



ノレソレの魅力を存分に引き出すべく細心の注意を払って盛り付けていく揚田キャスター。

本日のノレソレは兵庫県で水揚げされたものでした。

「ノレソレ」は高知県での呼び名で、岡山県では「ベラタ」、兵庫県では「ハナタレ」と呼ばれていますが、アナゴ類等の幼生の総称である「レプトケファレス幼生」というのが正式名称ということになるそうです。まるで水が魚の形になったかのような、透明感の高い神秘的な姿から「南海の妖精」とも呼ばれています。



この日は生のものをポン酢で試食することとなりました。ゼラチン質に由来する滑らかな食感が魅力。

鮮度落ちの早さゆえに、お店には鮮度の良いものしか並びません。新鮮さを活かした生食がやはりオススメです。お吸い物やかき揚げ、卵とじにしても美味しいそうです。



ノレソレ



本日ご紹介する旬のお魚は、高知県民にはお馴染みの「ノレソレ」です。

1月～2月にかけての水揚げで、旬の短い貴重な珍味ですので、お店で見かけたらぜひ買って食べてみてください。