

第27回 耳石ハンター
カゴカキダイに挑戦

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「おさかな専門店」に行ってみよう
スーパーで見かけないお魚がゲットできるかも

例えば「カゴカキダイ」



黒や赤色、銀色の魚が多い中、黄色と黒のストライプって珍しい
果たして、味は？食感は？値段は？ はたまた耳石は？



お値段も手ごろ

食べて集める耳石ハンター



16センチと小さい

これが頭部

旬は秋から冬 まさに今が旬

熱帯魚のような派手な色や縞模様で躊躇してしまうが
美味しい魚 刺身でも、煮ても焼いても美味しい

「ご馳走さま」の後の30分は耳石ハンターの時間
頭蓋骨の形は？大きさは？

想像しながら取り出してみると...



こんな感じ



側面から見ると...



脳天側から見るとこんな感じ

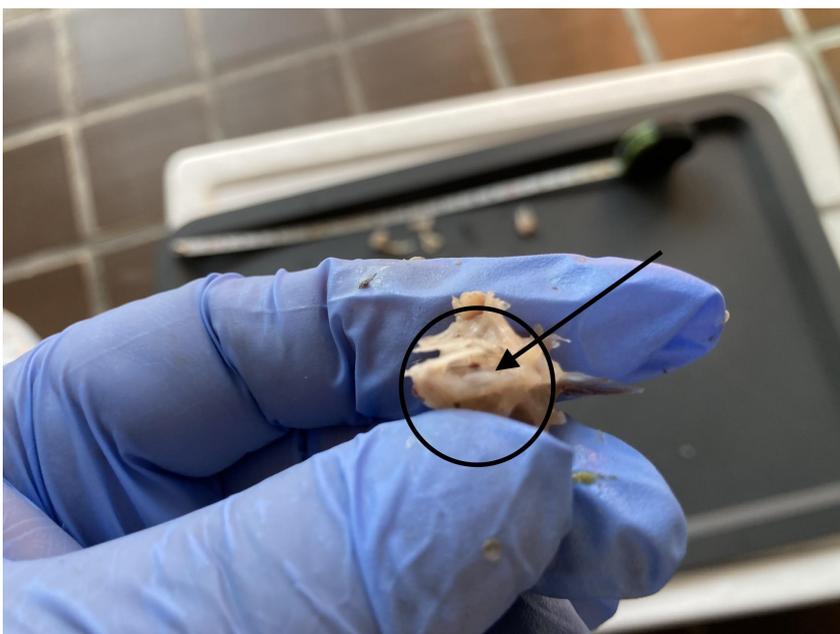
分解してみると



頭蓋骨を分解(折るのではなく分解)



で、耳石は、この部分に入っている



耳石、見えてるね！



分解した頭蓋骨と取り出した耳石



カゴカキダイの耳石



5ミリのほど

食べて集める耳石ハンター
色も形も変わってるカゴカキダイ
さすが旬だけあって、美味しかったよ

さあ、早起きして、お魚専門店に行ってみよう！
近くの市場、漁港の直売店でもいいよ！
変わったお魚がゲットできるかも