第32回　耳石ハンター
イイダコの耳石

年中水揚げのあるイイダコ。タコとしては小さい部類

小さいってことは、1回の買い物で複数購入する事が多く
1度に、何回も耳石採取にチャレンジできる
でもって、難易度の高い「タコ、イカの耳石採取」の中でも
比較的見つけやすい部類

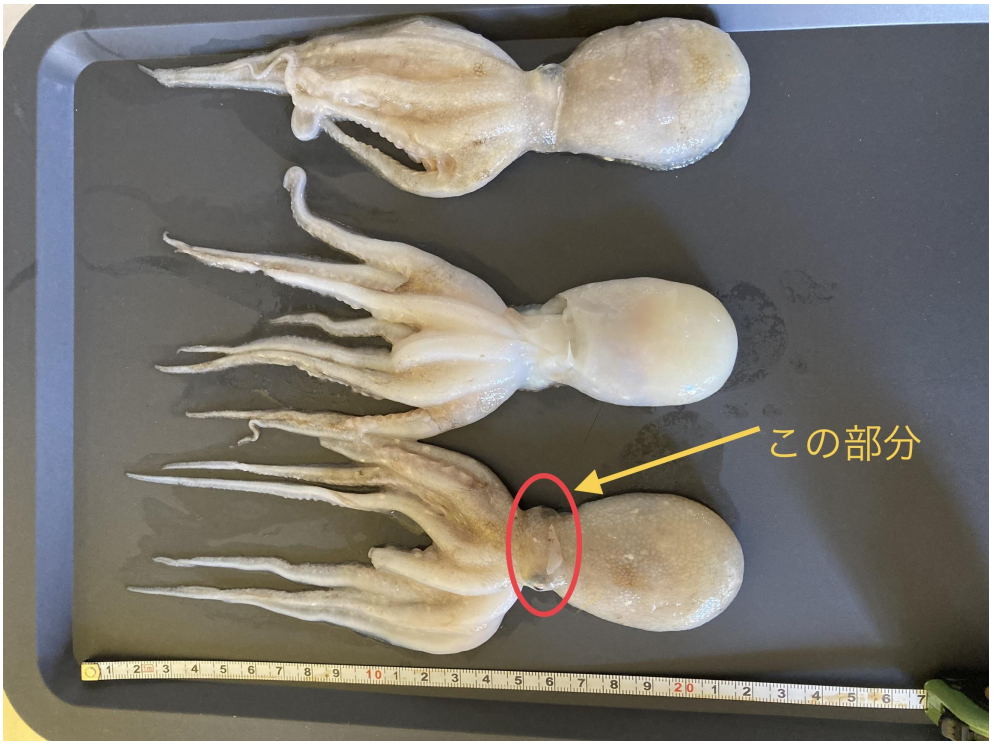
おまけに春先は「子持ちイイダコ」の入荷が始まる（2月～4月）つまり「旬」

となれば、タコ、イカ類の耳石採取の練習にもってこい！　＆～めっちゃ美味しいよ

手順はこーだ

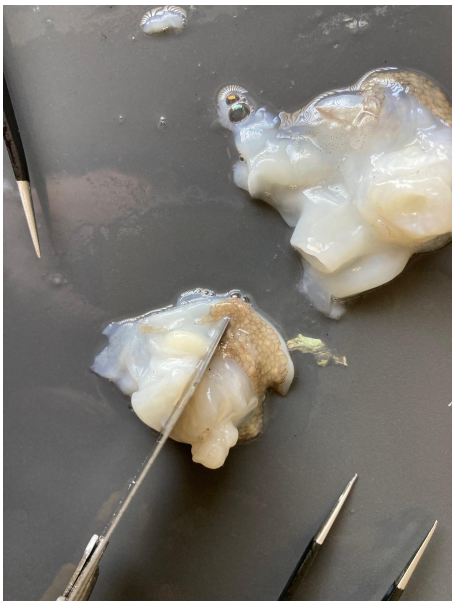
卵を残して内臓だけ除去　目玉はハサミで取る
目の間・足の付け根に切れ込みを入れクチバシを除去
塩揉みしてヌメリを取り、しっかり水洗い
これで　調理の下ごしらえは完了
あとは、甘辛く煮付ければ完成

