

2月25日(日)

江田島産

赤ナマコ 青ナマコ

江田島のナマコ漁に行ってきた！



数量
限定

1パック

680円 (税込)



西田鮮魚店

872-5246

御用聞き便専用番号 090-7125-5489 (旧庄原市内はご自宅に配達)

御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

この計画は1年前の広告販売した、江田島の先輩の手作りサヨリ千しの広告から始まりました。

旦那さんが「ナマコ漁をしていよう」という情報を聞き、潜るんですか？と言われたら「あんな本気？」と言われた一言。来年一緒にに連れて行ってあげよう」と言われ約束して、漁3日前行く前から色々とラインで質問攻め「質問多いわ」と電話がかかってきました。1番の爆笑は、トイレの件。想像におまかせします(笑)。

当日大雨です。念の為先輩を確認し、「雨でもありますよね？」するとスタンプ1個のクッパサイン。今の時代これで十分伝わります。

朝5時 庄原を出発。フエリーにのり江田島へ。遠足気分ワクワク感。1人で海を眺めます。しかし5分後 車で爆睡(笑)。先輩と旦那さんと合流 救回しかけた事が無い先輩ですが、とても楽しい。

今回のナマコ漁は、潜るのではありません。船の底に網をセツト。カッター、船を動かしながら「いっく。それを見とくだけ(笑)。それを回も繰り返します。網をあけると、藻とナマコ出して分別したりと大変。宝探してみたいです。船がたまに斜めになり、底に石などがあたら網が引っ張られるみたいで、怖いですね」と話していた時かなり船が傾き、思わず先輩の腕を掴みました。先輩は爆笑。恐怖体験。落ちるかと思いきや、その後、すぐ浮輪の位置を確認。

今回赤ナマコのみを広告予定でしたが、中々赤ナマコがとれず、青ナマコも販売します。自然相手は難しいですね。先輩は青ナマコの方が美味しいと言っていました。しかも今回のサイズがベスト！小ぶりサイズ。切つてサッと湯をかけてポン酢湯をかける事で、やわらかくなり、臭みもおとすみたいです。今回の漁で黒ナマコは沢山とれました。初めて見たのですが、全て加工商品にされるみたいです。ほんとと裏す黒です。

今が旬！江田島産赤ナマコ、青ナマコ販売しております。

もちろん私が作ったナマコです。是非皆さん味わってください。

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子

