

最終回 耳石ハンター 海に想いを馳せる

見つけたら即ゲット！集めたい耳石（つまり、珍しい魚介類）

食べて集める耳石ハンター 最終回はレアな魚たち

日本列島は長く特産物にも地域性がある つまりお店の魚にも地域性が出る

見かけたら、ラッキー 即ゲットしよう！

次にお目にかかるのはいつになるやら 分からないぞ！

日本には 4,741 種類の魚がいる（2024 9/27 現在）

その内 500 種類以上を食べている。と言われている

アイブリ レベル1 まとまった量で水揚げが無い為、お店で見かける事は滅多にない



アカグツ レベル1 耳石は見つけやすいが、魚自体、お店に並ぶのは珍しい



耳石が透けて見える頭蓋骨

アブラボウズ レベル1 脂あり過ぎ 食べ過ぎに注意 ⚠️ 肝は食用不可！



なんと 40%は脂 食べ過ぎ 下痢 頭蓋骨は柔らかく煮ると簡単にバラバラになる
流通は「切り身」が多く、頭が店頭には並ぶことは滅多にない

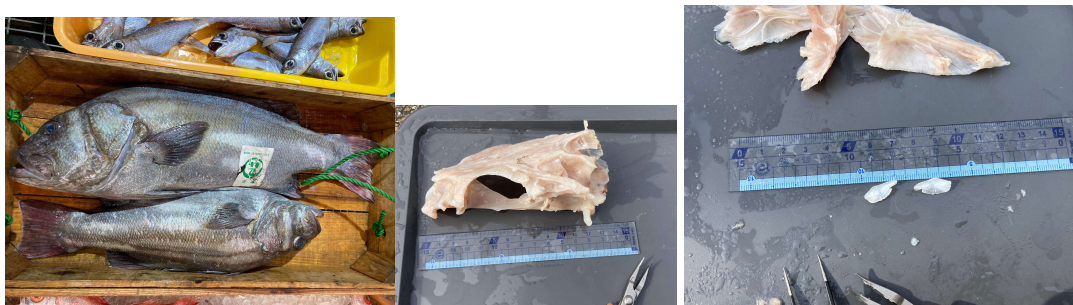
最終回 耳石ハンター 海に想いを馳せる

見つけたら即ゲット！集めたい耳石（つまり、珍しい魚介類）

イトヒキアジ レベル1 大きく見つけやすいが油断するととがった部分が割れる



オオクチイシナギ レベル1 肝は食用不可 一般に切り身で流通 頭の入手は困難



オオニベ レベル1 魚体も大きい耳石も大きく分厚い ケースに入らないかも



ガヤモドキ レベル1 大きく見つけやすい ガヤと比べてみよう



ホイル焼きで食べてみた

最終回 耳石ハンター 海に想いを馳せる

見つけたら即ゲット！集めたい耳石（つまり、珍しい魚介類）

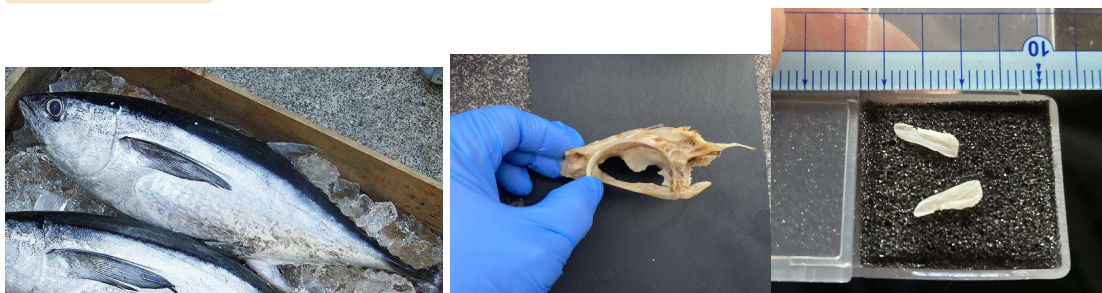
ギンポ レベル3 天ぷらネタとして、ひらいて販売が多い 頭付きは珍しい



今回は煮付けにしてみた

耳石は小さい

コシナガマグロ レベル1 耳石は細長く割れやすい



マグロの仲間の内、最も入荷量が少ない タイではツナ缶の原料にされることもある

オオサガ（コウジンメヌケ） レベル1 通称「メヌケ」と呼ばれる魚は数多し



通称:メヌケ → アコウダイ オオサガ ヒレグロメヌケ など 区別が難しい！

食べて集める耳石ハンター

目指せ！食用魚コンプリート！ つまり 500種類以上！

さらに 食用魚以外もコレクションに加えよう 食べなかったって記載を付けてネ！

となれば、2024年9月27日現在 日本産魚類は4,741種類（日本魚類学会）

その4,741種類の耳石全部をコレクションした人は、未だいない！

それどころか、4,741種類全てが記載された検索図鑑も無い

次に新種を見つけるのは君かもしれないぞ！

なんとと言っても海の95%は謎だから！