

# マイカの刺身

2022年9月

## 1 はじめに

2022年8月28日に半夜便でマイカを釣ってきました。冷蔵、冷凍保存の後で食べました。

## 2 料理方法

8月29日早朝に帰宅した。

刺身で食べられるように3杯を柵にしました。残りはイカ焼きのために、一部はそのまま冷凍し、一部は下処理をして冷蔵庫に入れました。

8月29日夕食

刺身と焼きイカで食べました。美味しかったです。  
マイカは柔らかくて甘い。



8月29日 マイカの刺身とマイカ焼き

8月31日夕食

残しておいた刺身と焼きイカを食べました。  
どちらも美味しかったです。刺身は少し固くなり  
甘みも減っていました。焼きイカは、味付けがして  
あるので甘さの変化は分かりませんでした。固く  
なったような気がしました。



8月31日 マイカの刺身とマイカ焼き

### 9月6日夕食

刺身用の柵以外(ゲソとエンペラー)を冷凍しておきました。  
自然解凍してバター焼きにしました。美味しかったです。



9月6日 ゲソとエンペラーの  
バター焼き

### 9月8日夕食 (冷凍10日後)

刺身用に柵にして冷凍しておいたものを自然解凍しました。  
少し固くなったように思いました。甘みも減ったかなあ。



9月8日 冷凍刺身



9月14日 冷凍刺身

### 9月14日夕食 (冷凍14日後)

刺身用に柵にして冷凍しておいたものを自然解凍しました。

9月10日の刺身ほど固くなった印象はなかった。甘みが減ったかどうかは分からなかった。美味しかった。

## 3 おわりに

イカの刺身は冷凍した方が美味しいと思っていました。今回の食べ比べで分からなくなりました。次回、しっかりと食べ比べてみよう。しかし、やっぱりマイカは美味しい。