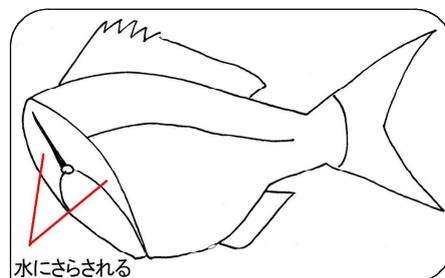


タイ・ワラサなど大物をさばく

1 はじめに

タイやワラサなどのさばき方はいろいろなサイトでアップされ、さばき方も少しずつ違いがあります。特に、頭をどうするかで、さばき方が変わってきます。頭をかぶと煮などで食べる場合は、内臓を取ってから頭を落としています。私の場合は、頭の部分は食べないので、先に頭を落としてしまいます。頭を落としてから内臓を取ります。この時、頭を落としたところの身が直接、水にさらされることになります。できるだけ水にさらされないように、手早く処理をする必要があります。身の色が変わるほど水にさらしてはいけません。そうでなければ、刺身にしても十分に美味しくいただけます。



2 大型の魚のさばき方

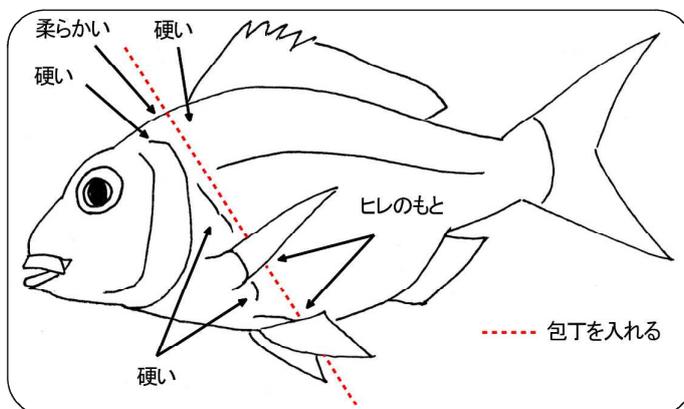
タイやワラサなど大型の魚は次のようにさばいています。

① ウロコを落とす。

ウロコ落とし、または、包丁の背を使って、尾から頭に掛けてこする。
水洗いをしてウロコを流す。

② 右図の赤い点線で切り込みを入れる。

反対側も同様に切り込みを入れる。
最後に背骨を落とす。背骨を落とすときは、包丁のあごを使う。

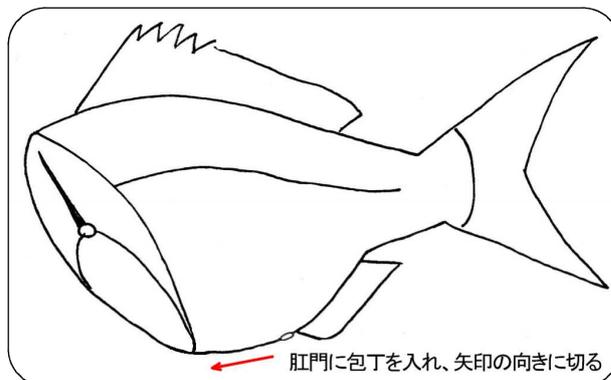


③ 頭が切り離れると内臓も一緒に抜けてくる。

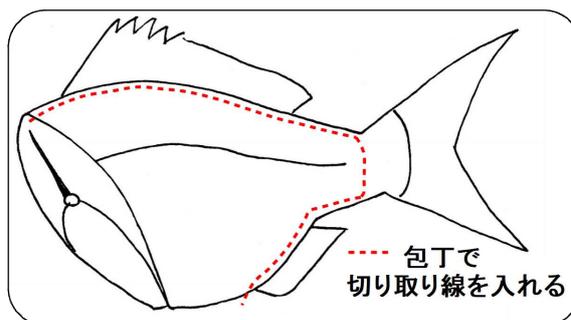
④ 肛門から包丁を入れて腹をさく。

⑤ 内臓があったところをきれいにする。

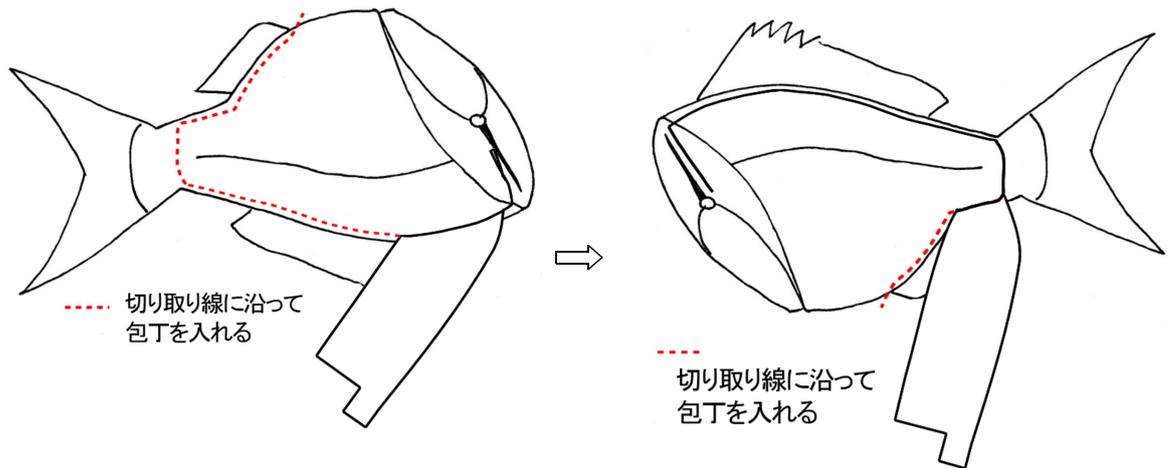
残った内臓を包丁でかき出す。
