

# 手巻き寿司

2019年5月21日

## 1 はじめに

釣果がよかったので刺身を作り、食べました。美味しかったです。  
刺身が余ったので、翌日、手巻き寿司にして食べました。美味しかったです。

## 2 釣果

2019年5月18日(土) ムギイカ&マイカ マアジ5目 福丸(小浜新港)  
スルメイカ 3杯、マアジ 38cmを頭に良型ぞろい 9尾  
マダイ30cm1尾 ウマズラハギ1尾

## 3 まずは刺身で、そして、手巻き寿司で

5月18日 半夜釣り

5月19日 午後にさばき、刺身にした。夕食のおかずにした。

スルメイカ、マアジ、マダイ、ウマズラハギ

ウマズラハギは肝があったので、湯引きした。

マアジの刺身は三皿も作ってしまったので、一皿を酢で締めました。

イカワタの味噌焼き

※ウマズラハギ 肝の湯引き

ザルに肝を入れる。熱湯を上からかける。全体の色が変わるまでかける。

※マアジの刺身を酢で締める

カンタン酢の中に刺身につけ込む。一晚(一日)寝かす。

5月20日 刺身が余ったので、手巻き寿司にした。

上記内容に加え、次の物を追加した

イクラ、大葉、きゅうり、かに風かまぼこ

※寿司飯の作り方

寿司酢を作る。

「カンタン酢」に食酢と砂糖を足した。

暑いご飯に寿司酢を混ぜる。

寿司飯を冷やしておく。



それでもアジの刺身が余ったので、酢で締めた。

※マアジの刺身を酢で締める(その2)

酸味が弱いと感じたので、食酢を加えた。カンタン酢:食酢=2:1

5月21日 朝、マアジ刺身の酢締めを食べた。

今回(その2)の方が、お酢がきいていて美味しかった。

### 3 おわりに

ウマズラハギ肝の湯引きは、一日目、刺身醤油にといて(混ぜて)、刺身にまぶして食べました。二日目は手巻き寿司で食べました。どちらもとても美味しかったです。

アジの酢締めは、いろいろなHPのレシピとは違います。アジの刺身を酢(カンタン酢+食酢)につけるだけです。酸味の強さは、食酢を入れる量により変わることから、お好みで合わせればいいです。