

あま鯛の開き

前回のヒラメのアラと一緒に買って来たあま鯛を開きにしました。あま鯛は比較的水分の多い魚なので、振り塩で水分を抜くか、開きで水分を抜くかしたほうが、おいしく食べられます。

身が柔らかいので、ほんとうはウロコもとらずに開きにしてしまうのが一番なのですが、天日干しで開きを作るわけではないので、今回は慎重に、やさしくウロコを取りました。開くのは身へのダメージが少ない背開きにしました。が、切り面をみるとやはりダメージありますよね。その上にピチットシートで包む段になって、シートが手許にないことが判明したので、急遽、振り塩+キッチンペーパーでの水抜き方法に方針変更しました。まったくこのところ、調理していて材料が不足していることが多すぎです。もう少し計画的に考えてやらなければと反省しきりです。

でも程よく塩味の効いたあま鯛は、味に品の良い透明感がありながらとても滋味深く絶品でした。

魚店の甘鯛どれも泣面に

上村占魚

