

こんにちは。

あなたやあなたのお客様の商品やサービスが  
もっともっと世の中に知られて、  
売れていくために大切なもの

「あなたのために『名入れ』を追求する」  
マツウラです。

日頃のマツウラの様子がわかる記事を  
中心にお伝えしていきます。

\* \* \* \* \*

◆それでは「となりのマツウラさん」の各記事をお楽しみください。

目次

- 【1】 \* \* \* 今年チャンス？秋刀魚の季節 \* \* \*
- 【2】 \* \* \* 今週のマツウラ SNS 新着 \* \* \*

- 【1】 \* \* \* 今年チャンス？秋刀魚の季節 \* \* \*

今年も秋刀魚の季節がやってきました。

今年国内有数のサンマ水揚げ量を誇る宮城県女川町で 8 月 23 日、  
昨年よりも 1 ヶ月早い今季の初水揚げがありました。

漁獲量が 2008 年の約 35 万トンから 2020 年には約 3 万トンまで落ち込み、  
身も小ぶりなものが近年は出回っていましたが今年は大ぶりの秋刀魚が多いようで、  
毎年秋刀魚を楽しみにしている私は「今年は何尾食べれるか」とても楽しみです。

今回はそんな秋刀魚について「ワタ」を食べられるようになってから  
秋刀魚の美味しさを再確認した私が、印刷とはまったく関係ありませんが  
今回は秋刀魚について調べてみました。

#### 【秋刀魚の旨味「ワタ」のヒミツ】

苦手な方もいらっしゃる（私も昔はその一人でした）秋刀魚の「ワタ」は  
他の魚に比べ胃や腸があまり発達しておらず、  
食べたものがすぐに排出されるようになっているので、

雑菌の繁殖が少なく、安全に内臓を食べることができるとのこと

(もちろん加熱は必須です)

