

水産物の「朝市」が開催されました！

11月23日(土)に、島原半島南部漁業協同組合で「朝市」が開催されました。有明海で獲れた新鮮な鮮魚や加工品、手作りのかごバッグや貝殻アクセサリが販売されました。午前9時に開始したところ、大勢の客で賑わい30分程で完売しました。

鮮魚の中には、鯛、ハンタイ、ヒラメ、アコウ、あらかぶ、イサキ、カワハギ、伊勢海老などが並んでいました。貝類では、色鮮やかなひおうぎ貝や甲貝がありました。その他にも、湯引き(モダマ)、アジ・あらかぶの南蛮漬け、すり身、イサキの干物、水イカの開きといった手作りの商品もありました。

実際に購入し食べてみましたが、どの魚も新鮮で美味しかったです。アコウとヒラメの煮付けやひおうぎ貝を茹でてポン酢で食べてみました。あらかぶの南蛮漬けも夕飯のお供に最高でした。

次回は、12月下旬にて予定されていますので決定次第お知らせします。



島原半島南部漁協で開催された朝市の様子



活魚



ひおうぎ貝



あらかぶ



加工品



イサキの干物



かごバッグ