

マダイとカワハギの刺身、ウタセエビの素揚げ

2023年5月

1 はじめに

5月27日のウタセ釣りで、マダイ48cmとカワハギを釣ってきました。マダイもカワハギも刺身にしました。明日は泳がせ釣りを
するからということで、船長からウタセエビをもらいました。



2 ウタセエビの下処理

- ①水を張ったボールにエビを適量入れ、軽く水洗いをする。
- ②少量ずつエビをすくい取り、水を切るためにザルに入れる。

このとき、死んで白くなったエビは捨てる。

→ いただいたエビの中に、死んで白くなったエビはなかった。

船長が私たちにくれる前に取り除いてくれていたのだろう。ありがたい。

- ③食べきれぬ量に分け、ビニル袋に入れる。
- ④すぐに食べる分は冷蔵庫に、長期保存するものは冷凍庫に入れる。

3 食す

5/27(土) 潮の都合で、09:00～16:30の釣りだった。

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。

良型マダイの片身とカワハギは、刺身用に冊にした。

もう一方の片身と小さなタイは冷凍保存した。

ウタセエビの下処理をした。

5/28(日) 夕食

マダイとカワハギは刺身にして食べた。

ウタセエビは素揚げにし、塩をふって食べた。

いずれも美味しかった。



5/29(月) 夕食

残しておいたマダイの刺身を食べた。

昨日より美味しいと家族の一人が言った。

少し柔らかくなった。甘みが出た感じは私には分からなかった。



4 おわりに

美味しかったです。