

# のいっちゃん便り

野入 仁は、友人から“のいっちゃん”と呼ばれております



こんにちは！1月になりました。2019年がやってきましたね。お正月休みはいかがでしたか？お正月といえば小学校4年生の時にお屠蘇を調子に乗ってたくさん飲みました。そのあとも色んなお酒を飲みまくり、意識を失いひっくり返り

ました。目が覚めるとアタマがガンガン鳴っていて、早くも小学生で二日酔いを経験した野入 仁です。1月になると体もだんだん寒さにも慣れてくる頃ですが、インフルエンザも流行っていますので体調管理に気を付けて下さいね。

## ◆佐世保に帰省しました！

9月のお彼岸以来、12/30にカミさんと2人で3ヶ月ぶりに帰省しました。全員ではありませんが神戸の弟、熊本の妹も家族と来ていて、久しぶりに甥っ子・姪っ子たちとも会えて話しが出来ました。妹の息子の“弦ちゃん”は、横浜市立大の医学部を2年前に卒業し、東京で麻酔科医の研修中です。しかし4月からは赴任先が札幌医科大に決まり、婚約者と一緒に行くそうです。そして10月には石垣島で結婚式を挙げると申しておりました。そうなるのが当然ながら私も石垣島に行くことなのですが、ワタシ的には北海道でやって欲しかった。なぜなら、どちらも行ったことは無いのですが北海道の方が魚介類がウマイからです。弟の娘の“実季”ちゃんは、昨年大学に入り栄養学を学んでいます。栄養学の勉強をすると、食事を見ただけで総摂取カロリー量がわかるようになるそうです。

その日の夜は、カニ鍋と12/22に私が釣って熟成させていたタイの刺身をいただきました。



手前の若者3名が甥っ子と姪っ子たちです。

翌日の大晦日は、妹一家は用事があるからとお墓参りのあとに帰って行きました。夜は残った弟一家と紅白歌合戦を見ながら熟成魚（タイ・アコウ・イラ）のチリ鍋でした。そして、元旦はお雑煮とおせちをいただいたあと、昼頃には弟たちも神戸に帰って行きました。

残ったのは、私たち夫婦だけとなり、翌2日に亀山八幡宮と近くの春日神社に初詣に行ってから福岡に戻って来ました。正月と言ってもみんなそれぞれ用事があるので、なかなか一緒に長くは居れませんね。



母と姪の実季ちゃんです。



佐世保の亀山八幡宮 母とカミさんです。

## ◆魚の熟成

皆さまは、魚というと獲れたての新鮮なもののほどおいしいというイメージでしょうか？確かに新鮮な魚は生臭みがなく、刺身にするとプリプリした歯ごたえでとってもおいしいです。しかし、そんな考えを吹き飛ばしてしまう衝撃的な映像がYouTubeにあったのです！それは、宮崎の水産会社の津本光弘さんという人がアップしている“究極の血抜き”という動画です。魚の血を水道の水圧で完全に抜いたあと紙にくるんでビニール袋に入れ氷水に漬けて熟成させると旨みが増し長期保存も可能になるというものです。熟成魚と比べると、新鮮な魚は歯ごたえをおいしいと感じているだけで旨みはないとのこと。これを見て“やってみよう！”と思い実行してみることにしました。やり方は、まず活魚の脳天を破壊し即死させます。その後シッポのところを切断し背骨の断面の上下の穴にノズルで水を注入し、神経と血を抜きます。そしてエラの横からホースを差し込んで血あいの部分に当てて水圧で全身の血を抜きます。エラを取り内臓を抜



水注入用のノズル（本来はエアダスター）



ノズルで神経と血管に水を注入※針金が刺さっているのは神経の穴です。背骨の下側には大動脈の穴があります。

いたら魚を立てて水を切り、お腹にペーパータオルを詰め、さらに全身をペーパータオルでくるんでその上から新聞紙で包みます。そしてビニール袋に入れ中の空気を吸い出し弱真空の状態にして氷水を入れたクーラーボックスの中で寝かせます。このとき浮かないように毛布やバスマットなどを被せて漬け込みます。



水を補給し温度管理に気を付けます。

そして、12/22に釣った魚をこのようにして10日ほど寝かせて年末に食べてみました。袋から取り出して匂いをかぐと全く生臭くありません！10日以上経って刺身、鍋、吸い物などでいただきましたが何も問題ありませんでした。旨みが増したかと言えば物足りない気もしましたが（魚に脂が少なかったせいだと思います）こんなに長期保存が新鮮な状態で出来ることに驚きました。これは魚の生臭さは血液や体表のヌメリが原因なのでこれを完全に除去することによって可能になるそうです。魚の種類や脂の乗り具合によって最適な熟成期間があるとのことなので、これからいろいろ試してみたいと思います。

## ◆終わりに・・・

年末年始のお休みも終わり、普段の日々がまた始まりました。今年は仕事も遊びも楽しくやってレベルアップしていきたいですね！皆さま、本年もどうぞよろしくお願ひ致します。

