

第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

食べて集める耳石ハンター

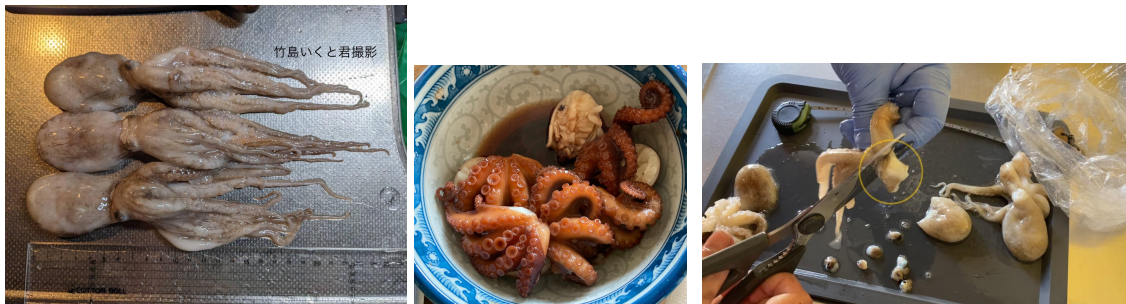
1月に食べて集めたい魚10選 (耳石ハンターのコレクション画像を交えて)

※手に入り易い三旬の魚 いつものお店で売っているゾ

※背骨が無くてもイカ・タコの仲間には耳石(平衡石)が有る

耳石ハンターのすすめ 第25回を参照

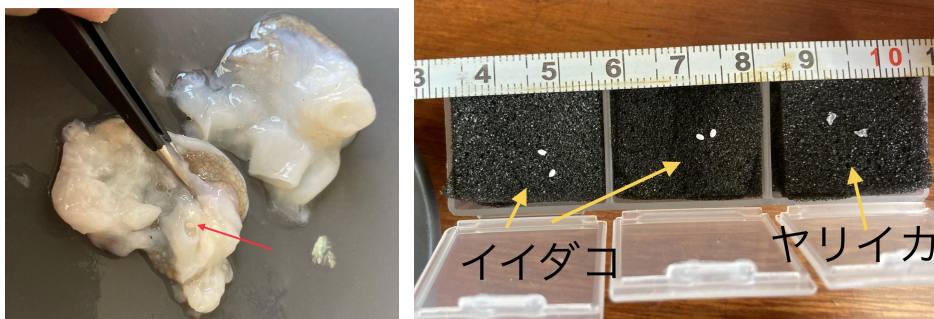
イイダコ レベル2 とにかく小さい よく切れるカッターナイフが必要



頭がどこなのか？胴体はどこなのか？をチェックしてみよう

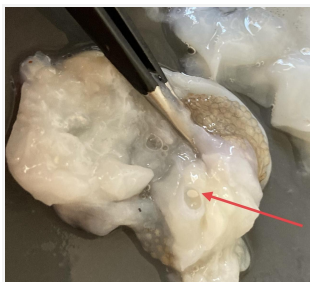
頭の部分を切り離して、目と目の間で左右に開く

硬い部分を探してカッターで薄くスライスすると、耳石が入っている穴が見つかる
センター(目と目の間)で開くのがコツ



硬い場所を見つけたら、カッターナイフで薄くスライスして耳石の有る場所を探る

イイダコはイカ、タコの仲間では見つけやすいよ！



スライスする時にケガをしないよう注意 ⚠

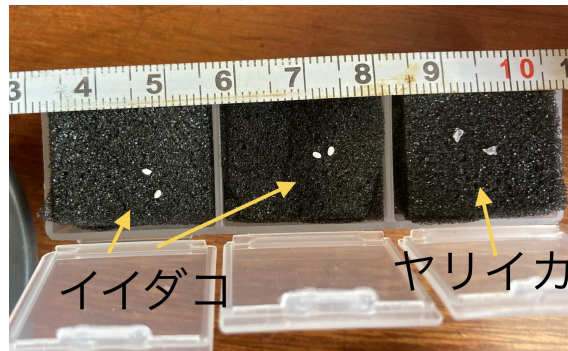
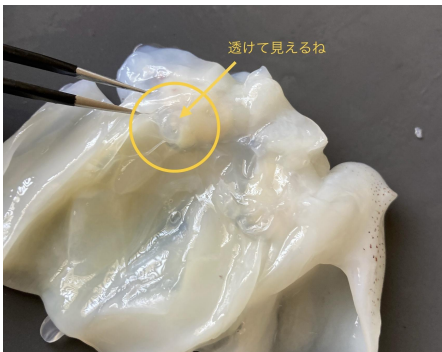
第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

