



魚が食べた〜くなる情報満載!

からと新聞

KARATO NEWSPAPER

夏号

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

春に引き続き、下関では貝類であるサザエ、アワビがおいしくなっています。

また下関の代表的な食材であるウニも夏が一番おすすめです。

主な漁場は、日本海で、安岡から萩にかけてとれる物、また大分県の姫島でとれる物が主に唐戸市場に入ってきます。

下関だけでなく、多くのサザエ、アワビ、ウニたちは全国に出荷され、各地の魚屋さんやお料理屋さんで大変喜ばれています。

アジやイサキ、ヒラマサなどの魚たちも春から夏場までおいしいです。

サザエ アワビ

情報提供



村本商店
 村本 稔子(母)
 享子(娘)

なぜこの時期がおいしいの?

まず、サザエ、アワビ、ウニたちの主食であるワカメやカジメが、旬である冬場から下関沿岸に豊富にあり、それらをこの時期までたくさん食べてきたからだと言われています。夏になるころには肉厚になり、おいしくなります。



※サザエ

どうやって食べたらおいしい?

サザエはやはり壺焼きですね。これからの時期はバーベキューなどで大活躍です。

サザエ、アワビともにお刺身も良いと思います。旬の物は身が柔らかく磯の香りもして美味しいですよ。



どんな種類がいるの?

サザエの殻には色々な形がありますが、とれる場所によって、潮の流れが強いところでは角があったり、緩やかなところではつるつるしてたりするだけで、種類は一緒です。

アワビは、黒アワビ、メガイアワビ、マダカアワビが主にとれます。よく黒アワビをオンガイ、メガイアワビをメンガイと呼び、雄と雌のように思われていますが、それは間違いで、それぞれに雄と雌の区別があります。



※アワビ

ウニ

情報提供



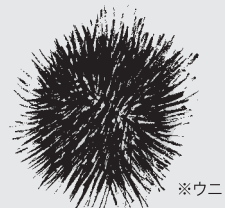
(有)今津商店
 大石 久美

ウニは、ヒトデやナマコと同じ棘皮動物(きよくひどうぶつ)という仲間です。

みなさんが食べているのは、ウニの生殖腺、つまり卵や白子にあたる部分なんです。山口近海で採れる種類はバフンウニ、ムラサキウニ、アカウニがあります。バフンウニは、主に瓶うにに加工されます。ムラサキウニは冬から初夏にかけて、アカウニは春から初秋にかけてと、それぞれ旬の時期が異なります。特にこれから出回るアカウニは、粒が大きく甘みが強く、食通の間では日本一美味しいという声もあるほどです。

その他にも唐戸市場では、北海道産や中国産ロシア産、メキシコ産といった海外からのウニも豊富に取り揃えています。外国産はとかく敬遠されがちですが、旬のものは、それぞれの美味しさがあり、値段もお手頃です。

さて、みなさんは、どのウニを食べてみたいと思いますか? 新鮮なウニを求めて、是非一度、唐戸市場を覗いてみてください。



※ウニ

唐戸市場の旬の魚をご紹介します

今が旬(しゅん)カレンダー

※アジ	6月	7月	8月
アジ	○	○	○
ケンサキイカ	○	○	○
スズキ	○	○	○
メバル	○	○	○
ヒラマサ	○	○	○
イサキ	○	○	○
シイラ	○	○	○
サザエ	○	○	○
アワビ	○	○	○
ウニ	○	○	○

※天然(てんねん)ものにつき、毎年(まいとし)漁獲状況(ぎょかくじょうきょう)は変わります。

※サザエ、ウニ、アワビ、アジイラスト/似顔絵作家(にがおえさつか) 岡田邦弘(おかだくにひろ)

唐戸市場は「いつでも、だれでも」お買物を楽しんでいただけます。

唐戸市場めぐり

市場に来てくれたのは熊野小学校3年生と桜山小学校4年生のみんな。
たくさん唐戸市場の中を見学して行ったよ。

「唐戸市場めぐり」ご希望の方は、
お気軽にお問い合わせください。

●問い合わせ先は、唐戸市場業者連合協同組合 ☎083-231-0001まで

出発!

1 2F
最初に市場の
仕組みについて
お勉強しましょう!



