

マダイ・ウマヅラハギ・カンパチ

2024年12月

1 はじめに

12月2日のウタセ釣りで、マダイ、カンパチ、ウマヅラハギを釣ってきました。

2 食す

12/2(月) 午後便で釣る。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。
帰ってすぐにさばいた。

12/3(火) 夕食

タイ、カンパチ、ウマヅラハギを刺身に、小鯛は塩焼きにして食べました。
ウマヅラハギには肝があったので肝醤油で食べました。
どれも美味しかったです。
肝醤油で食べるウマヅラハギの刺身が一番人気でした。
塩焼きはしっかり焼いた方が美味しいです。



12/4(水) 夕食

カンパチの刺身を残してあったので食べました。
熟成していませんでした。味は変わっていませんでした。



12/6(金) 夕食

カワハギ、タイの刺身を残してあったので食べました。
タイの刺身は釣った翌日より美味しかったです。熟成されていたの
でしょう。家族からも絶賛でした。



3 おわりに

刺身は一度にたくさん食べられないことから、マダイの刺身は二日
ほど置いてから食べ始めるのがよい。

カワハギの肝醤油は早く食べた方がよい。その日のうちに食べきりたい。
塩焼きはよく焼いた方が美味しい。