

# マダイのあぶり刺身と肝醤油で食べるウマヅラハギの刺身

2019年10月22日

## 1 はじめに

2019年10月20日にタイとウマヅラハギを釣りました。今回は、タイのあぶり刺身に挑戦してみました。とても美味しかったです。



あぶり刺身



肝醤油で食べるウマヅラハギの刺身

## 2 タイのあぶり刺身

皮付きの刺身用柵をあぶるとのこと

- ①皮に飾り包丁を入れる。
- ②柵に鉄串を二本刺す。
- ③バーナーで皮を強めにあぶる。
- ④刺身の形に切る。刺身より厚めに切る。
- ⑤冷蔵庫で保存

## 3 肝醤油で食べるウマヅラハギの刺身

<肝醤油の作り方>

ウマヅラハギから肝を取り出す。水気を取る。(翌日食べるため、冷蔵庫で保存した。)

ザルに肝を乗せ、その上から、熱湯を注ぐ。

水気を取って器に入れる。

醤油を加え、肝を潰す。これを刺身に和えて食べる。

## 4 食す

10月20日午前 釣った魚を船上で締めた。

夕方 さばいた。タイは、切り身、刺身用柵、あぶり刺身用柵、切り身にした。

タイ:冷蔵庫へ 刺身、あぶり刺身用柵(皮付きの柵となる)、切り身

冷凍庫へ 刺身用柵、切り身

ウマヅラハギは刺身にした。肝も取っておいた。いずれも冷蔵庫へ。

10月21日夕方 タイのあぶり刺身を作った。  
夕食 タイのあぶり刺身は甘みが出て美味しかった。  
※タイの刺身よりあぶり刺身の方が美味しかった。  
ウマヅラハギは肝醬油にして食べた。甘みがあって格別だった。  
タイの切り身はムニエルにした。

10月22日夕食 タイの刺身は昨日より甘みが増していた。  
肝醬油は昨日食べきったので、わさび醬油で食べた。  
身がもったりとして美味しかった。  
タイのムニエルをポン酢で食べた。  
昨日は下味の塩と胡椒だけで食べたが、ポン酢の方が美味しかった。

### 3 おわりに

今回、タイの刺身は少しばさつく感じがした。その一方で、同じタイを使っているが、あぶり刺身は美味しかった。家族にも好評だった。次回はもっとたくさん作ろう。

タイの刺身は2日目の方が甘みが出て美味しかった。あぶり刺身も2日目の方が甘みが増すのだろうか。

ムニエルは下味だけより、ポン酢、タルタルソース、カレー味など何か付けた方が美味しいかな。