

カワハギとフグを食べる

2024年9月

1 はじめに

2024年9月20日にカワハギとフグを釣ってきました。フグは船宿で免許のある方が下船後すぐにさばいてくれました。

カワハギは刺身用を冷蔵で残りは冷凍で保存しました。フグはすべて冷凍で保存しました。

2 料理方法

9/22 カワハギの刺身を食べました。

さばいて1日寝かしたことになります。甘みは感じませんでした。

冷凍してあったカワハギとフグを鍋で食べました。



9/23 寝かしてあったカワハギの刺身を食べました。2日間寝かしたことになります。

冷凍してあったカワハギとフグを唐揚げにして食べました。



3 おわりに

どれも美味しかったです。あえてコメントするなら次の通りです。

カワハギの刺身は淡泊で、やっぱり肝醬油で食べたい。

カワハギよりフグの方が身が固い。鍋でも唐揚げでもそうでした。

身の柔らかいカワハギの方が好きという人と、どちらも美味しいという人がいました。これは好みによるところです。

カワハギ・フグ料理で唐揚げか鍋かと問われれば、個人的には、カワハギもフグも鍋だと答えます。