

ハマチの刺身と南蛮漬け

2021年9月26日

1 はじめに

2021年9月25日(土) ハマチを釣ってきました。



2 食す

9/25(土) 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。

一尾は翌日の夕食用に冷蔵、残りは冷凍した。

9/26(日) 夕食

背側より腹側の方が脂がのっていることから、ハマチの腹側を刺身に、背側を南蛮漬けにして食べました。アジも南蛮漬けにしました。

今回釣れたハマチにはあまり脂がのっていませんでした。刺身はさっぱりした味でした。美味しかったです。

アジの南蛮漬けもハマチの南蛮漬けも味に違いはありませんでした。どちらも美味しかったです。



3 おわりに

背側と腹側では腹側の方が脂がのっているのだが、今回釣れたハマチは脂があまりのってなくて、腹側でもさっぱりした味でした。さっぱり味の刺身も美味しかったです。