

魚が食べた〜くなる情報満載!

# からと新聞

KARATO NEWSPAPER

春号

発行/唐戸市場研究部会  
■お問い合わせ/唐戸市場業者連合協同組合  
TEL083-231-0001 FAX083-231-0053  
下関市唐戸町5-50 ■受付時間/5:00~13:00



イラスト:あじ

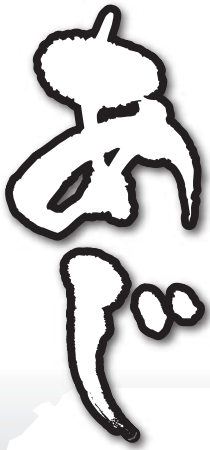
## 旬のおさかな

しゅん



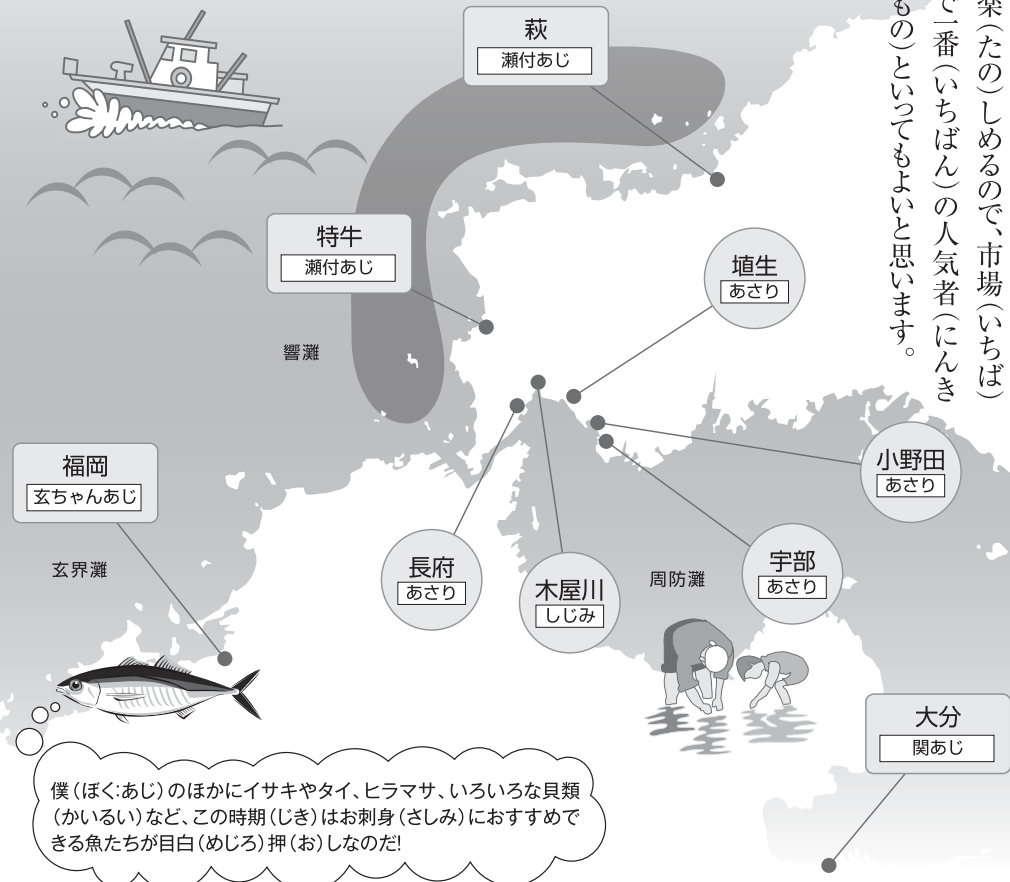
川人商店  
川人 広和

青魚(あおさかな)で二番有名(いちばんゆうめい)で重宝(ちようほう)される魚(いし)があじです。とくに下関漁港(しもつけりし)から特牛(こつとい)、萩沖(はぎおき)にかけてとれるものは「瀬付(せつ)きあじ」と呼ばれ、大分県(おおい)の関(せき)アジ、福岡県(ふくおか)の玄(げん)ちゃんあじと並び全国各地(ぜんこく)くかくち)に【美味(おい)しいあじ】として届(とど)けられています。地元(じもと)では10センチ(せんじ)ぐらいの「せんこ」と呼(よ)ばれる小さいものから脂(あぶら)が乗(の)り始める(はじ)まるころまで旬(しゅん)です。



春(はる)から夏(なつ)にかけて旬(しゅん)を迎(むか)える魚(さかな)がいっぱい! たいを始め(はじ)め、石(いし)たい、すずき、きす、こち、水(みず)いか、けんさきいかなど色々(いろい)ろな種類(しゆい)の魚(いし)たちがおいしくなります。特にこれ(こ)から下関(しもつけ)の近く(ちかく)で水揚(みずあ)げされる、一番(いちばん)の旬(しゅん)を迎(むか)え、最高の漁場(いしやうば)でとれる魚介類(いしやうばい)を紹介(しょうかい)します。

(はじめ、夏になるころには大きなあじまでおいしくなっています。価格(かかく)も安(やす)くて色々(いろい)ろな料理(りようり)が楽(たの)しいので、市場(いちば)で一番(いちばん)の人気者(にんき)です。もの)といってもよいと思います。



僕(ぼく:あじ)のほかにイサキやタイ、ヒラマサ、いろいろな貝類(かいり)など、この時期(じき)はお刺身(さしみ)におすすめ(おすすめ)できる魚(いし)たちが目白(めじろ)押(お)しなのだ!



