

冷凍したカンパチの刺身は何日まで美味しく食べられるか

2021年10月11日

1 はじめに

柵にしてラップに包み冷凍してあったカンパチを刺身にして食べました。

2 料理方法

9月12日 午後便で釣る。船上で締めて血抜きをした。帰ってすぐにさばいた。

カンパチを刺身用として柵にし皮を引いた。翌日に食べるものは冷蔵し、それ以外は、ラップに包み冷凍した。



9月13日 (釣った翌日の刺身)

美味しかったです。



9月22日 (冷凍10日目) 解凍:刺身用に冷凍してあったカンパチを自然解凍しました。

美味しかったです。



9月23日 昨日、残しておいた刺身を食べました。一日置くと、色が少し変わっていましたが、美味しかったです。

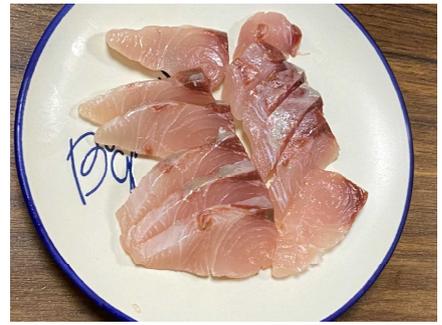
9月27日 (冷凍15日目) 解凍:刺身用に冷凍してあったカンパチを自然解凍しました。

美味しかったです。



10月2日(冷凍20日目) 解凍:刺身用に冷凍してあったカンパチを自然解凍しました。

10月3日 昨日、残しておいた刺身を朝食に食べました。美味しかったです。
身が腹側だったのででしょうか、脂がのっていて9月27日より美味しかったです。



10月6日(冷凍24日目) 解凍:刺身用に冷凍してあったカンパチを自然解凍しました。

身が腹側だったのででしょうか、脂がのっていてとても美味しかったです。



10月10日(冷凍28日目) 解凍:刺身用に冷凍してあったカンパチを自然解凍しました。

身が背側だったのででしょうか、脂はのっていませんでした。でも、美味しかったです。



3 おわりに

今回食べたカンパチの刺身は同じカンパチの身です。脂がのっていたところはおそらく腹側だったのではないかと思います。また、冷凍したものは見た目が筋張った感じがしましたが、味や食感に違いはなかったです。

家庭用冷蔵庫での冷凍でも、冷凍一ヶ月でも十分美味しく食べられることが分かりました。私にとって、刺身は一食に2~3切れあれば十分なので、これからも冷凍して楽しみたいと思います。