

あづや

九月



コーげんげ

富山湾の深海にもむげんげ。

全身ぬるぬると同じ網の中に入る

甘じよんかたを傷つけるから

下の下って言われと、たん。

げん、コーゲンの固まり

ってことで注目されて

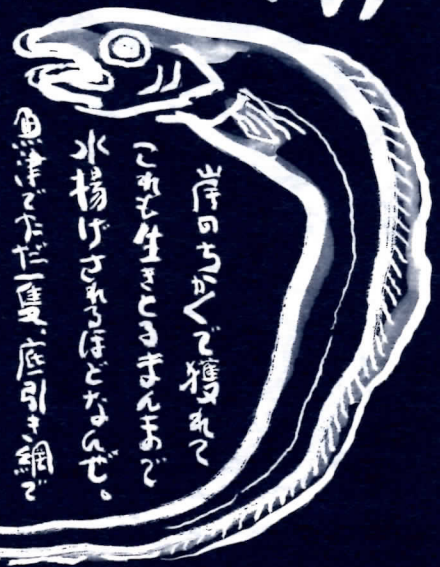
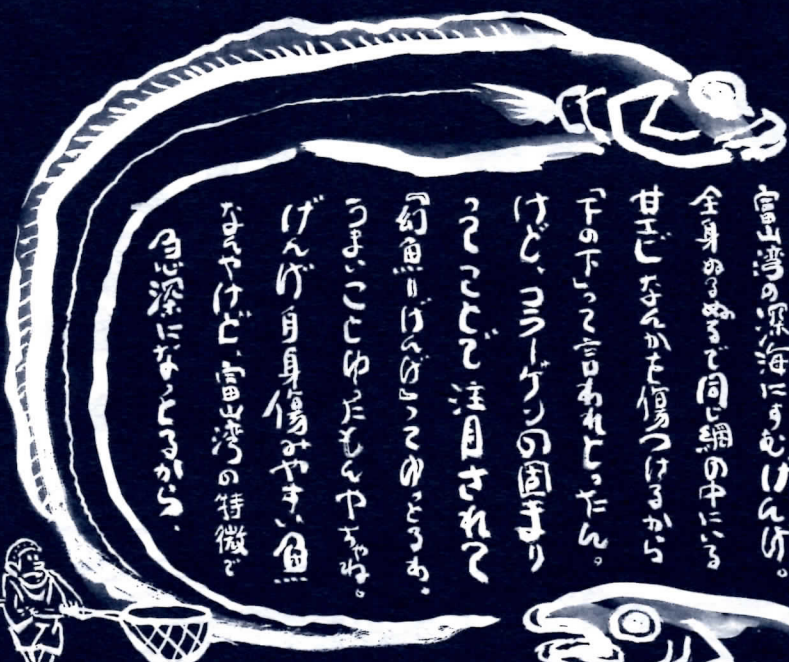
『幻魚』げんげ』ってのもある。

うまいことゆたもんやあね。

げんげ自身傷みやす、魚

なまやけど、富山湾の特徴。

色も深になんところから。



岸のちかくで獲れて

これを生きたままふいで

水揚げされるほど大いんで。

魚はまた二隻、底引き網で

げんげの漁をさせたら

『第三種丸』魚は産放さん。

9月の解禁日から丁寧には

獲たげんげも、うまいやに

とどけてくれた、しゃるあ。

よおー船の、って

うんま、って

とろ、とろやげん。

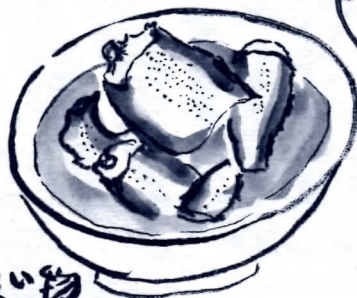
まぼろし フと幻の味 げんげ あり



唐揚げ



焼き魚



吸い物



天ぷら