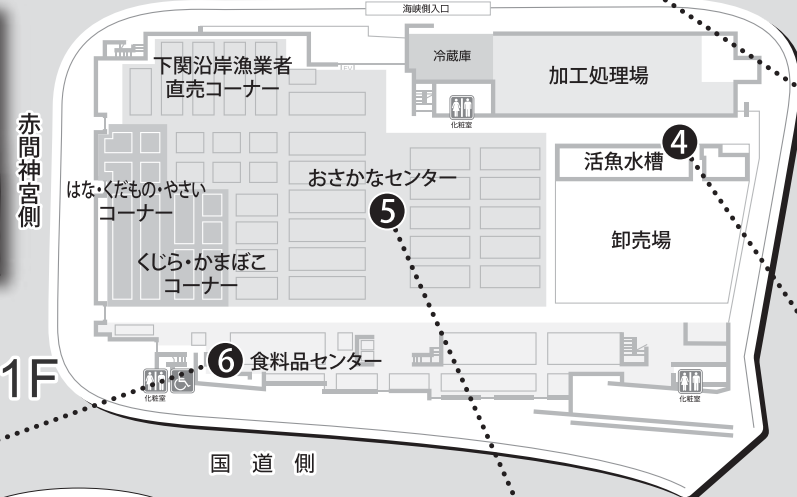
2 市場横にあるいけす
これから市場で
取引される魚たちが
泳いでいます。



3 屋上芝生広場 3F
この日は風が強くて
みんな大はしゃぎです。
気持ちいいね。



4 市場内の水槽 (2Fより)
ここは水族館みたいに
魚たちが泳いでいる
姿が見れるんだよ。



予告
7月3日
文開小学校6年生
「握りずし体験」
7月31日
魚食塾
「親子で料理教室」



6 食品センター
魚のほかにも
市場にはなんでも
あるんだね!

色々な魚が売っているね!
買いやすいように
小分けされています。

おさかなセンター

ここはこだわりの干物を
あつかっていました。

うわっ、魚って
こうしてさばくんだ!



ふち旨
B級グルメ

シーフードマイスター
<レシピ提供> 大久保 千代

テレビ等で活躍されている
有名講師が来場されます。

**シーフードマイスター
養成講座**
※詳しくは
シーフードマイスター 検索

9月8日(水)・15日(水)・22日(水)
唐戸市場にて開催予定 試験日10月6日

主催 / 一般社団法人 日本食育者協会

★おにぎりにしてもサイコー!

サザエご飯

材料

お米	3合
サザエ	4~5個
醤油	大さじ2
酒・みりん	各大さじ1
出し昆布	小1枚

作り方

さざえをよく洗い3~4分ゆでて身を取り出し好みの厚さに切る。洗ったお米にすべての材料を加え炊く。(サザエのゆで汁を加えれば磯風味アップ!)



★よきせぬお客様「ササッとあえれば」一品出来上がり!

タコキムチ

材料

お刺身になったタコ	適量
きゅうり	適量
キムチの素	適量

作り方

切ったきゅうりとタコをキムチの素であえる。白菜キムチであえてもOK



★子供たちに大人気!!《小骨に気をつけて》

アジ井

材料

アジの刺身	適量
酢飯	適量
小ねぎ・すりごま・大葉・みょうが・わさび	

作り方

酢飯にアジの刺身をのせ、薬味をトッピング。わさび醤油をかけて出来上がり。



レシピで登場した食材は、すべて唐戸市場で手に入ります。

海響館クイズ

Q1 「アリストテレスの提灯」とも呼ばれる「レはウニの」は?

Q2 次のうちウニの仲間ではないのはどれ?

Q3 サザエのオスメスはどつで見分けるでしょうか?

Q4 サザエの食べ物は? どうして?

Q5 アワビの殻に空いた穴は何のためでしょうか?

Q6 アワビの歯はどこにある?

答え

Q1 ウニの口

Q2 クラゲ

Q3 ウニ、ヒトデ、ナマコはどれも棘皮動物門(きよくひとどうぶつもん)で、クラゲは主に刺胞動物門(しほうどうぶつもん)です。

Q4 生殖腺(せいしよくせん)「ふんどし、ワタ、肝」

Q5 オスはクリーム色、雌は深緑色(ふかみどりいろ)

Q6 海藻(かいそう)

水や排泄物(はいせつぶつ)が入りやすい穴

アワビは4~5個で良く似たトコナシは6~8個(殻からの成長に従って新しい穴があき、古い穴は埋(う)まってしまうため、穴が激(はげ)しく増減(ぞうげん)することは少ない。

舌(した)の上(う)うえ

歯舌(しぜつ)と呼ばれるもので、藻類(もらい)を削(けず)り取(と)り食べ(た)べます。