

あいよ君が行く 14

朝獲れの鮮度のよい魚が、あいまち場に届きました。朝獲れを届けたい！

よく似た魚にシロコ(素揚げされたはかりです！)

少ないため淡白で上品な味です。ときには入荷がなくて残念なことも...

シロコでなく実際は素魚(しろうお)です！

頭部の模様が徳川家の髪紋に似ています。この人物は！

新鮮な白魚の軍艦はあいまちで、漁師料理はあいまちで。ぜひご賞味ください！

まもなく入荷です
桜鯛とは？ マダイ、ク口ダイ、レンコダイ、チダイ、インダイなど、国内で10種類近くとれるタイのなかでも、味、姿、色の三拍子そろった魚の王様「マダイ」は、冬場から春にかけてが、脂がのって最もおいしい旬の時期。特に春先のタイは桜鯛と呼ばれ、高級魚として人気があります。昆布めにするごさらいに旨みがあります。ぜひご賞味ください。



朝獲れ地魚情報
春を告げる白魚。あまりにも有名な芝居のセリフに「月は朧(おぼろ)に白魚の簀(か)かりも霞む春の宵(は)ご存知の方も多いのではないのでしょうか？白魚漁がはじまる春が訪れると云われていたそうです。そんなシラウオは、小さなカラダですが、たんぱく質がタップリで、カルシウムも豊富です。朝獲れの新鮮な白魚の味をあいよ寿司で楽しみてください。



【旨いも処 あいよ魚菜館】情報コーナー(あいよ寿司/県庁前店隣り)

魚と野菜と銘酒が楽しめるお店

フグは言わずと知れた高級魚で、冬の味覚の代表です。フグをどう料理すればうまみを最も引き出せるかは異なります。それを見極めるのが、料理人の腕の見せどころなのです。唐揚はフワツとした中にほどよいジュシーさと凝縮されたうまみが味わえて最高な味かどうか。



「造りでもよし、煮てもよし、蒸してもよし、何にしても美味しい白魚。なかでも天婦羅は格別です。さっくり混ぜた衣にさつと通し、高温の油の中に「ジヤア」と、瞬間的に。フワツとした食感といつまでも残る甘味。最高です。旬の短い白魚、お早めにご賞味くださいませ。



あいよ寿司ネタ使い 春間近！冬の旬を食べつくし！

暦の上では立春も過ぎ、春といってもまだまだ寒い日が続いていますが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。あいよ寿司にも春告魚が入荷はじめ、いよいよ冬の旬魚の季節が終わるうとしていきます。今回は本格派寿司職人が選り、これを食べない冬は越せない！おすすぬお寿司の紹介です。



「冬の旬の代表」といつたら寒ブリですよ。」と話ししてくれたのは料理長。なかでも、ブリのお腹の部分は脂がのって、マグロと同じくトロと呼ばれます。ブリのトロは赤身に脂がしみこみ形が入ったため、まぐろのトロほどしつこくないのが特徴です。マグロのトロは脂づくくて...と思う人はお試しください。

「おすすぬは真鱈の白子かな。」と話すのは仕入担当料理長。真鱈の白子は身よりも有名な食材で、冬にしか味わえない味覚です。白子の旨さや弾力が鮮度の良さを物語っており、濃厚で甘味が強く、独特のコクがあり、とろけるような味わいです。西の横綱、北の白子、北の横綱、真たらの白子と並び称されるほどの高級食材です。

「海のアオグラあんきもが絶品！」と話ししてくれたのは料理長。「西のぶく、東のあんこ」と言い伝えがあるほどの冬の味覚です。寒さが増してもっともおいしい旬を迎えた鰆からとれた脂のつたあんきもは、濃厚で新鮮であればこそそのコクと旨みが見逃せません。紅葉おろしとポン酢でお召上がりください。

【すしの世界】 ② 日本文化の寿司!

前号から、このコーナーは、「すしの世界」というタイトルで、すしを育んだ日本の食文化を考えてみたいと思います。...。その中で、少々あいよ寿司が「すし」にこだわる様子も覗けるかもしれません！この紙面で、たくさんすしにかかわる歴史を時系列に語るには、長く長くなります。そこで、最初に「すし」を縮した話に置き換えますので、目的的にご覧下さい。太古の歴史から見た日本の寿司が、大きく変革をとげた「江戸時代のすし」から明治・大正・昭和、そして戦前戦後の日本の定着化とあわせ、日本全国各地へ普及した様子を回顧し、日本の高度成長とともに、日本の寿司が「SUSHI」に拡張化された。また、ここ30年の間に「寿司マーケット」はお客様と共に、大きく異質に変貌し、すしの業界も、いわゆる弱肉強食時代となる大型店舗が、多く台頭した背景などを考えてみます。その時期は昭和40年代前半で、今から40年前になります。その時期は「日本の寿司がアメリカ本土の西海岸カリフォルニアに渡り、そこからサンフランシスコや広くニューヨークのオフィス街に日本の名門の老舗店が進出、一方で、すし技術を軽視したような、日本人留学生がアルバイト的に、それもTシャツ姿で粗雑な寿司を提供するなど、いい加減な店舗が多数出現し「寿司イメージを著しく低下させる」時期がありました。この頃、すし業界も、海外勤務希望の職人が増え、東京・青山に「すし大学」が出来たくらいです。その後も紆余曲折を経て、欧州や豪州へ、現在では中国・台湾など東南アジア諸国で日本のすしが世界へ渡りました。その頃、日本でも回転寿司が初登場！初期の店舗が東北・仙台地区、神戸地区、大阪など関西地区に広がる。超低価格の低品質路線であった。それらは、チープな「回転寿司」で、顧客から大きな反感を買った。その背景は、「安からう不味がる！」が蔓延し、業界は反省を迫られた。当時は「不明朗会計の店舗」「すし消費拡大のため、中堅大手企業が「寿司ビジネスの価格政策の変換を図る」現象が続いた。それはすし価格を均一価格体系にし、すしファンの新たな市場を構築した。...。つづく