イラスト:しじみ

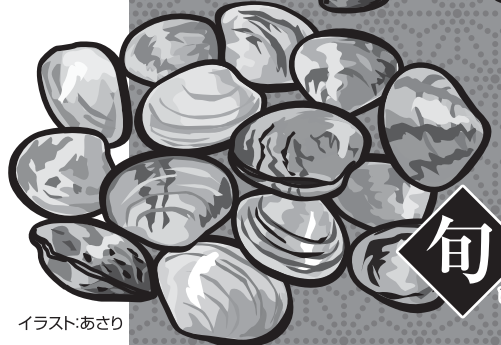


イラスト:あさり

## 旬の貝

しゅん

旬(しゅん)を迎(むか)えるのは魚(いし)だけではありません。多(おほ)くの貝類(かいり)も旬(しゅん)を迎(むか)えます。まず名乗(な)り(の)り(を)上げるのは、潮干狩(しほひが)り(で)有名なあさりです。長府(ちようふ)から小野田(おのだ)、宇部(うべ)へと続(つづ)く海岸線(かいがんせん)でとれるものは味(あじ)の質(しつ)がよく香(かお)りの豊(ゆた)かなものが多い。中でも殖生(はぶ)のあさは「どつちの料理(りようり)ショー」で厳選素材(げんせんそざい)となつた「優(すぐれ)れもの」です。このあたり(あたり)でとれる貝(かい)には白ミル貝(しろみるかい)やマテ貝(まてかい)もあり(一緒(いっしょ)に旬(しゅん)を迎(むか)えます。また、木屋川(こやがわ)では、しじみが旬(しゅん)を迎(むか)えるのですが、こちらの貝(かい)は貴重(きちゆう)なものとして関東(かんとう)地方(ちほう)を中心(ちゆうしん)に大変(たいへん)人気(にんき)のあるおいしい貝(かい)です。ミネラル豊富(びんねんりゆうふ)な貝類(かい)のすばらしい味(あじ)をお楽しみ(たのしみ)ください。

\*重宝【ちようほう】:便利(べんり)で役に立つ(たつ)こと。便利(べんり)なものとして常(じょう)に使う(つか)うこと。



# 旬 B級グルメ



イサキ



もともと地中海の漁師料理なので非常に簡単。  
アサリが良い味を出してその味がイサキにも浸みている。  
全体のうま味の相乗効果がすばらしい!

## イサキのアクアパッツア

イサキを焼くときは完全(かんぜん)に火を通さず軽く焼くだけでOK。

### 材料 2人分

- イサキ(20cm強) ... 1尾
- アサリ ... 15粒ほど
- ミニトマト ... 6~7個
- 黄パプリカ ... 1/2個
- ズッキーニ ... 1/2本
- ローズマリー ... 1本
- 白ワイン ... 100ml
- 塩水(海水程度) ... 100ml
- 塩及びオリーブ油 ... 適量

### 作り方

- イサキの内臓(ないぞう)を出しウロコをとりよく洗い、軽(かる)く塩(しお)をふる。
- パプリカはひと口サイズに。ズッキーニはぶつぎりに。
- フライパンにオリーブ油をいれ熱(ねつ)し、イサキを入れて両面(りょうめん)軽(かる)く焼(や)き目(め)をつける。
- 焼き目がついたら塩と白ワインを入れ、アサリを入れ、刻(きざ)んだローズマリーも入れる。
- アサリの口が開いたら野菜(やさい)を入れて煮込(にこ)む。ズッキーニに火が通ったらフライパンのままテーブルへ。

## イサキのゆかり揚げ

シーフードマイスター 大久保 千代

イサキを皮のついた身の状態にしたものを適当な大きさに切り、ゆかりふりかけを衣に混ぜた天ぷらにします。ゆかりと塩コショウを添えてどうぞ!

## あさりのキャベツ蒸し

シーフードマイスター 大久保 千代

あさりは、フライパンにキャベツのざく切りを敷き詰め、アサリ・塩コショウ・バター1片加え、蓋をして中火で蒸し煮にします。(オリーブオイルとニンニクを加えてもいいよー)アサリが開いたら軽く混ぜてできあがり。キャベツはできれば春キャベツで5~6センチ四方ぐらいにちょっと大きめに手でちぎるのがおすすめです。わざと残してパスタにするのもグ〜ですよ!

