



イサギの魚体はプロのカメラマンが驚くほどの白さと艶やかさを兼ね備えており、このきれいな魚体がどのように変わるのかドキドキしてしまいました。



こちらの調理方法は焼き切り。皮を残し塩を振り火で炙ります。炙っている最中で魚の脂と塩の香りがすごく心地よく混ざり、漂っていました。

# 初夏に楽しめる魚 イサギ

本日のテーマは「イサギ」。高知県沖で獲れたものであり、新鮮な状態でした。身に弾力があり食べ応え抜群の魚です。控えめに言ってもすごく旨いです！是非食べてみてください！

イサギは別名イサキとも言われており、九州地方や四国地方のような温かい場所を生息地としています。旬の時期である7月頃までにかけて50cmから60cmまで大きくなるとか。

刺身はもちろんのこと、塩焼きや煮つけ、焼き切りといった様々な調理方法があるのも魅力の一つ。白子は究極の美味。



刺身は透明度が高く、お皿に盛っても透けて見えます。それでいて、食感はコリコリしており、甘みのある脂は旨味が強く上品な味わいです。



焼き切りは塩のみで食べました。塩と皮が抜群に相性がよく、炙ったことで身が引き締まり弾力のある食べ応え。薬味との相性も抜群です。



イサギを初めて食べる佐藤キャスター。口に入れる前からこの表情。笑みが止まらない様子でした。