

# タチウオのさばき方と料理

2022年10月18日

## 1 はじめに

2022年10月16日 タチウオを釣りに行ってきました。

表題のことについて、ネットで調べたり、中乗りさんに聞いたりしたことをまとめました。

## 2 タチウオのさばき方と料理

○タチウオを釣ったら血抜きを行う。えらを切れば良い。良型なら締めるか。

○表面をおおう銀色のものは取らなくても良い。取る必要がある場合はペットボトルのキャップでこする。

○三枚おろしにするときは大名おろしで良い。

○刺身は皮を引かない。そもそも皮は引けない。

刺身にするときは、皮が固いので皮に切れ目を入れる。

○圧力釜で煮付けると、骨ごと食べられる。(料理するタチウオがドラゴン級でないため)

## 3 おわりに

さっそく、圧力釜で煮付けました。骨が柔らかくなり、骨ごと食べられました。

刺身にしました。柵から切りつける前に、皮に切れ目を入れました。

皮が固かったですが、この固さを食感として楽しむという感じでした。