

## 希少な絶品魚をいただく「めいつ地魚フェア」

漁港には、様々な漁法を展開する漁師さんから、それこそ様々な魚が水揚げされます。中には、味は絶品ながら「鮮度落ちが早い」とか、「まとまった量が取れない」、あるいは、市場への出荷のため「準備段階で捨てられてしまう」などの理由から、鮮魚店やスーパーに並ばない珍しい魚もご紹介します。

このような「幻の魚」に光を当て、お食事として「堪能してもらおう」と、日南市南郷町では、この11月30日までの期間限定で、地元の飲食店を舞台に「めいつ地魚フェア」が開催されています。食べてみませんか？



オキザワラ（和名かますさわら）



チョコカキン（和名つんぶり）



ごんぐり（まぐろの胃袋）



ししごろ（まぐろの心臓）



ぴろぴろ（まぐろのエラの膜）

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会 0985-28-6111■