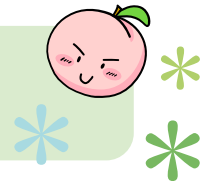


わかさぎのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、わかさぎについてです。

わかさぎは、秋の終わりから春先にかけてとれる魚です。

氷上にテントを張ってわかさぎ釣りをする姿を見たことがありませんか？たくさんとれる地域では、その姿が冬の風物詩とされています。

大きさは、10cmほどの小さな魚で、うろこが少なく、骨もやわらかいので、頭からしっぽまでまるごと食べられます。そのため、カルシウムもたくさんとれます。

わかさぎは、加熱をすることでおいしく食べられます。味にくせがなく、揚げたり、焼いたり、煮たりと色々な調理ができます。特に、からあげ、天ぷら、南蛮漬けなど、揚げるとおいしいです。今日は、からあげにしてあります。今しか味わえない旬の魚をおいしくいただきます。