

《“保田漁協ばんや”のさかなが新鮮で美味しい理由》

◆魚が食卓に並ぶまで……

夜中や早朝夜明け前に漁が行われて、海産物は獲るのですが、漁協の市場への水揚げは、朝の6時くらいから始まり、魚の選別(大きさや種類分け)をして、魚屋さん(仲買人)のセリが、当日の9時から10時におわります。

その後、魚屋さん(仲買人)でさらに選別を行い、築地の卸売市場へ輸送されます。

翌日の早朝、さらに築地でセリにかけられ、町のスーパー、魚屋さん、料理屋さんへ運ばれて皆さんのお家の食卓へ並びます。

だから、“ばんや朝市”での直売や“食事処『ばんや』”で食べる魚や魚介類は、鮮度抜群で美味しいのです。