背骨の下側(血合い)にも切り込みを入れ、歯ブラシ、または、スプーンを使ってきれいにかき出す。
最後に軽く水洗いする。



⑥ 点線に沿って、包丁で切り取り線を入れる。

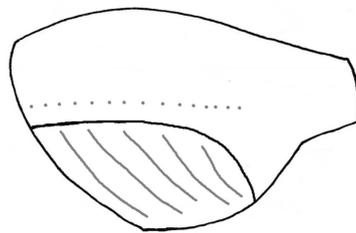


⑦ 切り取り線のところを背骨に沿って包丁を入れ、身を剥がす。



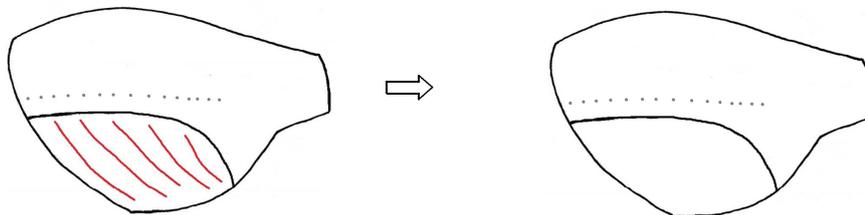
背側から切り取り線に沿って包丁を背骨まで入れる。
2〜3回に分けて切り込んでもよい。

腹側も同様にする。

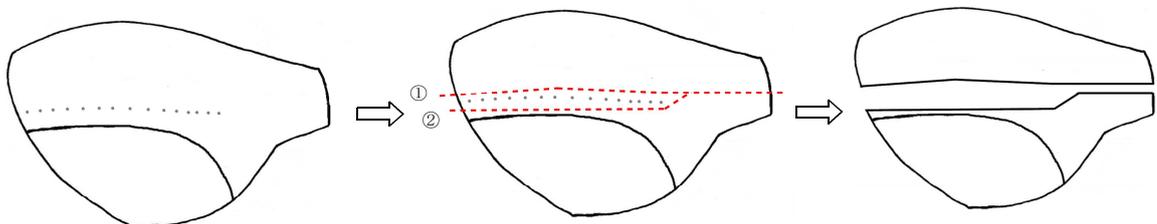


背骨と身の上に包丁を入れ、身を剥がす。

⑧ 腹骨をすく。



⑨ 中骨(血合い骨)を切り取る。
赤い点線に沿って包丁を入れる。



※アクアパッツァ、ムニエル、天ぷら、鍋などに使う場合は、中骨を切り取るところまでやっておくと食べやすい。“毛抜きで抜く”方法もあるが、かたくて難しい。手間が掛かる。切り取った方が簡単である。

⑩ 刺身にするために皮を引く。または、切り身にするため適当な大きさに切る。 → 冷蔵・冷凍

3 おわりに

船釣りの場合、釣果が1尾2尾ということはまれで、そこそこの数をさばくことになります。1尾1尾を短時間で処理をしたいです。このことから、頭は食べないことも含めて、まず頭を落としています。その結果、身を水にさらすことになります。

刺身で食べる1尾だけは、先に腹からさくという方法も考えられます。

以前は、とにかく、さばいてから、どのように食べるかを考えていました。最近では、どのように、どれだけ食べるかを考えてから、さばくようにしています。この方が効率的です。