

松山の市場で 取り扱われる 旬のさかな

「旬」のさかなとは、自然で育ったものがたくさん採れておいしく食べられる時期のことだよ
松山市の市場で去年取り扱った魚の中で主なものを紹介します。

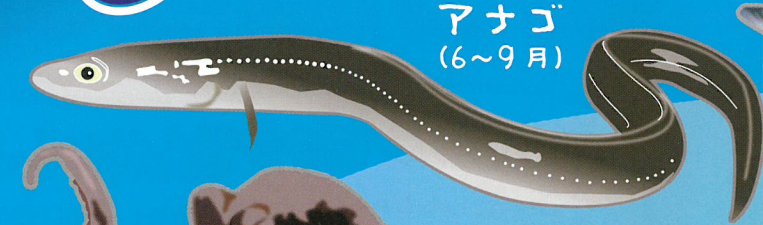


春
はる

マダイ
(3~5月)

トラハゼ
(4~5月)

メバル
(3~5月)



アナゴ
(6~9月)



マダコ
(5~9月)



オコゼ
(5~7月)

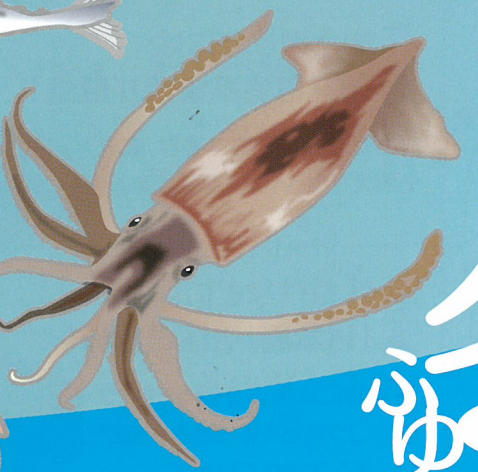


サンマ
(9~11月)

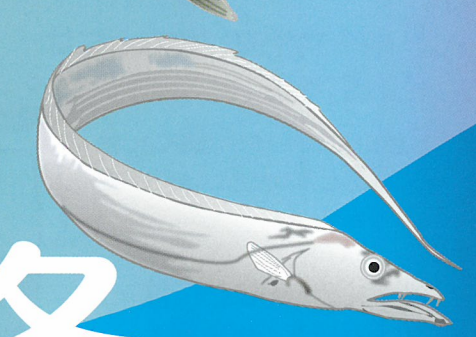


地エビ
(7~10月)

秋
あき



イカ
(9~2月)



タイウオ
(11~1月)

冬
ふゆ

~夏のオコゼ(虎魚)が 冬のトラフグ(虎河豚)をこえる時~

300年以上前に書かれた「本朝食鑑」には、「海が荒れて魚ができない時は山の神が好物とされるオコゼを供え、お祈りをすると海が静まる」などの物語も多く残る魚です。
大きな顔でゴツゴツとしたグロテスクな姿のオコゼは、背びれに猛毒をもつことでも有名ですが、身や皮や肝だけでなく骨までおいしく食べられる魚で、中島を中心とする忽那七島周辺で豊富に獲れることで有名です。

秋風や
高井のていれぎ
三津の鯛

伊予の松山名物所
三津の朝市
音に名高き五色素麺
十六日の初桜
吉田さし桃
高井の里のていれぎや
紫井戸や片目鮒
薄墨桜や緋の蕪
トイト伊予絛

一嘗三嘆・子規が愛した 瀬戸の鯛料理

松山が生んだ「近代俳句の父」正岡子規は大変な美食家で、「瀬戸の小魚」が大好物でした。その代表格の真鯛は、松山市水産市場での取扱量が多く、子規も「松山の鯛」にちなんだ句を数多く残しています。
ちなみに「一嘗三嘆」とは子規が友人に鯛料理を紹介したときに「一口食べると何とも感動するほどおいしい」という意味で子規が作った言葉です。



魚のさばき方教室 漁夫の利! 魚料理教室

魚をさばけない方が多いため、魚を買わない・食べないようになっています。そこで、まずは魚をさばけるようになってもらうため、さばき方を教える教室を開いたり、魚を使った料理教室を行う団体などに魚を提供したり、水産市場の調理室を貸したりしています。



三津の朝市「旬・鮮・味まつり」

魚離れが進む中、松山市民の台所である水産市場では、旬の魚の美味しさや市場の役割を皆さんに知ってもらうため、市場関係者が中心となり、地元、三津浜の関係団体と協力しながら、普段は入れない市場を開放し「三津の朝市」を開催しました。当日は、旬の魚の試食や、クイズ大会、釣り堀、魚のセリなど、イベント盛りだくさんで大好評でした。
水産市場の歴史は古く、1467年に魚や野菜などが集まる市場ができ、これが伊予節でも歌われている「三津の朝市」の始まりと言われています。(伊予節は松山の名物名所を歌詞とする民謡で、三津の朝市は道後の湯と並んで紹介されています。)



『旬・鮮・味まつり』の次回開催は3月1日(土)を予定し、準備を進めています。