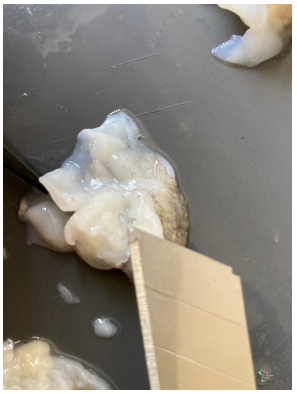
耳石採取の手順はこーだ



この部分が頭　耳石が入っている

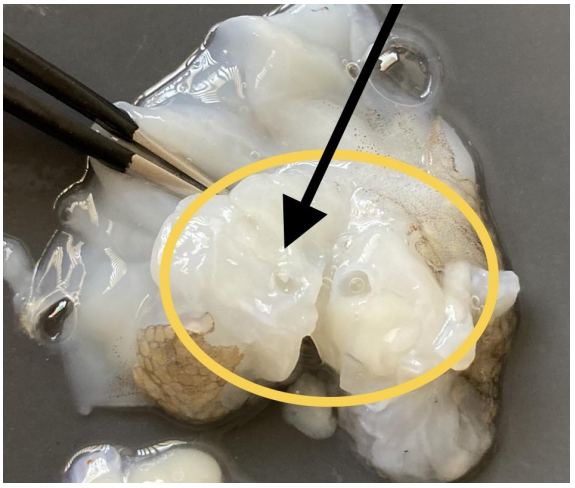
よく切れるカッターで左右に切る



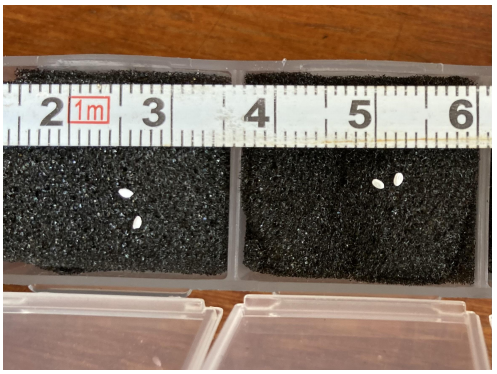


頭部分を切り出して　　よく切れるカッターを使い目の間で左右に分ける（切る）

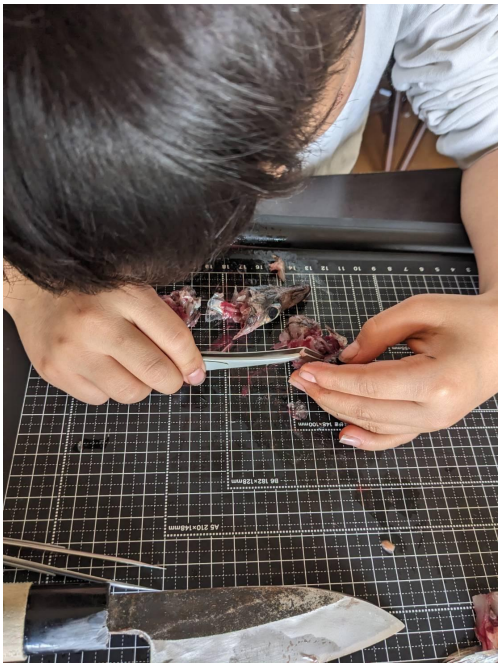
カッターで切ると空洞の中に白い耳石の先が見える
（ピンセットの先の右下部）



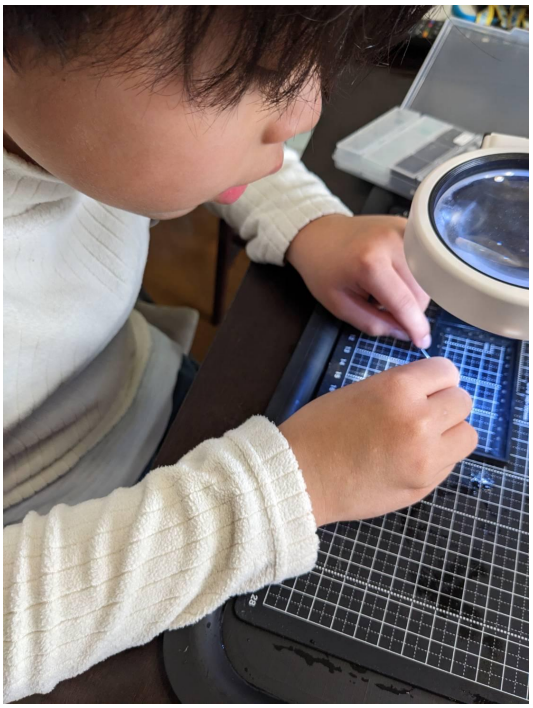
採取したての耳石

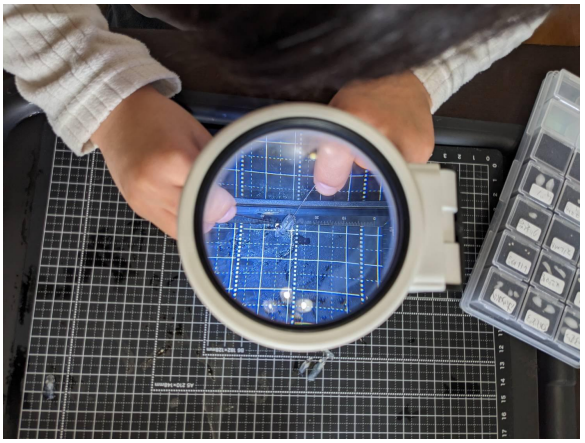

2
1m
3
4
5
6

こんな感じ　　下準備も、調理も自分でしたくなる。
それが耳石ハンター（ゆうと君　中学生になった）



早朝の場外市場で魚屋さんにも成果を見せるハンター達　　ニギスにチャレンジ中





いくと君（小学2年生になった）　　三半規管から礫石　星状石も見つけようとしている

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！
耳石ハンター！　初めてみよう！