

きょうの
市場から

類の稚魚を薄い食塩水で

⑨ ちりめん



選別作業は入念に

茹で上げ、天日干し等で乾燥させた食品です。イワシにはマイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシなどの種類がありますが、中でもカタクチイワシの稚魚は脂が少なく、色が良く、京都の佃煮屋さんに好まれていま

す。漁獲時にはイワシ以外のエビやフグの稚魚だけだけでなく、石などが紛れ込んでいることがあるため、産地生産者だけでなく、京都市場の仲卸業者が選別機や手作業により取り除いています。とても手間暇がかかる作業ですが、食卓に

安心安全な商品をお届けするために重要な作業です。購入の際は、透き通るような白色で、振った時にサラサラしたものがよく乾燥していておいしくおすすめて。ちりめんを使った京都の特産品「ちりめん山椒」は同じく旬を迎える実山椒を使った最高のご飯のお供です。また、市場の目利きは、ちりめんを入れて炊いたタケノコご飯がおすすめてのこと。どちらも御家庭で簡単に作れるので、ぜひ試してみてください。

（京都市中央市場）