# あいよ寿司ネタ便り 春はあけぼの♪あいよは春いろ～

春一番が吹き、暖かくなってきたせいか、ついウトウトと。おっと！寝ている場合ではありません。あいよ寿司から春の風に乗せておすすめのお寿司が届きました。春いろのお寿司が美味しい季節です。

## ～桜鯛～料理長おすすめ

桜の花が満開に咲き誇る頃、海の中では産卵を目前に控えた鯛がその体を美しい桜色に染めるようになります。この桜鯛こそ、鯛のもっとも美味しい旬にあたります。それは産卵に備え、体の中に栄養をたっぷりとためこんでいるからです。冬の冷たい海をこえてきた桜鯛は、引き締まった身の中に旨みがぎゅっとつまっています。産卵を終えた夏の鯛は「麦藁鯛」と呼ばれ、味がやや落ちるとして敬遠されますが、すぐにまた脂がのって美味しくなるところはまさに魚の王様、鯛といったところです。もっとも美味しい鯛の旬、桜鯛。春だけの味わいをお楽しみください。

## ～桜アイス～食後にどうぞ

春を感じられる淡い桜色と桜の香りがほんのり口の中に広がる桜アイス。その味に初めて出会う方も多いのではないでしょうか。期間限定の桜アイスは女性におすすめです。食後のデザートにいかがですか？

## ～春いろ3貫盛り～おすすめ

3月は卒業シーズンと入園入学入社準備となにかとおめでたい時期ですね。そんなお祝いをお寿司の3貫盛りでお届けします。桜鯛の桜色、大トロサーモンのサーモンピンク、海老のピンク色。鮮やかな旬のネタと春の味をお楽しみ下さい。

# 「桜鯛」～魚のお話

魚に対するイメージで欠点のない魚、マダイ。4月の春のタイは「桜ダイ」といわれるだけあって、その体色の素晴らしさには私たちの目を楽しませてくれます。今回は趣向をかえて桜鯛の諺、俳句をご紹介します。

**「花は桜木、人は武士、柱は檜、魚は鯛、小袖はもみじ、花はみよしの」**

この日本一のものを歌った一休宗純の狂歌は有名ですね。

**「タイも一人は美味からず」**

タイは美味しい魚だが、たった一人で食べたのでは味気ないものだという意味ですね。

**「エビでタイを釣る」**

わずかな元手で大きな利益を得ること

**「腐っても鯛」**

優れたものはどんなに落ちぶれても価値は変わらないと言ったとえ。

他にも桜鯛を詠った俳句に

**「桜鯛 一人は美味し 一人は毒」**

**「桜鯛 小判の上に 寝たりけり」**

**「桜鯛 小判の上に 薬味をのせ」**

**「桜鯛 小判の上に 刺身かな」**

# 第1回 皆で決めた大好きなお寿司ランキング 発表！

＊イオン内原店で2/22～2/24ご応募いただきました集計結果です。それでは「ベスト10」の発表です。

第１位　鮪

第２位　北極サーモン大トロ

第３位　生ホタテ

第４位　まぐろ親子

第５位　銀だら

第６位　大トロ

第７位　イクラ

第８位　ほうぼう

第９位　常陸牛

第10位　アボカド

＊御協力いただきましたお客様、ありがとうございました。

新連載コラム！

# 【すしの世界】③日本文化の寿司！

このコーナーは、今回で3連載目、前号までは「すしの世界」というタイトルに沿って、「すし・寿司・鮨・鮓…」そして、世界の寿司ビジネスになって行く現在の「THE SUSHI…」についての歴史観や寿司の事始をまとめてきました。現在のマグロや魚卸類はじめ多くの魚介類が世界を飛び移動している。1950年代に船上加工設備と冷凍設備（液体窒素を使用した冷却システム）を搭載した遠洋船が開発され、その後飛躍的な進化を海上輸送も可能になり空と海からの漁業経済が活発になりグローバル化が「すしマーケット」に好影響を与えたことになる。すしの世界では、漁師さん・仲介業者・加工業者・販売業者・寿司店がそれぞれの基準で魚介類を再評価（仕入販売）が連続される。「あいよ寿司」もそれらのネットワークの信頼性を長期にわたって構築し「関係取引資本」なるものを重要視し、お客様に評価される「おさかな」を取り込んでいます。

そこで、話は少々飛びますが、「美味しい寿司の食べ方」に思いを寄せてみたいと思います。寿司に特別な食べ方があるわけでありませんが、フランス料理にナイフ&フォークの使い方があるように、寿司にもそれなりのマナーがあるように「あいよ寿司」は考えます。

寿司屋に行くのが楽しくなるように「食べ方」に触れますね。

**①握り立てのすしは、すぐに食べる**…握り立てが食べ時…ここに「あいよ寿司」はこだわっております。手にぎりの旨さは格別です。

**②箸でも手でもよい**…寿司屋の歴史を見ると、戦前まであった屋台のすし屋は、【立ち食い】で手で食べさせていたが、内店と言われる店を構えて座敷で食べさせているところは箸を使っていたそうです。つまり大衆的な食べ方が「手」でちょっと高級な食べ方が「箸」ということに区分できますね。箸がよいということではありません。衛生面を考慮しますと、やはり「箸」が適当かもしれません。

**③すしダネをはがさない**…板前がシャリとネタを合体させた料理ですから…ワサビなどが微妙に効能していますから、そのままが旨いです。

**④醤油を付けすぎない**…味を損ないシャリが崩れますね。

**⑤すしダネの上に**薬味をのせた「鯵や軍艦巻など」は…「ガリ（生姜）をつまみ、ガリに醤油をつけ刷毛代わりに…利用すると食べやすいですね！

**⑥最後に**ガリと上がり（お茶）は、お口直しに…どうぞ…つづく



## あいよ君が行く⑮

まぐろ親子って何？お店であいよ君との会話が聞こえてきます。

そんな？？？の開発秘話をお届けします。

水揚げされたばかりです！

美味しい鮪を求めて3千里？鮪漁師さんが教えてくれました。

漁師だけに伝わる美味しい食材を！

これは一体！

それが鮪の卵です。一般にはあまり出回らない珍しい食材です。

鮮度保持の為、捨てるか食べてしまうそうです

あいよ君は考えました。お寿司とのコラボレーションはできないだろうか？

実は卵はそのままでは何にも味がないんです。

珍味です！

酒、醤油等で煮付けにして調理してあります。

わさびを軽くのせて食しますと美味です。

まぐろ親子ください！

こうしてまぐろ親子（トロ1貫＋マグロ卵の組み合わせ）ができました。

あいよ寿司でしか、出会えない一品です。