

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#20

【ヴォイス】 / #20 / JUNE 2010 / www.oisix.com

青山真也さん【宮城県】

魚



Oisix
おいしくす

VOICE / #20

RECIPES【魚】



ブリの黒酢ソースがけ

はちみつ風味がほんのり甘く、やわらかな和の味わいです。

【2人分】

ブリ切身…2切 塩・粗挽きこしょう…少々 はちみつ…小さじ2
<A> 黒酢…大さじ3 酒…大さじ2 醤油…小さじ2 (合わせておく)

- ① ブリ切身の水気を切り、塩と粗挽きこしょうを振ってしばらくおく。
- ② 少し多めの油でブリを両面とも焼き、器に盛る。
- ③ ②のフライパンの油を軽く拭き、はちみつを入れて中火で加熱する。
はちみつが煮立ったらAを加えて混ぜ合わせ、ブリにかける。

【旬味そのまま 生ブリ切り身】(税込557円 / 2切)

脂ののったブリは両面カリッと焼くと香ばしく、
黒酢ソースによく合います。



メバルのレモンスープ

すっきりとした酸味が、これからの季節にもぴったり。

【2人分】

メバル切身…4切 青じそドレッシング…50cc 水菜…中2株
<A> レモン汁…小さじ3 醤油…小さじ1 塩・こしょう…少々 (合わせておく)

- ① メバルは水気を切り、青じそドレッシングに漬け込んで30分ほどおく。
- ② 鍋に水2カップを入れて沸騰させ、一度火を止めてから①のメバルの汁気を切って入れる。
- ③ ②を弱火で5分ほど煮たら、混ぜたAを加えてひと煮立ちさせ、
食べやすい大きさに切った水菜を入れる。全体を軽くかき混ぜたら火を止める。

【旬味そのまま クロメバル輪切り (煮つけ用)】(税込344円 / 2切)

身離れがよく、食べやすいメバル。お子さまにも好まれるひと皿です。



【生産者のおすすめレシピ】ホッケの塩焼き

塩をふって、そのまま焼くだけ。
鮮度がいいからこそジューシーなおいしさがうれしい。

【2人分】

ホッケ…2切 塩…小さじ1/2 (1切れあたり) 大根…適量

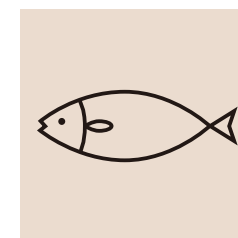
- ① ホッケは水気を切り、皮目から塩をすりこむようにつける。
- ② 中火で皮目の側から焦げ目がつくまで焼き、
ひっくり返してその半分程度の時間だけ焼く。
- ③ 大根はおろして、水気を軽く切る。

【旬味そのまま 大シマホッケ切り身】(税込418円 / 2切)

大型のホッケは皮と身の間の脂が多く、味ののりも格別です。

レシピ提供：青山真也さん

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixの魚のほうが、実はスタンダード

大きなサイズの魚は、脂の乗りもよくておいしいのですが、スーパーには売っていません。Oisixか、料理屋さんに行かないと食べられない、といったもいらいです。またメダイ、メバル、生のホッケなど、スーパーにはない魚もOisixでは販売しています。Oisixの魚売場が珍魚好きということではありません。見栄えが重視されるお店では「縞模様が入っている魚」や「大きすぎて商品トレーからはみ出る」魚は敬遠されがちなのです。でも実は、たくさん獲れているのはこうした魚。おいしいのに食卓に届かないなんて、もったいないですよ。売場に並んでいる、個性的でおいしい旬の魚たちをぜひ楽しんでください。

VOICEのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

青山真也さん【宮城県】



FISH【魚】



魚の本来のおいしさを伝えていきたい

旬のおいしさを
お届けすること

三陸の豊かな海をたたく宮城県石巻市。
厳しい寒さから身を守るため、脂がたつぷりとのった魚がたくさん集まるこの場所で、18歳から目利きと加工をおこなってきた青山真也さん。

「やつぱり脂のりのいい魚はおいしいよね。だからお客さまにも旬のものを食べてほしいし、魚っておいしいものだなって思ってもらえれば」

大量の魚が水揚げされる旬の時期には、加工のため、低温の環境で日付けが変わるまで作業をおこなう日々も珍しくないといいます。もちろん翌朝も早く、真冬でもそれは変わりません。

「旬のおいしさをお届けするのはそういうこと。お客さまの期待に応えたいんです」

食べてみると
びっくりしますよ

。鮮度が一番大事。それは青山さんの口から繰り返し出てきた言葉。

「魚は温度変化に弱く、とても傷みやすい。だからとにかく鮮度に気を使うんです。すばやく冷凍するのはもちろん、加工から出荷まで一貫して冷たくね」

水揚げされた魚をすぐに処理できる加工場の立地に加え、同業でも導入しているところはほとんどない。という大型フリーザーもその一環。

一般的な冷凍方法であれば数時間もかかること、わずか20分程度で

急速冷凍されるといいます。

「魚は短時間で冷凍するほど、解凍した時の水分量が少なく旨みが逃げません。獲れたてそのままのおいしさには、食べてみるとびっくりしますよ」

新鮮な魚を食べると
魚離れはしないはず

近年、より一層懸念されている日本人の魚離れ。

魚の臭みが理由のひとつともいわれていますが、「新鮮な魚を食べてもらえれば」と青山さんが言うように、水揚げされたときの鮮度そのままのホッケやサバは、焼き上げた身もふっくら香ばしく、脂もジュシー。不快な臭みは感じません。

「子どもの頃からおいしい魚を食べていれば魚離れすることはないと思うんです。だからこそ魚の本来のおいしさを伝えていきたいし、ぜひそれを知ってほしい」

豊かな海に感謝



「魚本来の旨みをお客さまに知ってもらうため」魚を仕入れるところから、厳しく鮮度を見極める。

触ってみて身が締まっているもの。目や表情が凛々しているもの。厳しい生存競争を生き残ってきた生命力の強いもの。

「おいしい魚をおいしい時に。豊かな海に感謝しなくてはなりません」