

マスター：ヤリイカとメサバを入れて三点盛りしましたよ。
甘木：さすが、マスター。仕事が速いね。ああ、旨そうだ。
雑賀（さいか）：綺麗な皮霜造りですね。ボクなんか、皮がグズグズになっちゃって。
マスター：ひょっとして熱湯かけてない？
雑賀（さいか）：はい、沸騰したお湯を直接。
マスター：それじゃ、皮が丸まってグズグズになっちゃうよ。お湯は80℃ぐらいで、さらしを上にかけて、ゆっくりかけるんだよ。それと皮目を下にして切るときれいに切れるよ。
雑賀（さいか）：さすが、マスター。勉強になります。

オニカサゴの皮霜造り (三点盛り)



皮霜造りの POINT



1 皮目を上にして、熱湯ではなく約80℃のお湯をさらしの上からまんべんなくかける。



2 素早く氷水につけて粗熱をとり、水気を良くとっておく。

メサバの POINT



1 塩を身の全体にたっぷりと、まんべんなくふり30分おく。



2 酢で洗って塩を落としてから、たっぷりの酢に30分洗める。

マスター：はい、お待ち。オニカサゴの昆布め風。
雑賀ママ：美味しそう。初めて食べるわ。
雑賀（さいか）：ボクも昆布めは初めてです。ああ旨い。
マスター：ゴマ油と塩で食べても美味しいんだよ。
雑賀（さいか）：へえ、それは知らなかった。
甘木：なんだ情報通の雑賀くんらしくないな（笑）。

甘木：そう言えば昔、オニカサゴ釣りで3mはあるサメが船の周りをグルグル回っていて怖かったなあ。
雑賀ママ：なんで？人が落ちるのを待っているんだ。
甘木：オニカサゴが釣れるのを待っているんだよ。釣れあがってきたのを丸飲みしちゃうの。
雑賀（さいか）：それにしてもあのサメはオニの毒が効かないのかな？
甘木：体が大きいから、あまり毒が効かないで、きつとビリビリするぐらいなんじゃないの？それが気持ち良く食べてるんだよ。ある種の中毒だな。
里美：甘木さんのお酒みたいなもんですね。
甘木：俺もアル中だからなあ。



オニカサゴの昆布め風



※昆布茶もふりかけ、10分ほど置き、白飯昆布で包み冷蔵庫で30分寝かせる。

釣魚で乾杯！ つりぐるめ

グルメドキュメンタリー フォトストーリー

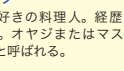
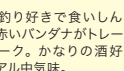
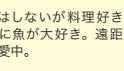
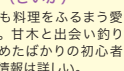
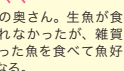
第1回 醜い魚は旨い？毒魚オニカサゴ

お品書き
・オニカサゴの胃袋ポン酢
・オニカサゴのしゃぶしゃぶ
・オニカサゴの皮霜造り
・オニカサゴの赤出汁
・オニカサゴの昆布め風
・オニカサゴの魚すき
・オニカサゴのヒレ酒



今回の魚 オニカサゴ

今回の登場人物



マスター：いらっしやい。オニカサゴ大漁でしたよ！
甘木：いいねえ。どこ？
マスター：大原の「力漁丸」です。5匹で竿頭でしたよ。
甘木：そりや凄いね。大原沖には「大鬼」がいるからねえ。しかも「力漁丸」は、オニカサゴ釣らせるの上手いからなあ。
マスター：何にしますか？
甘木：そうだな。薄造りもいいけど、皮霜造りにしてよ。それと生ビールね。
里美：私も、甘木さんと同じものと、レモンサワーください。
マスター：はいよ。

マスター：はい。突き出します。
甘木：胃袋だな。うまいんだよ。これが。軽く七味かけるよ。
里美：私、胃袋って初めて食べます。
甘木：食べてごらんよ。コリコリして旨いよ。湯引き加減もバッチリだね。
里美：ほんと、おいしい！
マスター：ありがとうございます。

雑賀（さいか）：こんにちは。
マスター：いらっしやい！
甘木：雑賀くん、今日はいいオニカサゴがあるってよ。
雑賀（さいか）：オニカサゴいいですねえ。昆布めが食べたいです。マスター！
甘木：昆布めは、2〜3日かかるだろう、今日は無理だよ。
雑賀（さいか）：残念だなあ。ネットで昆布めが旨って書いてあったんで。
マスター：食べてみる？昆布めだけだね。少し時間かかるけど。
雑賀（さいか）：いいんですか？あー、念願がかなった。
甘木：マスター、オレの先にやってよ。雑賀くん、自分で釣らなきゃダメだよ。
雑賀（さいか）：そうですよね。今度、連れて行ってください。

