

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ・・・。



八栗通信

高松市春日町1638-1
 電話 087-814-3871
 FAX 087-814-3857
<http://www.yakuri.com/>
 配信者 寺田 圭佑

去年は真鯛、今年は黒鯛



去年は、養殖真鯛が暴落していたので、この時期は毎日毎日真鯛の仕事ばかりしていました。あれは中々楽しかったですね。今年は値段が高いので、あんまり積極的には作れませんけど。

まあ、ラウンド価格で200円/kg以上高くなったら、厳しいですね。

今年も、前浜モノの魚の加工に取り組んでいきますが、その中でも絶対にやりたい魚があります。

その名は黒鯛(地方名ではチヌとも呼ばれています)。

5月前後になると、毎年大量に発生します。発生するんですが、全然買い手のない可哀想な魚で、当然値段も非常に安いです。

脂が無い時期ではあるんですが、脂の乗っている時期でも、纏めて獲れると簡単に値崩れするので、単に人気が無いだけだと思います。

この黒鯛なんですが、脂が無い時期のモノでも調理方法によっては、それなりに美味しく食べられます。本家の真鯛に比べての話ですが、筋繊維がややゼラチン質であり、バサツキが少ないという特徴があります。

色々試して、そこそこ美味しかったのは、ムニエルやパン粉を付けたソテー等、油を添加する料理にするのがオススメです。

その他で美味しかったのは、角切りにして、茶碗蒸しの具にした時です。季節になると、「瀬戸内海産 天然黒鯛入り」という、御大層なネーミングで、良い値段で販売しているのを見たことがあります。突っ込みをいれたくりますね、「お前、安いだろうが」って。

弊社は、フィーレも切身も角切りもやりますんで、ご興味のある方はお申し付けください。きっと、学校給食でも使えるレベルではないだろうか・・・？

そう言ってる時に限って、魚が揚がってこなかったりするんですが、ここはひとつ大漁を祈願して、週に一度は琴平にお参りに行こうと思います。

輸入情報 マダイ 白魚

今回の輸入では、真鯛フィーレと白魚(原料)を引いてきました。

真鯛フィーレは、まだまだ在庫があったんですが、白魚は全然在庫が無かったので、「何とか欠品せずに済むわ～」とほっとしています。

いずれの荷物も現在価格は高止まりしており、高止まりする直前に引いてきたのでそこそこ安いと思います。

両方とも、一番よく出る時期は春ですが、実際は出にくい時期はあるにせよ通年でています。

真鯛フィーレは現状と変わらず、大阪の舞洲蔵前1950円/kg位です。・・・白魚の原料は非売品なので、弊社の加工品(お刺身白魚)をよろしく願います！

真鯛はホテルなんかでコース料理に使われるらしく、いろんな業務筋へと出て行っております。

現在、八栗が取り扱う商品の中では一番出て行ってもうかもしれません。

白魚は、寿司ネタになることが多いようですが、お吸い物やかき揚げの具、付きだしなんかにもなっているようで、洋食になることの多い真鯛に比べ、和食方面のお客さんにご愛顧いただいています。

配信者の独り言(真ホッケ、再び！)

「俺は、この水産業界にホッケの雨を降らせる！」2年前の今頃、そんなことを言っていたような気がします。

実際、販売は非常に困難でした。実績も何もないし、そもそも一夜干しは有名メーカーがいるので、割って入るのは非常に大変でした。大半のお客さんには相手にされませんでした。全く持って無理もないことです。

巷でホッケの原料が暴騰し、そして無くなってから、「そういえばお前の所のホッケ、よかったよな。分けてくれよ！」と言って来たお客さんが多数いましたが、その時はもうすでに全て売り切った後でした。商売のタイミングって難しいね。

そして、ホッケが全然ない昨今、久しぶりに原料屋さんへ電話をかけてみました。

私「ホッケの原料ってまだ持ってます？」

メーカー「巷じゃないことになってるだろ？・・・実はあるんだよ。やってみるか？」

今となっては日本一ホッケの原料を動かしている・・・かもしれないその御方は、やはり持ってましたね・・・さすがです。

「去年は5000トンやるつもりだったのに、1000トンしか集まらなかったんだよ、どうしよう・・・まあそれでもお前がつまみ食いする分(使う分)くらいは余裕だな！」

とのことなので、その言葉を信じ、再びホッケの商売を始めようと思います。

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ・・・。



高松市春日町1638-1
 電話 087-814-3871
 FAX 087-814-3857
<http://www.yakuri.com/>
 配信者 寺田 圭佑

今月の加工品紹介

お刺身白魚



春の季語にもなっている魚です。春の魚なだけあって、春先に一番よく売れるんですが、最近は年がら年中出ています。

弊社でやっているのは、中国産の白魚です。国産の原料は非常に高いため、中国のでもいいというお客さんは意外にもいらっしゃいます。

2年ほど前、中国で一番の産地だった「太湖」が漁獲禁止となりました。汚染がひどくなったため、中国政府から「獲るな」というお達しがあったそうで、白魚の獲れる湖を探して、皆さん四苦八苦ししていると思います。

因みに弊社は、原料の製造から立ち会い、合格になったものを中国から直接引いてきています。商品を作る時はやっぱり「原料作り」からやらないとね・・・個人の加工屋で、白魚の原料をかかえながら製造販売しているのは弊社くらいではないでしょうか。

主な食べ方ですが、一番は軍艦巻きのネタです。その次に多いのは、かき揚げのネタや、お吸い物などになることが多いですね。

因みにこの白魚、原料は100%異物が入っています。それはそれは多種多様で、海藻からガラス片、はてはゴリという「ごり押し」の語源にもなったらしい魚なんかがたくさん入っています。漁法上どうしようもないので、メーカーの方であの手この手で異物除去を行い、皆さんが食べられるように仕立てるのです。ぶっちゃけ、白魚の加工コストのほとんどは、この異物除去だと言っても過言ではありません。

それにしても、今年は白魚が良く出ます。過去最高位ではなからうか・・・

漬け魚シリーズ



写真は、銀鮭で作った西京漬けです。

八栗は漬け魚の歴史が寿司海老製造の次くらいに古く、やり始めてからもう10年以上になります。百貨店やギフト用の味噌漬けを作ってきたのが始まりでした。

自社製品は、特注品の讃岐味噌を使用して、色々と味噌漬けを作っておりますが、委託加工の際は、多種多様なタレを使って規格を作っていきます。

味噌、粕、ソース・・・今まで何種類の漬け魚をやったかもう覚えておりません。何となく粕漬けが多かったように思います。

最初は深絞りをを用いた、個包装の味噌漬けばかり作っていましたが、そのうち写真のような業務用品も色々と作るようになりました。

最近は、「量販店で惣菜用の味噌漬けを作ってくれ」とか、「ホテルの朝食用の漬け魚を作ってくれ」とか、色々依頼があります。

最近のホテルって、朝食に焼いた漬け魚を食べるんだな～と

作ってても思うんですが、仕込むのに結構手間がかかるので、面倒臭さの点から外注に出したくなるのも分かる気がします。

委託加工をする時は、レシピを教えてくれればその通りに作ります。工程によっては出来ないモノもありますけどね・・・