# 第1回 テーマ「もしも、こんなお魚がいたら楽しいな!!」 唐戸市場絵画コンクール

たのしそうにまんざしているね!

5月末まで展示! 2Fわたりろうか

理事賞

作品名 お魚まんざい 作者名/林 京香

作品名 ニジウ/コサリタコサメ 作者名/津森 洸志

銀賞

作品名 サンパ フィッシュ 作者名/加藤 要望

作品名 オシャレな海の仲間たち 作者名/弘利 愛弓

銅賞

作品名 カラフルな魚 作者名/山田 愛梨

作品名 fish たこ焼き(魚もり) 作者名/川人 海遊

作品名 うみのおそうじざかな(バキューム魚) 作者名/松村 晋

2010年 唐戸まつり春

たくさんのご応募の中から、賞に選ばれた7作品です。唐戸市場には、まだまだたくさんのお魚の作品が飾られています! みんな見にきてね! 秋まつりにもコンテストがあるよ。たくさん応募まってる!

# 唐戸市場の旬の魚をご紹介

## 今が旬(しゅん)カレンダー

5月 6月

アジ	○	○
タイ	○	○
イシダイ	○	○
ヒラマサ	○	○
イサキ	○	○
スズキ	○	○
カツオ	○	○
アオリイカ	○	○
タコ	○	○
アサリなど貝類	○	○
ヤズ	○	○

※天然ものにつき、毎年漁獲状況は変わります。

朝4時頃、産地(さんち)の市場でせられた魚たちが唐戸市場に集まって来ます。たくさんのお魚がならぶのは朝5時頃ですね。しかし最近(さいきん)では、一般(いっぱん)のお客様(きゃくさま)でも買(か)っていた(ひるごろ)まで販売(はんばい)しているお店(みせ)もありますので、ゆつくりお買(か)い物(もの)ができます。

朝4時頃、産地(さんち)の市場でせられた魚たちが唐戸市場に集まって来ます。たくさんのお魚がならぶのは朝5時頃ですね。しかし最近(さいきん)では、一般(いっぱん)のお客様(きゃくさま)でも買(か)っていた(ひるごろ)まで販売(はんばい)しているお店(みせ)もありますので、ゆつくりお買(か)い物(もの)ができます。

よく行くには、**買いに行くには、何時(なんじ)ごろがよいですか?**

朝4時頃、産地(さんち)の市場でせられた魚たちが唐戸市場に集まって来ます。たくさんのお魚がならぶのは朝5時頃ですね。しかし最近(さいきん)では、一般(いっぱん)のお客様(きゃくさま)でも買(か)っていた(ひるごろ)まで販売(はんばい)しているお店(みせ)もありますので、ゆつくりお買(か)い物(もの)ができます。

142店舗あります。

10種類の売り場にそれぞれ分かれていて、それぞれに特徴(とくちょう)がありますよ! 今後、唐戸新聞でも紹介していきますね。

唐戸市場のフロアマップ

- 1F: 卸売り場、加工処理場
- 2F: 食品卸センター、仲卸売場コーナー、おさかなセンター、鮮魚・凍魚コーナー、生花・青果コーナー、鮮魚コーナー、そま生産者直売、下関(しもつけ)産業者直売コーナー、市場食堂(開通業者コーナー)、その他(場外店舗)
- 場外: 10

唐戸市場ってどんなところ? ここでは毎回(まいごと)少しづつ、唐戸市場(かどいちば)に寄せられた質問(しつもん)に答えていきたいと思(おも)います。みなさんの魚や唐戸市場(かどいちば)について知りたいことや聞(き)きたいことがあれば聞いてね!

市場(いちば)のおじさん、おばさんが教えてくれるよ。

店舗数(たんでんすう)など何種類(なんしゆるい)のお店(みせ)があるの? 142店舗あります。

10種類の売り場にそれぞれ分かれていて、それぞれに特徴(とくちょう)がありますよ! 今後、唐戸新聞でも紹介していきますね。

唐戸市場(かどいちば)でも紹介(しょうかい)していきますね。

# 海響館クイズ

## イサキ

イサキは漢字(かんじ)でどう表(あらわ)すでしょうか? 次の3つから選(えら)んでください。

- ① 鶏魚
- ② 猿魚
- ③ 虎魚



アジの名前の由来(よき)はなんでしょうか?

- ① 貝
- ② ア
- ③ ア



アサリは巻貝(まき貝)か二枚貝(ふたまい貝)か?

答え



Q1 鶏魚 背(せ)ビレが雄鶏(おすどり)のときに見(み)えるためこう表(あらわ)されるようになった。ちなみに虎魚(こまづ)はオコゼと読みます。

Q2 味が良いから

Q3 プリ

Q4 巻貝 アサリの貝殻(かいがら)をよく観察(くわんさつ)かんさつすると巻貝(まき貝)の形(かたち)をしています。

Q5 ある ホタテガイの目は80個以上あります。