

## 第26回 耳石ハンター

サバで比べてみる「タ・マ・ゴ」で比較

美味しく食べて、楽しく集める「耳石ハンター」  
レッツ、トライ！  
やってみよう！

今回はサバの比較「タ・マ・ゴ」 たまご=卵じゃなくて  
タイセイヨウサバ・マサバ・ゴマサバ。で、頭文字の「タ・マ・ゴ」の3種類

年中出回っている輸入のタイセイヨウサバ。これからが旬のマサバ。夏が旬のゴマサバ  
3種類を比べてみよう！ 外観にも違いがあるけれど...  
味は？食感は？値段は？ はたして耳石は？

サバを使ったレシピ

↓プチッと

<https://osakana.suisankai.or.jp/recipe-osakana-cate/saba>



これは輸入のタイセイヨウサバ  
一般的には三枚おろし(フィレ)で輸入される事が多い為  
頭付きは珍しい。おさかな専門店で購入できる



これはマサバ  
今からが旬 だんだん脂がのってくる



夏場が旬のゴマサバ  
丸サバって言う人もいるくらい輪切りにすると断面が丸い

いつものように、美味しく食べたら  
耳石ハンター開始！  
制限時間は30分

まずはタイセイヨウサバ



こんな形をしている



大きさは？

次はマサバ



今が旬



脂がのっている



頭の形 茹でてみた



頭蓋骨を取り出したところ



頭蓋骨を分解すると...





こんな形 タイセイヨウサバとは全然違うネ

マサバは、尖った部分があるので割らずに採取するのが難しいヨ

次はゴマサバ お腹にゴマのような点々があるので識別できる



マサバとゴマサバの耳石はよく似ているネ  
マサバの方がトンガリが長く鋭い感じだ

マサバとゴマサバは鮮魚として、普通にスーパーで購入できるけど、頭付きのタイセイヨウサバは冷凍品で、専門店じゃないと購入出来ないかも フィレ(三枚おろし)で売ってる事が多い

比べてみると



違いがわかるかな？



サバの「タ・マ・ゴ」  
タイセイヨウサバは全然違うことがわかったネ

食べて集める耳石ハンター  
食べて比べる耳石ハンター

食べてみよう！比べてみよう！

