

美味しい活け魚を食べよう!



魚をおいしく食べる秘訣、それは釣り上げてすぐに**活き締め**をすることです。よく言われる「**活け魚**」とは、魚の身がまだ活着している状態のことをさします。釣ってすぐに活き締めすることで、より長く活きた状態を保つことができるようになるのです。

活き締め

釣り上げた魚のエラの間に刃先を差し込み、背骨を切断して神経を切ると共に血抜きをします。中型以上の魚では、さらに尻尾の付け根にも刃を入れて、血抜きをします。

活き締めをした場合としなかった場合とでは、どのような違いがあるかという、まず食感が異なってきます。身の締まった舌触りが、「新鮮さ」を感じさせてくれます。美味しさが保たれます。

釣り上げてすぐに「活き締め」すると良いもう一つの理由は、魚を傷つけないことです。スカリなどの狭い所に入れて生かしておいても、魚がストレスを感じて体内生成物から味が落ちるとも言われています。締めずにクーラーボックスなどに入れた場合、暴れて身肉に血がにじみ、刺身にした場合などに血の臭みが残ることがあります。

釣り上げたら、すぐに「活き締め」をするのが美味しさを保つ秘訣です。



釣り人に朗報!

釣り人を対象として行われたアンケート結果では、意外と「**活き締め**」をしている人も多いようです。特に青物や大きめの魚では、思ったより多くの方が行っていました。

ただ、慣れなかつたり、骨の太い魚では思ったように行かなかつたりで、結構苦労している様子もうかがえます。

それで、面倒でやめてしまつたり、時間ももつたいないとやめてしまう人も案外多いのでは……?

そんな釣り人には朗報です! 釣つたその場で、一瞬で「活き締め」ができる**驚異のマシン**が登場したからです。その名は、「**締ッ子**」。何しろポータブルで、操作も簡単、ボタン一つでアッ! という間に「**活き締め**」が完了してしまいます。もうこれで骨の太い魚も関係ありません。

どれどれ……? そう言って使つてみたある釣り人の言葉。「**オー! これは、釣り人の必需品になりそうだな!**」そんな声さえも聞こえてきました。

奥さん 絶句!

釣りを始めて間もない初心者の**釣り人Aさん**。先日、ようやく釣つた大物を教えてもらいながら、なんとか初めて**活き締め**に。

家に持ち帰り刺身にしたところ、奥さんビックリ! 「魚の味ってこんなに違うものなの?」「美味しすぎるわ〜!」

思わず「**あなた、またお願いね!**」……と発してしまった奥さんの言葉に、**Aさん**、「**天にも昇る心地でした**」とのことでした。

その後の**Aさん**、……どうなったかは、お分かりのことと思います。

美味しすぎるわ!