

タイ・カワハギ・カンパチ (シオ)

2022年10月

1 はじめに

10月24日のウタセ釣りで、タイ、カワハギ、カンパチ(シオ)を釣ってきました。
タイはマダイとチダイがありましたが、刺身にできるサイズはチダイでした。



2 食す

10/24(月) 午後便で釣る。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。
帰ってすぐにさばいた。

10/25(火) 夕食

チダイの刺身、カワハギの刺身、シオの刺身と煮付けで食べました。

カワハギの肝は湯引きして水気を取っておきました。

カワハギの刺身は肝醤油で食べました。

チダイの刺身をカワハギの肝醤油で食べても美味しかったです。

どの刺身も美味しかったです。

10/25(水) 夕食

昨日残したチダイ・カワハギ・シオの刺身を食べました。



3 おわりに

美味しかったです。