

第42回 耳石ハンター

2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

2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)

※手に入りやすい旬の魚 いつものお店で売っているゾ

2月3日は「節分」→ 鬼は外・福は内 豆まきする日 今年の恵方は「東北東」

「豆まき」といえば... 恵方巻き と 節分イワシ
ってことで、先ずは...

マイワシ レベル2 小さい 先がとがっているので割らないよう注意



頭蓋骨を分解したところ



耳石にはとがった部分があるので割れないよう注意しよう ⚠

イカナゴ レベル2 小さいが見つかりやすい 耳石ポケットを探そう!



今はレアな魚になった

釜揚げ 釘煮が春を告げる魚として認知度が高かった

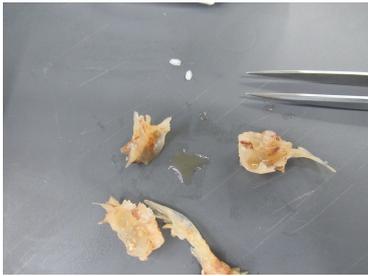
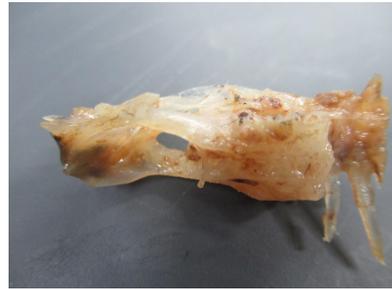


釘煮は瀬戸内 春の郷土食 でも水揚げは減っている
環境の変化に伴って、名産地だった愛知県産はほぼ皆無 禁漁が続く

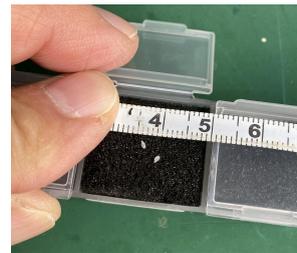
第42回 耳石ハンター

2月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

メイタガレイ レベル1 頭蓋骨がねじれている 目の位置に注目



キビナゴ レベル2 小さい 別名キビイワシ キミイワシ



第42回 耳石ハンター

2月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

ニシン レベル2 耳石は小さくて、とがった部分が折れやすい



イワシの仲間なので 耳石も似た形 先が割れやすい

タイセイヨウサケ レベル2 一般的に市場名「サーモン」として知名度高い



頭蓋骨が柔らかい 分解する時は注意 ⚠

必殺骨洗いで探してみた



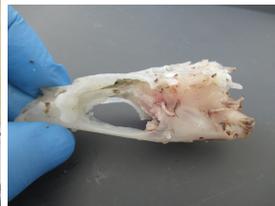
第42回 耳石ハンター

2月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

サヨリ レベル2 小さいがを見つけやすい



ヒラスズキ レベル1 大きいが反ってる 割れないよう注意して取り出そう



スズキに似るが体高が高い 出回る季節も違うよ

第42回 耳石ハンター

2月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

マトウダイ レベル3 めっちゃ小さい 形も変わっている



吻

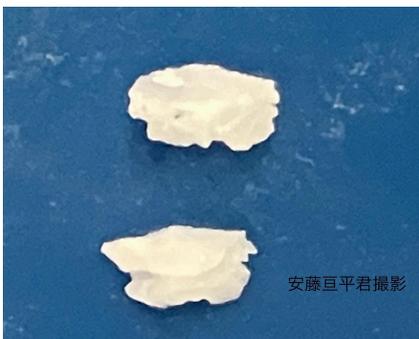
背びれの根元のトゲ



メジナ レベル1 見つけやすい 「寒グレ」と呼ばれ寒の時期は脂がのっている



頭蓋骨の形



安藤亘平君撮影

太田ゆうと君撮影



ウロコを取るとこんな感じ

第42回 耳石ハンター

2月に集めたい耳石(つまり、食べたい魚介類)

以上、先ずは、いつものお店でフツーに買える「2月の魚」

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」

春に向かって魚種が変わっていくよ！春の野菜とセットで覚えよう

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！