

# フレッシュな魚を食べるための保存のコツ

## 1 生きているうちに冷やす

何よりも冷やすことが鮮度保持の条件です。氷だけでは全体が冷えないので海水に氷を入れて、魚全体が冷えるようにしてください。



## 2 血抜き

内臓を抜いた魚は水に入れてはダメ。切った口から水分がしみ込み、水っぽい魚になってしまいます。血、内臓抜きをした魚はビニール袋に入れ、冷えたクーラーボックスで保存しましょう。

## 4 魚の鋭いヒレは先に切り落とす

帰宅後、調理の際に魚のヒレを手に刺し、ケガをするケースが多いようです。カサゴ、メバル、スズキ、コチ、タイなど、鋭いヒレを持つ魚は先にヒレを切り落としてから保冷しましょう。



## 3 短時間で食べられなくなる魚たち

ソウダガツオ、サバ、イワシなどは暖かい季節にはバケツに10分間放置しただけで自己消化し食べられない状態になります。特にソウダガツオは要注意。ヒスタミンを生成し中毒をおこすことがあります。必ず生きている間にクーラーボックスに入れて保冷しましょう。



## ソウダガツオ

ソウダ節として濃厚な出汁が出て、鰹節の原料にもなるおいしい魚です。ただし、生食には注意。釣り上げたら氷で冷やし、過熱して食べることをおすすめします。

## 5 干物は冬場向きの調理法

アジやサバなどが多く釣れた時は干物にしてみても？ 空気が乾燥し、気温が低い晩秋～早春がベストな時期で、少ない塩分で鮮度良く干物ができます。反対に湿度が多く、気温の高い季節は高濃度の塩が必要になります。ソウダガツオやサバなどは腐敗の可能性もあり、夏場の屋外での干物作りはおすすめできません。夏は冷蔵庫内での一夜干しがよいでしょう。

## 危険な毒魚に注意

釣りをしていて毒を持っていたり、鋭い歯があったりと危険な魚が釣れることがあります。右記のような魚が釣れた時は素手で触らず、ツアーの場合はスタッフに声をかけてください。万が一、刺された場合は傷口を真水で洗い、消毒液を塗布し、必要に応じて病院へ行きましょう。

■他にも毒針を持つアイゴ、歯の鋭いヒラメなど知らずに触れると危険な魚や生き物がいます。ご自分で判断できない魚を釣り上げた場合は、同行スタッフにお尋ねください。魚名や危険が否かをご説明致します。



ハオコセ

4~7cmの小さい魚。キス釣りなどで良く掛かります。ヒレに強力な毒を持っています。



オニカサゴの仲間

ヒレに強力な毒をもっています。毒を除けば、大変美味しい魚でもあります。



ゴンズイ

縞のあるナマズのような魚で大きさは10~25cm。背ヒレ、むなヒレに毒針があります。



ウツボ

非常に鋭い歯を持っています。噛み付きに注意。出血した場合には止血と消毒を十分に。



タチウオ

カミソリと同じくらい鋭い歯に注意。ワイヤーや仕掛けを噛み切ることあります。



フグ類

身に毒のあるものもあり、素人による判断は禁物。鋭い歯にも注意です。

魚は生きているうちに冷えたクーラーボックスに!!  
鮮度保持はとにかく冷やすこと

## 感・電・注・意!

現在、使用されている釣り竿の多くは通電するカーボン繊維の素材を使用しているため電線や落雷には注意しましょう。万が一、ツアー中に落雷の可能性がある場合、一時避難や中止とさせていただくこともあるので、その際にはスタッフの指示に従ってください。

