

## ビワマスの刺身

ビワマスは、漁が不安定で入手困難ですが、夏場に滋賀県北部の川魚屋さんで見かけることがあれば、1尾丸ごと買って是非、半身はお刺身でご賞味ください。

口に入れた瞬間、マグロのトロにも負けないうま味が堪能できます。



調理 & 写真 太田滋規

### 【材 料】

ビワマス	1尾(1 ~ 1.5Kgのもの)
しょうゆ	適量
わさび	お好み
大葉	少々

### 【作り方】

#### ビワマス下ごしらえ

頭を左、腹を手前にまな板に置き、肛門の部分から刃先を入れ、あごの下まで切り開き、腹を割く。

胸びれを頭側に倒して包丁を入れ、中骨を切る。両側から同様に切り頭を切り離す。内臓を取り出し、ぬめりや血を流水で洗い流す。背骨についている腎臓も包丁で切れ目を入れてスプーンなどで掻き出して、きれいに洗う。

尾を左、腹を向こうに置く。身と背骨の間に包丁を入れ、中骨に沿わせるように尾から胸へ動かして切る。(2枚おろし)

中骨を下にしてまな板の上に置き、中骨の上に刃を入れ滑らすようにして背骨を外す。(3枚おろし)

腹骨をすきとり、皮を下にして置き、身側からしっぽの方に皮まで切り込みを入れて、包丁の刃先をまな板につけるように固定し、皮をつまみながら左右に動かし、皮をはぐ。

小骨を指で探り、骨抜きで1本ずつ抜く。

#### 刺身にする。

皮を引いた身を刺身に切り分け、お皿に盛りつける。大葉を千切りにして飾り付ける。

できあがり です。