

棒ダラ初セリ

年末商材の一つ、棒鱈（ぼうだら）のセリが11月9日（木）、京阪神地区の卸売市場で一斉に行われました。棒鱈は真鱈を乾燥させた加工品で主に煮物として食されます。

大阪本場での今年の上場数量は1.47トンで前年比約3割減となりました。

棒ダラのセリの順番は例年じゃんけんで決めており、勝った方が先にセリを行います。今年は当社がじゃんけんに勝利し、先にセリを行いました。

近年は真鱈の生鮮需要が増していることや、産地の価格が上昇していること等から棒ダラの生産量も少なくなっており、上場数量は減少傾向となっております。なお、相場は根強い人気に支えられ前年並みとなりました。