栄養素的にもビタミン A や鉄分が豊富に含まれているので

苦みが苦手な方もレモン汁やカボス、大根おろしなどと一緒に食べると

感じにくくなります。

### 【秋刀魚は下魚？秋刀魚の歴史】

今でこそ秋の味覚として、今年の秋刀魚は「高い」「安い」など

ニュースにもなる秋刀魚ですが、

江戸時代までは脂も多く保存が難しかったため

上流階級の食卓には出ない下品な魚（下魚）と呼ばれあまり好んで食べられませんでした。

脂が多い為に食用ではなく、行灯などの油として活用されていた時代もあったそうです。

より広く秋刀魚が食べられるようになったのは江戸後期からのようで、

落語の「目黒のさんま」やことわざでも「さんまができれば按摩（あんま）が引込む」が生まれたように庶民に親しまれた魚になりました。

### 【さんまの漢字は？】

江戸時代までほとんど知られていなかった秋刀魚ですが、

その為か「さんま」を表す漢字はいくつかあり、

・「魚偏に祭」※常用漢字以外の為表記不可

大量のさんまが市場に並ぶと庶民がお祭り騒ぎするほど喜んだのが由来だそうです。

・「三馬」

夏目漱石が当て字として使用したのが始まりで、今でも市場などでは使用されているようです。

・「秋刀魚」一番馴染みのある漢字だと思います。

もちろん当て字ですが「秋に獲れる刀のような魚」の姿を綺麗に表した漢字ですね。

漢字一文字の「鰯」は秋の魚でこちらもさんまにはピッタリの漢字ですが、

こちらは「かじか」という別の魚、よく間違える人が多いようです。

意外と秋刀魚が好まれて食べられるようになったのは

最近だったということに少し驚きましたが、

昔は流通の面からも傷みやすい秋刀魚はあまり好まれなかったのかもしれませんが。

是非この秋は秋刀魚を存分に楽しんでください。

～番外編～

## 【松浦家秘伝？秋刀魚のつみれ汁レシピ】

今回は松浦家で長年愛されている  
「秘伝の秋刀魚のつみれ汁」レシピのご紹介です。

材料（4～5人分）

### 【つみれ】

- ・秋刀魚 5尾 ・卵 1/2個 ・玉ねぎ（中玉） 1/2個
- ・生姜・日本酒・味噌・醤油・片栗粉

### 【お吸物】

- ・大根 ・里いも ・人参 ・長ネギ
- ・お酒・塩・醤油

- 1.秋刀魚を三枚におろし表面の薄皮を取り除き、  
6つ切りに切りフードプロセッサーに入れる  
※フードプロセッサーが無いときは秋刀魚を包丁で細かく叩いてもOK
- 2.玉ねぎをザックリと切り、卵、生姜、日本酒、味噌、  
醤油、片栗粉も全てフードプロセッサーに入れて秋刀魚と共にミンチにする
- 3.お鍋にちょうど切りにした大根、人参、一口大に切った里芋を入れて煮る
- 4.野菜が煮えたら秋刀魚のミンチを一口大に丸めて一緒に煮る
- 5.秋刀魚に火が通ったらお酒、塩、醤油で味を調え最後にネギを散らして完成

ホロホロと柔らかく美味しい「秋刀魚のつみれ汁」  
普通のつみれ汁が苦手な方でも美味しく食べられると噂のレシピです。  
塩焼きもいいですが、是非つみれ汁にも挑戦してみてください。

## 【2】\*\*\*今週のマツウラ SNS 新着\*\*\*

Google ビジネス プロフィールの最新投稿をご紹介します。

今年も猛威を振るっている台風  
日本は台風と地震とは切っても切れない地理になっているようで。

特に台風は毎年のように爪痕を日本に残しています。

そんな台風が統計上最も上陸する日というのが、  
9月26日その名も『台風襲来の日』です。

過去に甚大な被害をもたらした台風もこの日に襲来していることが多く、  
1954年（昭和29年）に「洞爺丸台風」で青函連絡船・洞爺丸が転覆、  
1958年（昭和33年）に「狩野川台風」が伊豆・関東地方に来襲、  
1959年（昭和34年）に「伊勢湾台風」が東海地方に上陸したのは  
全てこの日だったそうです。

では台風とはそもそも何なのでしょう？  
どのように生まれて消えていくのか？  
よく天気予報で、衛星画像で渦巻状の雲が表示されて、  
そのあと気象予報士が「温帯低気圧に変わりました・・・」  
などと言っていますが、台風と温帯低気圧の違い、  
皆さまはご存じでしょうか？

熱帯地方(赤道付近)で生まれた低気圧(熱帯低気圧)が  
風速 17.2m の風の強さになると「台風」と呼ばれます。  
逆に 17.2m を下回ると再び熱帯低気圧と呼ばれます。  
風速 17.2m という中途半端な数字の訳は「それ以上強い風だと船が前に進まない、  
転覆の危険がある」という船乗りの経験からの数値だったようです。

東北地方や北海道に来るころには大分勢力が弱まってから来るので、  
西日本のような災害になりにくいという性質もあります。  
予想進路や規模の予測がより正確になってきたので、  
しっかり対策をして被害を最小限に食い止めたいですね。

(株) マツウラの Google ビジネス プロフィールには、  
「こよみ」にまつわる「どこかで役にたつ！」  
かもしれない雑学記事を掲載しております！  
是非ご覧ください！

→<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%E3%83%9E%E3%83%84%E3%82%A6%E3%83%A9%E3%80%80%E4%BB%99%E5%8F%B0#lpstate=pid:CIHM0ogKEICAgICRhtzydA>

過去のメルマガはホームページ

「お知らせ」よりご覧いただけます↓↓↓

<https://www.sendai-matsuura.co.jp/backnumber.html>

◆このメールマガジンは当社社員が  
名刺交換させていただいた皆様に向けて、  
最近のマツウラの様子や  
今後の印刷・カレンダーなどの  
動向などをお伝えすべく、  
月2回程度配信させていただく  
予定でお送りいたしております。

◇メール配信停止、配信先メールアドレスの  
変更をご希望の方、  
又は同じ配信が複数届いている方は  
大変ご面倒をおかけしますが  
下記よりご登録をお願い致します。

配信停止をご希望の方

<https://bit.ly/3KhB1nx>

メールアドレス変更をご希望の方

<https://bit.ly/3dSD6dL>

◇記事内容へのお問い合わせ・その他ご意見は

[info@sendai-matsuura.co.jp](mailto:info@sendai-matsuura.co.jp)

宛てにお寄せください。

◇ホームページはこちら

<https://www.sendai-matsuura.co.jp/>

発行：株式会社マツウラ

〒984-0001 宮城県仙台市若林区鶴代町5-7-5

TEL：022-232-4413

FAX：022-232-4468

編集：松浦月子・阿部寛