

養殖マダイ

2024年12月

1 はじめに

12月27日(金) 海上釣堀でマダイを釣ってきました。養殖されたマダイです。終了後、スタッフが締めて血抜きをしてくれるものだと思っていましたが、そうではなかったようです。友人が事務所前の水道でうろこを処理してくれました。電動うろこ取りを持っていたので、簡単にうろこ取りができました。

2 食す

12/27(金) 朝から午後2時までの釣りでした。うろこを処理したマダイをクーラーボックスに入れて持ち帰りました。夕方さばきました。

刺身用柵(冷蔵保存、冷凍保存)

3枚おろし(塩焼き用、みりん漬け用、西京漬け用)

たくさん釣れたので、知人に配ることができました。

12/28(土) 夕食

刺身で食べました。脂が多く、天然マダイとは味がまったく違いました。家族の一人は脂が多くおいしいと絶賛でしたが、他の一人は、これはタイではないとこぼしていました。



12/29(日) 夕食

残っていた刺身を食べました。脂ののりが昨日の物とは違っていました。個体差なのだろうか。一日置いたからだろうか。塩焼きは家族全員がおいしいと言っていました。



12/30(月) 夕食

残っていた刺身を食べました。しっとり感がなくなりましたが、脂ののりがおいしかったです。家族の一人は、今日が限界だなとつぶやいていました。私はそうは思いませんでした。

冷凍してあったみりん漬けを焼いて食べました。おいしかったです。家族全員が絶賛でした。



3 みりん漬け、西京漬けの作り方

(1) 下処理

タイを3枚おろしにする。腹骨をすく。血合い骨はそのまま。

(2) 漬け液の作り方

みりん漬け: 醤油、酒、みりん、砂糖、白いりごま

西京漬け: 西京味噌、酒、みりん、砂糖

(3) 作り方

- ① 身側に塩を振る。5分待つ。水が出てくるのでキッチンペーパーで拭き取る。
- ② これと漬け液をジップロックに入れる。
- ③ 漬け液がまんべんなく切り身につくようにする。
- ④ そのまま冷凍庫に入れて保存する。

(4) 食べ方

自然解凍して焼く。

4 おわりに

刺身は脂がたいへんのっいて、若者には好評だろうけれども、天然マダイの味に慣れている人は、マダイとは別物という意識で食べるのがよいです。天然マダイは1~3日寝かした方が美味しいのですが、養殖マダイについてはよくわかりませんでした。個体差があるのかなと思ったからです。

みりん焼きはとても美味しかったです。みりん漬け液に漬け込んでそのまま冷凍庫にいれたのですが、からくならないか心配していましたが、ちょうどよい味付けでした。まだみりん漬けが残っています。西京焼きはまだ食べていません。とても楽しみです。