

第29回 耳石ハンター

よく似た魚 耳石で比べる イトヨリダイとソコイトヨリ

美味しく食べて、楽しく集める「耳石ハンター」
まずは、魚屋さんに出かけよう！

よく似た魚がいっぱいあるゾ
人の世界でも、「自分によく似た人が世の中には3人いる」って言われてる

ってことで、食べ比べてみようか！
もちろん耳石採取も忘れずに。

今回は、
クセのない自身が持ち味のイトヨリダイとそっくりのソコイトヨリを比べてみよう

パッと見、そっくり
新人の魚屋さんも見分けるのに苦労する



イトヨリダイ



ソコイトヨリ

こうして比べれば、黄色い縦シマの入りかたや、エラブタ上の赤色が違うね！
では、耳石を比べてみよう

今回は塩焼きで食べ比べ
頭の部分を塩茹でしてみた
耳石採取の仕方は、どちらも同じ

基本どおり「食べてから取る」

まず...

- ①頭蓋骨を取り出す
- ②黒い作業台の上で頭蓋骨を分解して並べていく
- ③耳石発見後、周りに付いている膜を拭き取る

イトヨリダイ



イトヨリダイの頭 水煮



エラぶたを押し広げる



えらぶたを外す



これがイトヨリダイの頭蓋骨



目玉を外し 黒い紙の上に



頭蓋骨を分解する まずブリッジを外す



頭蓋骨を分解しながら並べていく



左右に耳石があるのが見える 湾曲してるネ



頭蓋骨から取り出したところ



耳石の周りに付着している膜を拭き取る

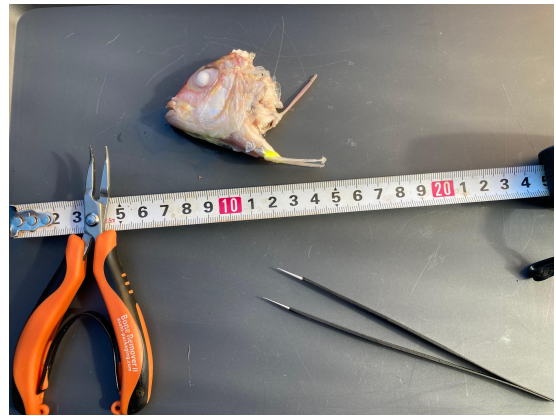


レベル1 ★☆☆☆ 簡単 大きくて見つけやすい

ではソコイトヨリの場合は



ソコイトヨリ



胸ビレと腹ビレ付きの頭 塩茹で



エラブタを広げ ヒレ類のパーツを取り除く



エラブタ ヒレ類 頭蓋骨に分けた



これが頭蓋骨



頭蓋骨の耳石ポケット部分



耳石ポケットのある頭蓋骨部分だけに

よく見ると、左右に耳石が見える



頭蓋骨の分解図



取り出した耳石の膜を拭き取る



で、比べてみた
よく似た感じだが 曲線のR、出っ張り具合が違うネ
どちらも採取レベル1 ★☆☆☆ やさしい

食べて集める耳石ハンター
早起きして、お魚専門店に行ってみよう！
よく似た魚を比べてみよう
味も、値段も、耳石も違うゾ！

2022年12月8日現在、日本産魚類は4,675種類と報告されている
君は、何種類持ってる？