屋で精麦業で財を成した商家です。現在の母屋も登録有形文化財なのです。



## 漁師料理の剥ぎ飯

今回は地元の高浜地方の名物料理、高浜漁師の剥ぎ飯をご紹介します。使用する魚は馬面ハギです。松山沖はウマヅラハギの水揚げが多く、名前は文字が表す通り、馬の顔によく似ているから。昔からハギの味は評価は高く、今や高級魚の一つになってしまいました。特徴は何と言っても肝の味わいです。秋から冬にかけて旬を迎え、その時期に肝も大きくなります。ハギはどんな調理にも良く合いますが、炊込みご飯にすると最高です。作り方は簡単で、米の上にハギと肝を乗せて炊上げるだけ。味付も醤油のみ。炊いた後、ハギの肝をご飯によく混ぜ込みます。これがハギ飯の旨さの秘訣です。後はハギの身を解し、混ぜ込むだけです。肝のコクが染みだした米とあっさりとしたハギの身のバランスが絶妙に染み入る味に仕上がります。

