

第36回 耳石ハンター

今さらだけど「頭蓋骨」

食べて、集める、耳石ハンター

耳石は頭蓋骨の中にある 頭蓋骨は頭の中にある

ごちそうさまのあと、頭蓋骨までお皿の中でバラバラ&グチャグチャにしちゃう。

なめてかかると、耳石は見つからないぞ。これ初心者あるある。

ちゃんと頭蓋骨を取り出そう！ってことで

今回は食べてから見つける。頭蓋骨の取り出し方に焦点を当てます。

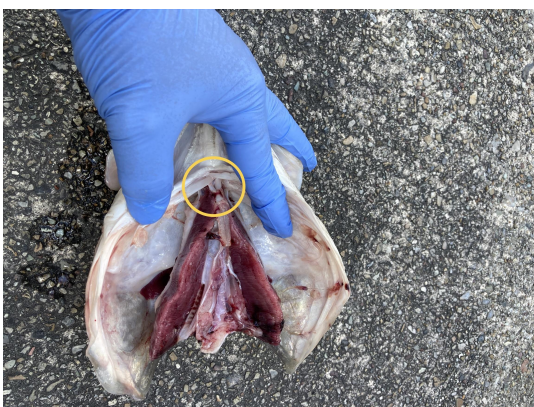
上手に頭蓋骨を取り出す事が、耳石を見つけるコツ(骨)！なんちゃって。



いまさらだけど、頭蓋骨の取り出し方を復習しておこう

例えばスズキ

まずはエラを切り離す 構造が分かれば作業は、はかどる



エラはここで繋がっている



エラの付け根を切り離したところ

魚屋さんで調理を頼めば、エラは付いていない場合が多い



兜煮 この入れ方NG！
鍋に入れるが 頭の向きに注意 ⚠



脳天が浸かるように入れるのがコツ



吹きこぼれないよう注意 ⚠

頭蓋骨は、しっかり熱を入れると分解し易くなる 生煮えはNG 🙅🙅



落とし蓋をすれば早く火がとおる



兜煮 塩味



スズキの兜煮



頬肉はめっちゃ美味しい 食感もシコシコ

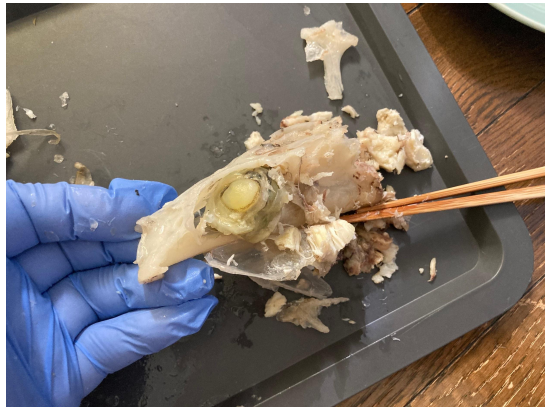
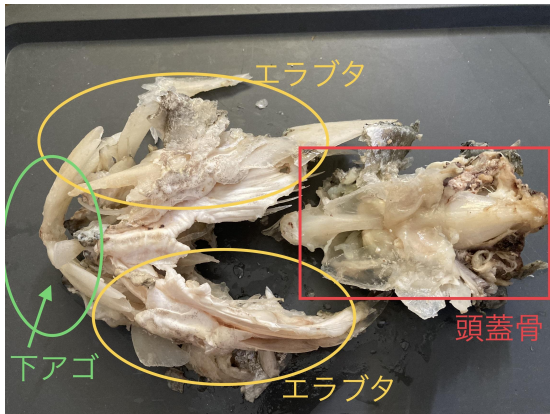


脳天の肉もチョー美味しい

ごちそうさまを言ったら、耳石ハンターの時間

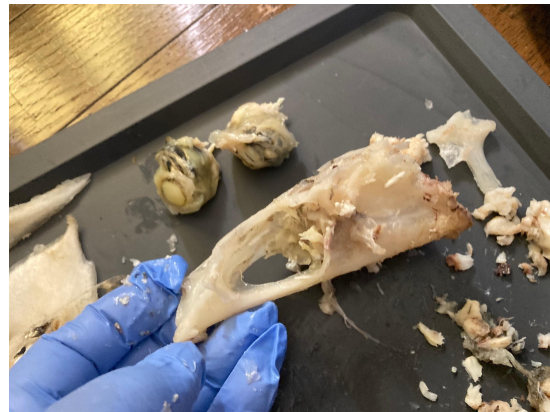
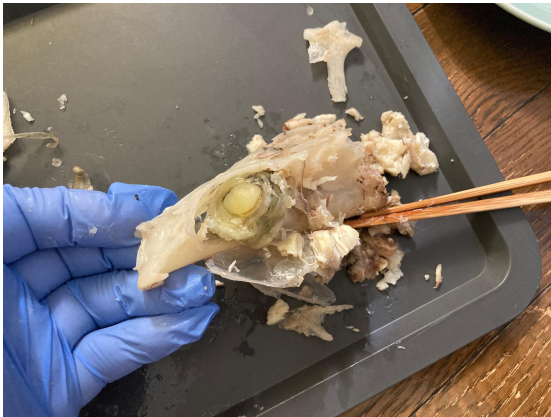


ひっくり返してエラブタと下アゴを外し 頭蓋骨だけにする



頭は、下顎(下あご)と左右のエラブタ、頭蓋骨に左右の目玉で構成されている

目玉も外し、頭蓋骨だけにしたら「作業台」に移動
ここから30分 耳石ハンターの時間



作業台の上で、筋や筋肉 目玉も取り除く 頭蓋骨だけにする きれいに✕きれいに



これが頭蓋骨



耳石ポケットはこの位置に有る



こんな感じで耳石が入っている



こんな感じ

で、作業台の上で順番に頭蓋骨を分解すればオッケー
それらが分かるように順番に取り外していくのが基本中の基本

頭蓋骨を取り出すのに道具は要らない
美味しく食べたお皿の中で
お箸と両手があれば十分

頭にも美味しい身がたくさん付いている
それらを食べ尽くす事こそ頭蓋骨を取り出す最短にして、最適な方法 お箸使いの練習にも通づ
るものがある

早く耳石を見つけたい気持ちは分かるが、まず美味しく食べ尽くす事こそ、失敗しない近道なの
だ。

多くの初心者にありがちな痛恨のミスとは、
お皿の中でグチャグチャグチャにしちゃうこと。
手当たり次第バラバラにしちゃう
これこそ初心者「耳石ハンター」あるある。

たかが、頭から頭蓋骨を取り出すだけ。
でも、舐めてかかってはいけない！

耳石ハンターは未知との遭遇
常にレベル3だと思って慎重に取り掛かろう！
基本を忘れるべからず



コノシロのシンコ 6^{センチ} 頭蓋骨の分解図（生） 2^{ミリ}の耳石が見える

こんな風に分解したら、並べていくと見つけやすいよ