

煮干し（にぼし）



カタクチイワシ（山口県産）



カマス（京都府産）



アジ（鳥取県産）

今回は小魚を煮て干した水産加工品の一つである煮干しが紹介されました。

それぞれに味噌汁や煮物で出汁を取ってもよいそうですが、カタクチイワシはうどんやラーメン、カマスはソーメンに利用するのもおすすめとのこと。煮干しはそのまま食べることもでき、実際に食べた揚田キャスターは「美味しいし、頭やはらわたの苦みがだんだんと感じられるようになる特徴がありますね」とおっしゃっていました。



に(2) ぼ(1=棒) し(4)

本日2月14日は煮干しの日。語呂合わせから全国煮干協会が制定したそうです。
撮影でも煮干の日をPRしていました。



今回紹介した商品以外にも、市場内の店舗には様々な塩干物が並んでいますので、ぜひ一度足を運んでみてください。
※土曜日も（お昼まで）営業していますよ。