マスター：もうできていますよ。はい、オニカサゴの皮霜造り。



いらっしやい。
オニカサゴ大漁でしたよ！



オニカサゴの胃袋ポン酢



もうできていますよ！
三点盛りしました。



オニカサゴの赤出汁



オニカサゴの魚すき

マスター：お待ちどう。オニカサゴの赤出汁。
里美：わー。兜ですね。美味しそう。
マスター：いい出汁が出ていると思うよ。
里美：ホッとすると味で美味しい。
マスター：さあ、こっちもできた。
甘木：お待ちかねだよ。何を作ってくれたんだい。
マスター：割り下にかかる時間かかるとすね。今日は、しゃぶしゃぶで出汁をとってあったんで楽でしたよ。
甘木：おー、魚すきだな。久しぶりだなあ。大好物だよ。これは、嬉しいね。オニのアラでとった出汁で割り下をつくったんだな。こりや、旨そうだ。

雑賀（さいか）：いいですねえ。ずいい、甘木さん！
雑賀ママ：ほんと、マスター！なんで甘木さんだけ。
甘木：しゃぶしゃぶがあるだろう。
雑賀ママ：もう食べちゃった。それにこっちは美味しそうなんだもの。
里美：甘木さん、魚すき下さい。
甘木：赤出汁があるだろ（笑）。

マスター：こんなことだろうと思った。まだありますよ。こちらどうぞ。
雑賀ママ：わー、マスター、ありがとう。
雑賀（さいか）：まるで盆と正月が一度にきたみたいですよ！
里美：わたしもそっちに行っちゃいいですか？
甘木：なんだ、結局オレはひとりかよ。
マスター：はい、甘木さん、オニのヒレ酒、もう一杯作っておきましたよ。
甘木：ありがとう、マスター。魚すきはやっぱりうまいねえ。



オニカサゴのヒレ酒

甘木：さて、オニカサゴを食べながらオニのヒレ酒でも飲むかな。マスター、ヒレ酒頼むよ。
マスター：はいよ。
里美：ヒレ酒のヒレってどこに干すんですか？
マスター：むかし、自宅の窓に貼って怒られたなあ。
雑賀ママ：誰にですか？自宅ってことは一緒に住んでた人ですよね？
雑賀（さいか）：なんだ、マスター奥さんいらないんですか？
マスター：余計な事、言っちゃった。まあ、昔のことはどうでもいいよ。ヒレ酒、ヒレ酒と（笑）。
甘木：速く頼むよ。
雑賀ママ：今は、どこで干してるの？
マスター：一升瓶に貼り付けてますよ。いい感じに丸みを帯びて華麗に焼けるんです。「怪我の功名」ですね。

マスター：お待ちどうさま。オニのヒレ酒です、はい、マッチ。
甘木：これこれ。これが楽しみなんだ。
里美：マッチなんてどうするんですか？
甘木：火を着けるんだよ。まあ、見てなって。あと30秒ぐらいかな。ちょっと暗くてよ。良くみてなよ。ほらっ。
一同：うあー、綺麗。
甘木：アルコールを軽く飛ばしたら出来上がり。フタの上にヒレを出しておくのを忘れずに。
雑賀（さいか）：どうしてヒレ出しちゃうんですか？
甘木：コクが出すぎちゃうんだよ。2杯目が旨くなる。この厚さなら3杯は飲める。だから一度出しておくんだよ。
里美：さすがお酒の美味しい飲み方は詳しいですね。甘木さん！



オニカサゴのしゃぶしゃぶ



マスター：ああ、ツマミがないですね。何か作りますか？雑賀ママ。
雑賀ママ：少しお腹空いてるかな。マスターお任せで。
マスター：はいよ。

マスター：お待ちどうさま。オニカサゴのしゃぶしゃぶです。さっと、鍋にくぐらせてお召し上がりください。
雑賀ママ：わー。豪華ねえ。美味しそう。
雑賀（さいか）：なかなか食べられないですよ。
甘木：雑賀くん、釣らなきゃ食べられないよ（笑）。

甘木：マスター、オレにもくれよ。
マスター：ちょい、お待ちを。先に里美ちゃんに。甘木さんは、まだ昆布めが残っているの。
里美：えー、マスター、まだ何も頼んでないですよ。
マスター：この間、赤出汁が飲みたいてって言ってたじゃない。オニカサゴの赤出汁は旨いんだよ。
里美：覚えていてくれたんだ。マスター！
甘木：なんだ、オレの話しなんかすぐ忘れちゃうくせに。
雑賀ママ：覚えていないのは甘木さんだけです（笑）。

マスター：それじゃ、甘木さんにはこちらを。
甘木：おっ、しゃぶしゃぶだな？
マスター：違いますよ。関西人の甘木さんにはこちらの方がいいでしょう。
甘木：何をしてくれるんだい？
マスター：お楽しみですよ。



協力 焼き鳥 さいか
千葉県市川市欠真間 2-19-16
047-727-8120

料理人：兼子 佳大 撮影：堀川 一夫 デザイン：今井 里美 プロデュース：堀川 徹