

春の魚といえば鱈（さわら（東京では冬が旬ですが、瀬戸内海では春が旬）、白魚（しらうお）、メバル、鯛、サヨリなんか旬ですね。魚離れが起きてるなんてよく聞きますが、海に囲まれた日本は古来から魚を食べてきました。魚を綺麗に食べれる人はやっぱり内面もキレイだったりしますが（作者談）、せっかく日本に生まれたのならもっと魚を食べるべきだ！そんなわけで『角上魚類』さんにお邪魔しました。

魚花もねいりけぞ

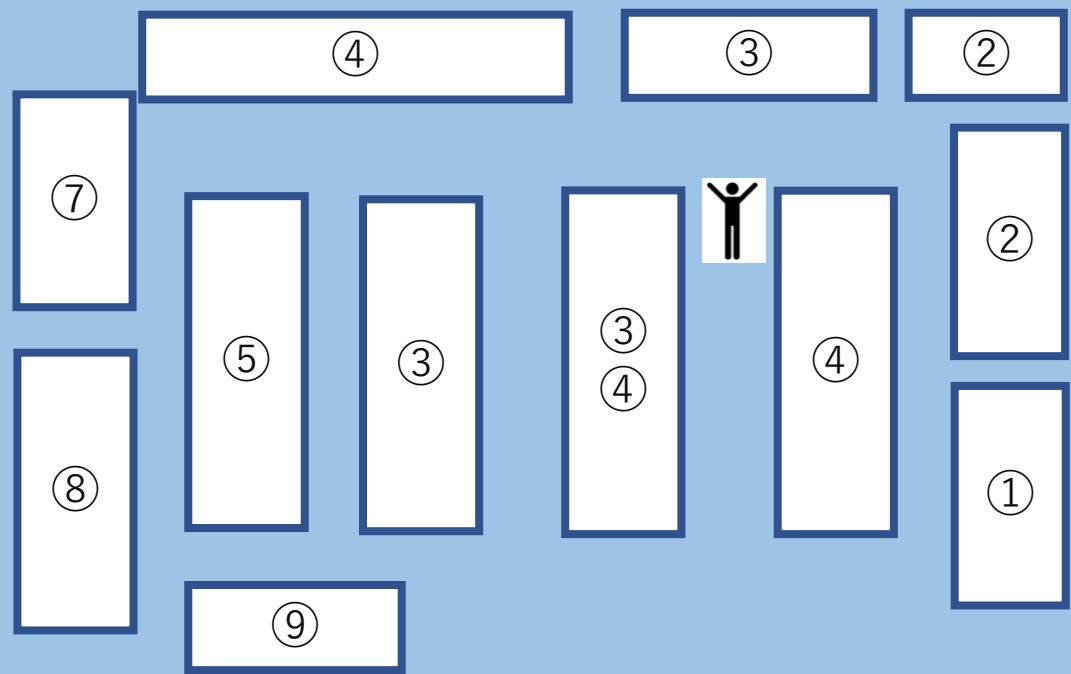
店内は大人気で混んでいます！



角上魚類さんは東京・埼玉・神奈川・千葉・群馬・長野・新潟と現在22店舗出店しております。年末になりますとよくお寿司争奪戦でメディアに取り上げられたりすることがありますね。いまやスーパーホットな魚屋さんとして有名です。

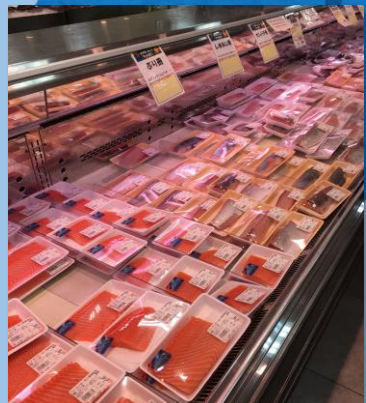
東京都小平店の店舗を覗いてみますとこんなブロックに分かれています。

- ①調理済みの魚・惣菜（焼き魚・煮魚・フライなど）
- ②お寿司
- ③お刺身
- ④冷凍もの（干物や冷凍エビなど）
- ⑤対面販売1（お魚）
- ⑥対面販売2（貝やカニなど）
- ⑦切り身
- ⑧海藻・貝
- ⑨乾きものや海苔など



やはり大人気なのはお寿司です。新鮮なネタで握られたお寿司は本場のお寿司屋さんにも負けないほど。価格も普通のスーパーで売っているものと比べたら格段に安いです！！

対面販売のコーナーでは威勢の良い魚のプロ達が魚を調理しています。お魚は買っても三枚におろしたり鱗を取ったりと、やはりこの部分が魚離れを引き起こしている原因でもあります。なんと要望を言えば無料で三枚おろしやお鍋用などに調理してくれます。頭や肝だって必要であればちゃんとくっつけてくれますよ。



魚好きの僕は対面販売のコーナーに並べられている魚をずっと見てられるんですが、特に好きなのは4月から5月頃に旬を迎えるホタルイカです。美味し過ぎて一生これだけで生きていけるんじゃないかと思ったほどです。機会があれば足を運んでみてはイカが？

