のれそれ（アナゴの稚魚）

本日の「のれそれ」は安芸市で水揚げされたもので，一目見て新鮮さが伝わる透き通ったきれいな魚体をしていました。美味しそう！

３月に入りましたが，肌寒い日が続いています。

本日は，高知県民にはお馴染みの「のれそれ」が紹介されました。

「のれそれ」は，機船船曳網でイワシシラスに交じって漁獲されますが，そこから１匹ずつ手作業で選別するという手間のかかる作業を経て出荷されます。

お店で食べる機会が多いと思いますが，卵とじや酢の物，大葉で巻いた天ぷらなど，ご家庭でひと手間かけてお召し上がりいただいてもよいそうです。

生でそのまま食べるほか，定番のポン酢やぬたを使った食べ方も紹介されました。

ドロメのようなヌルっとした食感とは違い，噛むとプチっとした歯ごたえがしっかりあります。

今月，鮮魚仲卸棟に飾ってある古い大漁旗を交換します。これまでよりも活気のある雰囲気になりますので，ぜひ一度，市場に足をお運びください。