

カワハギ・フグの鍋と刺身

2022年11月

1 はじめに

11月7日 七福丸でカワハギ・フグを釣ってきました。フグはスタッフがさばいてくれます。フグはすべてサバフグ(シロサバフグ)でした。

2 食す

11/7(月) 午前便で釣る。

○カワハギは、船上で締めて血抜きをしてからクーラーボックスに入れた。

○フグはスタッフがさばいてくれるので、海水を入れたバケツに入れておいた。納竿間際にスタッフがさばいてくれた。

○帰ってすぐに下処理をした。

○翌日食べる分は冷蔵に、他は冷凍にした。

11/8(火) 夕食

○カワハギもフグも刺身と鍋にして食べました。

○鍋はカワハギの方が身が柔らかくてホクホクしていました。

○鍋にカワハギの肝を入れました。

○刺身は、食感がフグの方が身がぷにゅぷにゅしていました。

○肝醤油で食べる刺身はとても美味しい。

○どれもこれも美味しかったです。

○カワハギの肝は食べ過ぎると気持ち悪くなるので、要注意です。



11/9(水) 夕食



○残しておいたカワハギとフグの刺身を食べました。白身魚は翌日の方が甘みが出るということですが、カワハギもフグも特に甘みが出たというわけではありませんでした。昨日と美味しさに違いはありませんでした。もう一日、冷蔵庫で寝かそうと思っていましたが、美味しかったので、家族が全部食べてしまいました。

○肝醤油は心配だったので、処分しました。鍋に残った肝は火が通っていることから、翌日も食べました。美味しかった。

3 おわりに

美味しかったです。カワハギは最高だ。