

イサキの天ぷらと刺身、マイカの唐揚げ

2022年6月

1 はじめに

2022年6月5日(日)にイサキを釣ってきました。マイカは5月29日(日)に釣り、帰宅後すぐに冷凍しました。



2 食す

6/5(日) イサキを午前便で釣る。船上で締めて血抜きをした。帰ってすぐにさばいた。さばきながら、脂がのっているのが分かりました。翌日の夕食用は冷蔵し、残りは冷凍した。

6/6(月) 夕食

白子の天ぷらが食べたかったので、白子、真子、身を天ぷらにしました。刺身も作りました。冷凍してあったマイカを唐揚げにしました。

イサキの身の天ぷらは、ホクホクして美味しかったです。

白子の天ぷらは極上の味でした。

刺身も美味しかったです。

マイカの唐揚げは言うまでもありません。うまい！



6/7(火) 夕食

昨日の残りの天ぷら、唐揚げを食べました。美味しかったです。イサキは柵にして残してありました。昨日と味は変わりませんでした。もう少し、冷蔵庫で寝かした方が、甘みが出たかもしれません。

6/10(木) 夕食

家族の一人が誕生日だったので、寿司を取りました。マイカ焼きを添えました。冷凍してあったマイカを焼きました。やっぱりマイカは美味しい。



3 おわりに

イサキがたくさん釣れたので、刺身は腹側だけにするという方法もあったなと思いました。冷凍庫に切り身がたくさんあります。塩焼き、アクアパッツァ、等々、白身なのでどのように料理しても美味しいと思います。楽しみです。