

大漁のキスを一度にさばく

2023年7月

1 はじめに

キス釣りでは大漁に釣れることが少なくありません。私の場合、ツレと二人で釣行するので、結構な数になります。大漁のキスを手際よくさばく方法を紹介します。

2 サイズによって食べ方を変える

どのようにさばくか方針が決まっていると手際よくできます。サイズによって食べ方を決めておきます。食べ方が変われば、さばき方も変わります。サイズによってさばき方を変えるということです。

良型は塩焼きに、アベレージ・サイズは刺身と天ぷらに、ピンギスは唐揚げにします。

キスを塩焼きにして食べる時、小骨が気になります。アベレージ・サイズやピンギスでは、食べる身が少ないので、結構、たいへんです。小骨を取り除きながら食べることになるので、塩焼きには良型が適しています。

揚げ物の場合は血合い骨は気になりません。天ぷらや唐揚げでは、小骨はそのまま食べられます。

アベレージを刺身にした場合、血合い骨は気になりません。松葉おろしにして、皮を引けば、そのまま食べられます。(皮を引くときはコツがあります。「キスの皮を引く 2019/03/24」やその動画を参照してください。)

一方、良型で刺身にした場合、血合い骨が気になります。皮を引いてから血合い骨を切り分ける必要があります。

ピンギスは唐揚げにします。よく揚げれば骨ごと食べられます。背骨が気になるときは、身だけをそぎ取るようにして食べるとよいです。

3 大漁のキスをどう下処理するか

次に、良型は塩焼きに、アベレージ・サイズは刺身と天ぷらに、ピンギスは唐揚げにするという方針でさばく手順を示します。

①すべてのキスについて、ウロコを落とし、水洗いをします。

②すべてのキスについて次の処理をします。

頭を落とします。肛門から包丁を入れて腹を割き、内臓を取り出します。

腹の裏側を包丁でこすり綺麗にします。内臓を中心に水洗いをします。

この状態を“棒”と呼ぶことにします。

良型は塩焼きにするため、棒のまま冷蔵庫、または、冷凍庫に保存します。

ピンギスは、棒の状態です唐揚げにするため、このまま冷蔵庫、または、冷凍庫に保存します。

③松葉おろしにする。

アベレージ・サイズが残っているので、すべて松葉おろしにします。

刺身にする分を取り除き、残った分はすべて天ぷらです。
天ぷらにする分を、このまま冷蔵庫、または、冷凍庫に保存します。

④刺身にする。

残ったアベレージ・サイズが刺身になります。
背びれ、腹びれ、尻びれを身に入っている骨ごと、身から切り離します。
皮を引きます。
皮を引くのを失敗した場合は天ぷら用にすれば良いです。
詳しくは、「キスの皮を引く 2019/03/24」やその動画ををご覧ください。

4 おわりに

一食分をどれくらいにするか決めておくことも大切です。大漁の天ぷら用キスをまとめて冷凍保存するとたいへんなこととなります。一食分に小分けして冷凍したいものです。