

第31回 耳石ハンター

特色ある、地元の魚に注目しよう！

耳石を集め出すと、もっと集めたいくなる
どんどん、こだわりが強くなり
もっと×もっと、食べたいくなる
これ、耳石ハンターあるある

地元だからこそ、特色のある魚。
あえて、そんな魚を食べてみよう！ 集めてみよう！

どっこい、「灯台下暗し」
実は、そーゆー魚って、意外に気づけない！

スーパーの鮮魚店から始まって、毎週土曜日、早朝の市場へと足が向く
地元の「地魚」に注目！

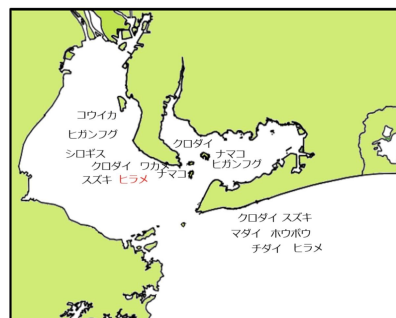


各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：スズキ、ヒラメ、シロギス、ヒガンフグ、ナマコ、ワカメ、コウイカ

三河湾：クロダイ、ヒガンフグ、ナマコ

渥美外海：スズキ、ヒラメ、ホウボウ、マダイ、チダイ、クロダイ



3月上旬の漁獲様

土曜日の早朝 市場で「見せっこ」 愛知県の海は伊勢湾、三河湾、外海の3つ

手に入り易くてお値打ちで美味しい
地元の魚は地域の特色が出て、「見せっこ」する時、威力を発揮する！
つまり、ここではフツーでも、場所が変われば「お宝」になる。って事。

愛知県の海は
伊勢湾、三河湾に加え、渥美外海などの深海魚も加わり豊富な魚種を誇る

例えば「ミドリフサアンコウ」
愛知県、三重県では比較的手に入り易い「深海魚」



ソフトボール位の大きさに「忍者ハットリくん」のような顔つき
愛知の地魚＝ミドリフサアンコウ

生息域(水深)が同じのホウボウと比較してみよう (同時に購入可能)

頭部分で比較



愛知県産 ホウボウ

愛知県産 ミドリフサアンコウ



左 ホウボウ 右 ミドリフサアンコウ

口の開き方の違い

目の付いている位置 口の開き方

魚体の特徴から、さばき方。さらに「身」のつき方や「味」まで想像しよう
ついでに、頭蓋骨の形や、耳石の形までも想像しちゃおう！



ホウボウの可食部位

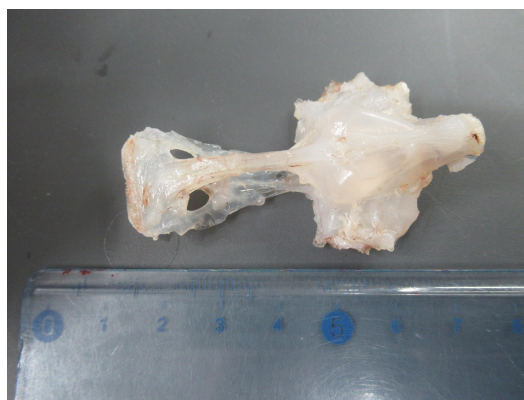


ミドリフサアッコウの可食部位

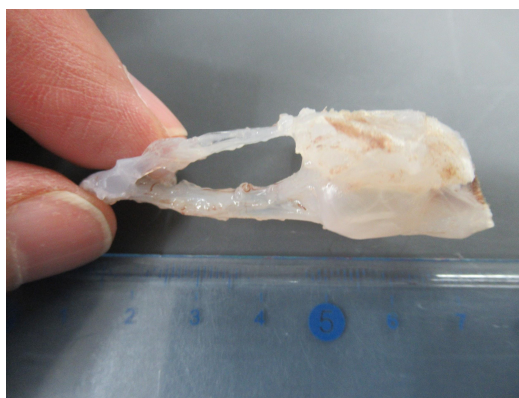
頭蓋骨で比較すると



ホウボウの頭蓋骨(煮物)
骨は硬く基本形



ミドリフサアッコウの頭蓋骨(湯煮)
骨は柔らかく、アッコウに近い
耳石ポケットをよく見ると耳石が透けて見える



耳石で比較すると



ホウボウの耳石



ミドリフサアンコウの耳石

ちなみに
キアンコウの耳石はこんな形



キアンコウ



持っているちょっと自慢！ 地域によって特色が出る(ある意味入手困難)
朝の市場で見つけよう！
地元ならではの、プチ自慢！
見つけて、食べて、耳石ゲット！



場外市場の休憩スペースでもできちゃう！ でも、真剣そのもの！

番外編

耳石を使ってDIY コサージュクリップやネクタイピン
プレゼントに最適だよー



母の日に向けて コサージュクリップ



父の日に向けて ネクタイピン

どれも手作り 耳石入り(思い出たっぷり、美味しく食べた副産物)

小学生・耳石ハンター作！

心のこもった贈り物

材料は手芸店や100均shopでも購入できる

耳石ハンター

ルールは簡単

※耳石は食べた魚から、自身で取り出す

魚屋さんで購入なら、産地、名前を忘れずに聞いておこう

釣った魚は毒の無いことを確認してから

※制限時間は「ご馳走さま」の後、30分だけ

お買い物の楽しみ

耳石を見つけた時の「達成感」

はたまた、見つからなかった時の「悔しさ」まで

親子一緒に体感できちゃう。

仲間で「見せっこ」すれば、さらに夢中になること間違い無し！