

イサキ・アジ

2025年5月

1 はじめに

5月20日 午前便でイサキ釣りにいきました。イサキはツレが1尾、アジを1尾ずつという貧果でした。船長から、イサキを2尾ずついただきました。たくさん釣れた人からもらったのだと思います。

2 下処理

アジ1尾、イサキ1尾は刺身にした。

アジ1尾は、ピチットシートで一夜干しにした。

イサキの1尾は、西京漬けに、もう1尾は天ぷら用にさばいた。



3 アジの一夜干し(ピチットシートを使って)

①アジを三枚おろしにする。

②アジの身の両面に塩をして5分間置く。

③身から出た水分をキッチンペーパーで拭き取り、ピチットを巻く。

④ピチットに巻いたまま1日(24時間)、冷蔵庫に入れる。

⑤24時間後、ピチットを外し冷凍庫に入れる。

※前回と同じ作り方

4 イサキの西京漬け・みりん漬け

①イサキを三枚おろしにする。

②イサキの身の両面に塩をして5分間置く。

③身から出た水分をキッチンペーパーで拭き取る。

④ジップロックに切り身と漬け液を入れる。

切り身が漬け液にまんべんなくにつかるようにする。

※漬け液:西京漬け液、みりん漬け液

④そのまま冷凍庫に入れる。

※前回と同じ作り方

5 食す

5/20(火) 午前便で釣る。釣ったイサキ・アジは船上で鯖折りにして血抜きをクーラーボックスに入れた。もらったイサキはすでに死んでいたのので、そのままクーラーボックスに入れた。帰って夕食後にさばいた。

5/21(水) 夕食

イサキ・アジの刺身、イサキの煮付け

イサキもアジも刺身がとても美味しかった。特にアジは脂がのっていて、とても美味しかった。

イサキの煮付けも美味しかった。

5/22(木) 夕食

イサキの刺身は相変わらず美味しかった。

アジの刺身は、色が変わり、少し匂いがした。きざみネギ、ねりショウガ、ねりニンニクを醤油に
いれ、これをつけて大葉を巻いて食べた。匂いが気にならなく、美味しかった。

イサキの煮付けは味がしみて美味しかった。

5/23(金) 夕食

イサキの西京漬け液焼きを食べた。美味しかった。

前は少し味が薄かったが、今回はちょうど良かった。

この違いの理由はよく分からない。

5/28(水) 夕食

アジの一夜干しを食べた。美味しかったが、少し塩が足りなかった。

切り身の塩をしたときに、塩が少なかったのだろう。

6/21(土) 夕食

イサキのみりん漬け焼きを食べた。

美味しかった。



6 おわりに

美味しかったです。