

アイゴの捌き方

①血抜きをした状態です。アイゴは死んでも刺の毒は消えないので、刺には注意してください。キッチンばさみで、刺を切り落としてからさばくと安心です。



○アイゴ スズキ目アイゴ科

地元ではバリ、ヤーノイオなどと呼ばれる魚です。背びれ、胸びれ、尻びれの刺に毒があり、刺されるとひどく痛みます。

また、海藻を食べるため、磯焼けの原因となる食害魚として有名です。

アイゴは内臓をつぶしたりすると、内臓のアンモニア臭がとれません。そのため、市場では流通しない魚です。

しかし、うまく捌くとおいしい魚です。

②頭の上付近から包丁をいれて、背骨を切ります。内臓付近は、内臓を傷つけないように切ります。



○の部分に毒があります。

③頭に内臓がついてきますので、身と切り離します。



海藻を食べる魚なので、内臓から匂いがしますが、身自体は白身です。

④骨に包丁を当てながら、身を切り離していきます。



⑤身が取れた状態です。



⑥皮を剥ぎます。包丁を尾びれ方向から皮の部分までとおします。
とおしたら、包丁はそのままで、皮を引っ張ります。アイゴの皮は固いので強く引っ張っても切れません。



⑦皮を剥いだ状態です。この後は、お好みで調理できます。

