

# イサキの刺身

2022年8月

## 1 はじめに

2022年8月1日午前便でイサキを釣ってきました。イサキは私の大好物の一つです。

## 2 料理方法

8月1日午前 イサキを釣る。船上で締めて血抜きをする。

夕方 下処理

8月2日夕食 イサキを刺身で食べる。弾力があって美味しい。  
塩焼きにしたイサキは身がほくほくして美味しい。



8月2日  
イサキの刺身と塩焼き

8月3日夕食 イサキを刺身で食べる。弾力があって美味しい。  
味、食感とも前日の刺身と比べて、変わらない。  
見た目は少し筋っぽくなっていました。



8月3日  
イサキの刺身

8月9日夕食 冷凍してあったイサキとキスを自然解凍して天ぷらにした。  
イサキもキスも天ぷらにすると、翌日には味が落ちるので、揚げた日に食べきたい。



8月9日  
イサキとキスの  
天ぷら

8月10日夕食 柵にして冷凍してあったイサキを自然解凍して刺身で食べた。  
甘みが増していた。かなり柔らかくなっていた。  
身がたらたらになっているが、甘みが増していた。美味しい。



### 3 おわりに

刺身では、食感(コリコリ感)を楽しむなら、釣った日に(釣った日の翌日までに)、食べた方がいいし、コリコリ感を捨てても甘みを味わいたかったら、冷蔵庫または冷凍庫で日を置く(寝かす)ということだろう。

イサキは、刺身・塩焼き・天ぷらで食べると本当に美味しい。白身魚であるからどんな料理にも合うと思う。