

イサキ

2024年6月

1 はじめに

6月12日、イサキを釣ってきました。刺身、切り身を冷蔵庫に、刺身の冊、切り身を冷凍庫に入れた。翌日、友人知人にお裾分けした。

2 食す

6/12(水) 午前便で釣る。船上で、締めて血抜きをしてからクーラーボックスに入れた。

19時ごろからさばき始めた。

産卵前のように、いずれにも卵、白子を持っていた。腹パンだった。

6/13(木) 夕食

○白子をアルミホイルに包んで焼いた。岩塩をふって食べた。
たいへん美味でした。この食べ方は、隣で釣っていた方から教えていただいた。

○刺身は脂がのっていて、とても美味しかった。



友人が、早速、刺身と炙り刺身で食べたと教えてくれました。



6/14(金) 夕食

○切り身と白子を天ぷらにして食べた。美味しかった。

○刺身は冷蔵庫2日目である。一日目と変わりなく美味しかった。



6/16(日) 夕食

○刺身で食べた。冷蔵庫4日目である。熟成されて甘みが増すのかと思ったが変わらなかった。食感も変わらず、美味しかった。



6/17(月) 夕食

○冷凍(冷凍5日目)してあった切り身を解凍して塩焼きにして食べた。



6/18(火) 夕食

○冷凍(冷凍6日目)してあった切り身を解凍して、アクアパッツァにして食べた。



3 おわりに

どれもこれも美味しかったです。今回はここまでとします。
刺身用に柵にしたものや切り身がまだ冷凍庫にあります。楽しみです。