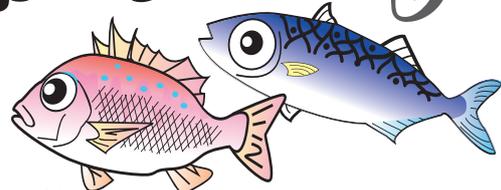
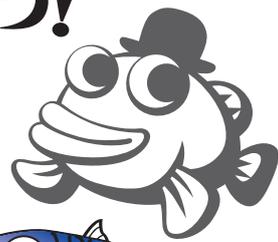


# 魚

## 釣った魚を鮮度よく持ち帰り おいしくいただきますよ!

# の活け締め



### なぜ?

- ・死後硬直を遅らせる …つまり鮮度を保つということ
- ・放血で微生物の繁殖を抑える …血液には細菌が繁殖する条件が整っている
- ・うまみ成分の保持 …苦しんで暴れるとATP(アデノシン酸リ)が分解されて旨味が落ちる

防波堤などでバケツの水に釣れた魚を入れたままの人がいますが水が温かくなり、鮮度が落ちてしまうので絶対によくありません。



☆小型の魚の場合は、冷えたクーラーに直接放り込むだけでOK。  
ただし根魚でも大きめのものは、エラ締めしたほうが無難。  
☆魚のエラ蓋から包丁を入れて、中骨を一気に断ち切ります。  
大型魚の場合は、尾の付け根の脊髄も断ってやると確実。  
さらにバケツの海水に入れて、血抜きをしてからクーラーに入れる

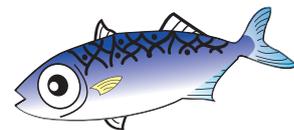
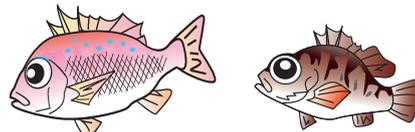


ヒラメの場合



### サバ折り

☆サバ、小さいカツオなどは釣り上げたらすぐにノドを断ち切って背のほうに折り、バケツの海水に入れて血抜きする。  
エラと内臓も取り除いておけば完璧。  
血抜きをしたあと、速やかにクーラーに入れる



### タコ・イカ

☆目と目の間に、包丁、またはナイフやイカ締めピックを突き刺す。  
体色がサッと変わればOK。  
一気に手早く締める事がポイント



- ☆川魚の場合 ビクに入れていかしておき、帰るときにエラとワタを出して冷えたクーラーで持ち帰ってもいい。
- ☆タチウオの場合 潮氷に入れて帰ると体表の銀色がハゲてしまいます。板氷の上に新聞紙を敷いてキレイに並べます。
- ☆ヌルヌル系の魚 他の魚にヌメリがつくので別袋に入れておきましょう。