

西牧竜也シェフの

こだわり探求日記

おいしい  
逸品

VOL.  
6



「もみじ水産の朝獲れ釜揚げしらす / 100g 400円」

### 瀬戸内の穏やかな漁場が育んだ やわらかな「しらす」

にしまきで毎朝焼いている「いろいろキッシュ」。野外イベントで片手で手軽に食べられるメニューとして作ったのがきっかけで、以来イベント毎に種類が増えて20種類以上は作ったように思う。その最初に作ったのが「小海老とちりめんのキッシュ」。今年3月に「瀬戸内しらすと小海老のキッシュ」と名前と素材を変え、好評だ。なぜ、ちりめんからしらすに替え、商品名まで変えたのか。その理由の一つは、もみじ水産社長の三宅敏郎さんとの出逢いだ。三宅さんは兵庫県姫路市出身。地元で漁師をしていたが、ちりめん業を営む知り合いから誘いを受け、15年前に単身呉へ。瀬戸内の穏やかな漁場で育ったしらすはやわらかく、生で食べると最高に美味しい。この美味しさを伝えたいと、加工場、直売所、そして生しらすを食べられる飲食店も開いた。私はその情熱、行動力に魅了されたのだ。キッシュに使うのは「朝獲れ釜揚げしらす」。朝獲った鮮度の良いしらすを釜揚げし、30℃で瞬間冷凍した商品で、1年中獲れたての美味しさが味わえる。6月10日、しらす漁が解禁される。12月いっぱいまでのシーズン中、昼前頃に吉浦にある直売所「ギフトセンター」に行けば生しらすに出逢える。瀬戸内に住まう者の特権としてぜひ生で食したい。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴32年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。