ヤリイカ レベル2 とにかく薄く小さいが、おもしろい形をしている



イカ・タコの仲間の耳石採取には、よく切れるカッターナイフが欠かせない



耳石は小さく薄いので、カッターでスライスする時は薄く少しずつ切る

コシナガマグロ レベル2 先が割れやすいので頭蓋骨の分解には注意して ⚠



第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

サワラ レベル1 大きくて見つけ易いが、とがった先が割れやすい

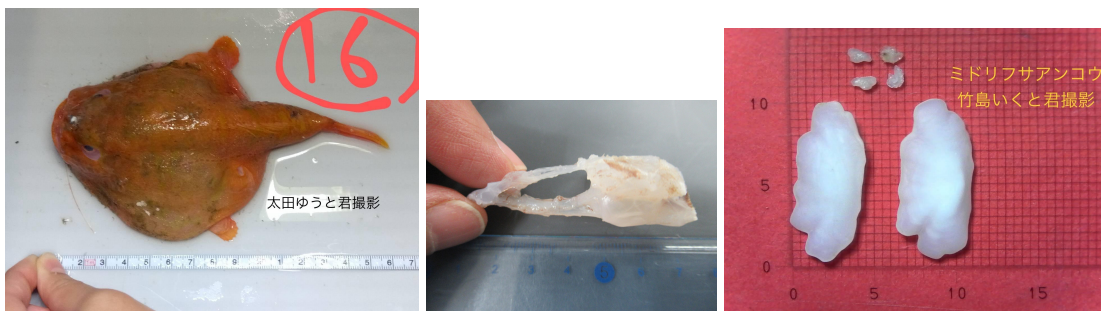


頭蓋骨から取り出した耳石 白濁した三半規管に包まれている
↓ゼリー状の袋から取り出すとこんな感じ↓



残念 力まかせに取り出すと耳石は割れる

ミドリフサアンコウ レベル1 深海魚 骨は柔らかい



アカヤガラ レベル3 耳石は小さくて、とがった部分が折れやすい



細長い魚 吻が長い 頭蓋骨は小さい 耳石もとがった部分があり小さい
細長い吻と頭蓋骨がつながっている 目の位置で確認して分解しよう
耳石は小さい 必殺「骨洗い」で見逃すな！ **耳石ハンターのすすめ第7回参照**

第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

トクヒレ ハッカク レベル2小さい 最後は骨洗いで採取しよう

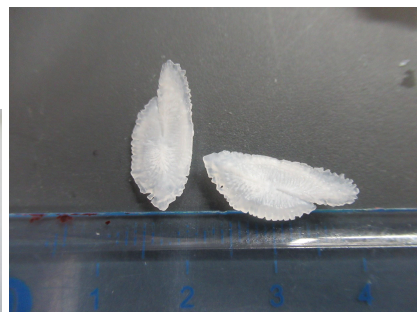
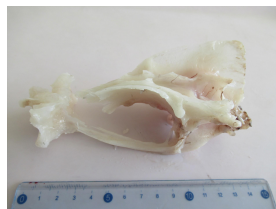


アイナメ レベル1 以外にも小さい まず頭蓋骨を取り出す



頭蓋骨を作業台上で慎重に分解すると...

メダイ レベル1 大きくてとりやすい 反っているので割らないよう注意 ⚠



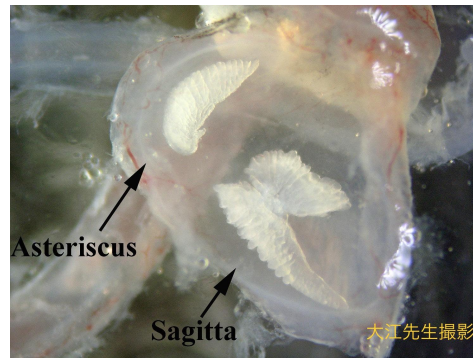
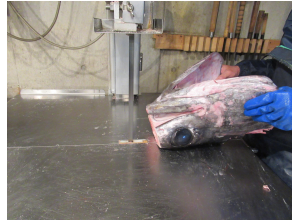
表面はヌルヌル 骨は柔らかい

刺身、煮物、焼き物、鍋 兜煮は絶品→まさに耳石ハンター向きの魚

第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

メカジキ レベル3 超小さくて形も独特 まず三半規管を見つけよう



採取した三半規管を、水を入れたビニール袋に入れ、光にかざしてみよう
耳石が透けて見える sagitta＝平衡石 つまり集めている耳石

以上、先ずは、いつものお店でフツーに買える「1月の魚10選」

※メカジキの頭と出会う機会は極めて少ないかも 見つけたら速攻で購入をお勧めする
メカジキは、冷凍物と生では、食感がまるきり違う
ぜひ生のメカジキを食べてみて欲しい

すでに持っている人は次の10種類を狙おう！
食べて集める耳石ハンター 目指せ！「ひと月、10種類」

1月はお正月がある月 特別な郷土食にも、耳石ハンターの血が騒ぐぞ！
浜では、正月明け、成人式が終わったあたりから平常に戻る
初春の魚介類を狙ってみよう

目標 年、120種類
特に冬場は大型の魚の「頭」が手に入れ易い 「アラ」に頭の半割が入っているかも

やってみよう！おもしろい位に増えて行くよ
資料ノートの記載を忘れるな！
100種類を超えるとノートも圧巻だよ！まずは、そこから！
旬の魚が狙い目！いつものお店で十分集まる！

日本の魚は2023年12月地点で4,707種類

第41回 耳石ハンター

1月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)



1,400種類掲載

耳石ハンター御用達 持ち運び便利 みんなこの図鑑を使っているヨ (2018)