

タチウオの「刺身、煮付け、唐揚げ」

2022年10月

1 はじめに

2022年10月16日 タチウオを釣りに行ってきました。

タチウオのさばき方や料理について、ネットで調べたり、中乗りさんに聞いたりしたことを元に料理しました。

2 タチウオのさばき方と料理

- タチウオを釣ったら血抜きを行う。えらを切れば良い。良型なら締めた方がよいかも。
- 表面をおおう銀色のものは取らなくても良い。取る必要がある場合はペットボトルのキャップでこする。
- 三枚おろしにするときは大名おろしで良い。
- 刺身は皮を引かない。そもそも皮は引けない。
刺身にするときは、皮が固いので皮に切れ目を入れる。
- 圧力釜で煮付けると、骨ごと食べられる。(料理するタチウオがドラゴン級でないため)

3 食す

10/16(日) 午前便で釣る。船上ではそのままクーラーボックスに入れた。
血抜きはしなかった。帰ってすぐにさばいた。

10/17(月) 夕食

- さっそく、圧力釜で煮付けた。骨が柔らかくなり、骨ごと食べられた。
- 刺身は柵から切りつける前に、皮に切れ目を入れた。皮が固かったが、この固さを食感として楽しむという感じだった。



10/18(火) 夕食

- 昨日の残りの刺身と煮付けを食べた。
- 冷蔵してあった柵を新たに刺身に切り分けて食べた。
- 刺身は昨日より美味しかった。

10/19(水) 夕食

昨日の残りの刺身を食べた。三日間で一番美味しかった。

10/20(木) 夕食 冷蔵してあったタチウオを塩焼きにして食べました。美味しかったのですが、骨が多く、身も少なくて食べにくい。もっと大きなタチウオが必要だ。



10/22(土)夕食 冷凍したタチウオと、7月9日に釣って冷凍してあったキスを唐揚げにしました。また、柵にして冷凍してあったタチウオを刺身にしました。

○タチウオは細いので身が少ないものの、背骨以外の骨はパリパリになり美味しかったです。食べ方のコツは、「①背びれ側からかぶりつく。②腹側からかぶりつく。③すると、背骨の所に身が残るので、それを箸で取って食べる。」です。

○唐揚げのキスは、3ヶ月以上も前に冷凍したのですが、美味しかったです。

○冷凍してあったタチウオの刺身は、水っぽくて美味しくなかったです。



10/23(日)夕食 昨日残したタチウオの冷凍刺身をバター醤油に絡めて焼きました。美味しかったです。



4 おわりに

圧力釜で煮付けると骨まで食べられることが分かりました。

刺身は冷蔵庫で2日間くらい寝かした方が甘みが出ます。しかし、たくさん刺身ができるので、釣った翌日から、毎日、楽しむというのもいいです。大葉に巻くと、味が変わり、これもまた美味しいです。柵にして冷凍するのは良くない(食べられない)。

指2~3本の場合、塩焼きにはむかない。骨が多く、身が小さい。