

おうちでおさかな！お取り寄せして食べてみた！！～④船泊漁協編～

どさんぎょご覧の皆様、おはようございます。お取り寄せが癖になってしまったキャンペーン事務局の BOSS です。今日は日本海に位置する最北の島、礼文島の船泊漁協から、島の特産品のホッケとウニをお取り寄せしましたので、ご紹介します！！

荷物が届くとうれしくなって、床に広げてしまいました！！自宅にいながら礼文島の味を堪能できるって、ワクワクします！！さあ、今日は何を食べようかな？

まずは、ホッケ！！島の特産品の真ホッケは、漁獲が大幅に減っていたけれど、漁業者の自主的な資源管理の取組で、資源が少しずつ回復してきました。北海道で干物と言えば、何と言ってもホッケの開き。居酒屋でも人気の高い定番メニューです。

焼いていると脂の音がしてきました！！楽しみ～～焼き上がったホッケは、程よく脂が乗って最高に旨い！！こんなホッケが家で食べられることに幸せを感じます。脂たっぷりの大味な縞ホッケもいいけれど、私は味わい深い真ホッケ派です！

次は、私の大好きなウニ。冷凍したウニは、解凍すると身が溶けてしまい、冷凍は難しいと言われているけれど、船泊に、何と冷凍生ウニの商品がありました。とっても楽しみです。

冷蔵庫内で4～5時間かけて解かすようにと記載してあり、解凍しすぎると溶けてしまうとのこと。食べる時間から逆算し、冷蔵庫での解凍を開始。オレンジ色が美しすぎるほどのエゾバフンウニ。ご飯に乗せてウニ丼です。旬の時期の甘みたっぷりのウニにはかなわないけれど、十分に楽しめます。

次もウニ。蒸したキタムラサキウニです。身色はエゾバフンウニにかなわないけれど、蒸したウニはとても味わい深く、ウニ好きにはたまらないお味です！これも丼でいただきました。

ホッケもウニも本当に美味しいです。みなさんも最北の島、礼文島船泊漁協の自慢の品を是非味わってみてください。

船泊漁協の通販は、1月7日より順次発送となります。

#おうちでおさかな #道産水産物お取り寄せキャンペーン #船泊漁協 #ホッケ
#ウニ #どさんぎょ

写真と写真コメント



船泊からお取り寄せした品々



程よく脂の乗ったホッケ、美味しいです



エゾバフンウニ 美しいオレンジ色です



蒸したキタムラサキウニ これも美味しい！