

feinのアナザースタイル

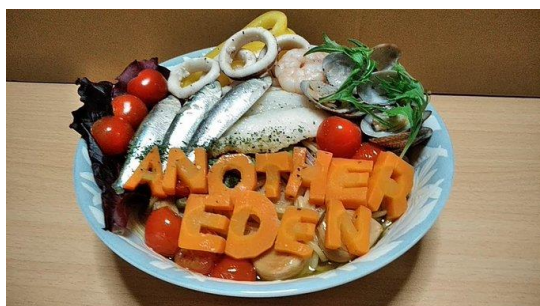
～ アナデンじゃないほうのスタイルの話 ～

前回は単純に魚釣りの話でしたが、今回は「釣魚料理と魚釣りの関係について」です。

COVID-19に関係なく、私はいつも自炊。
野菜の切り方や火加減、和洋中の味付け…
いろんな料理が釣りをきっかけにしている
ようになりました。
どれも美味しいですよ？
見た目はキャンプ場のワイルド料理ばかり
だけど♪



【大きなアカブダイで鍋とお刺身】



【ANOTHER EDEN モチーフの料理】

釣ってきた魚は帰宅後すぐにさばきます。
場合によっては釣り場でさばいてしまうこ
ともある。
冷凍保存するにしても「すぐに食材として
使える状態にする」のが、美味しい魚料理
を手軽に作るためのコツ。



【魚火鍋はよくやる】



普段 Twitter に UP している写真は釣果記録
の一部ですね。

SNS 映え重視なら他の撮影方法もあるでし
ょうが…

魚との「出逢いの記録」を撮り続けること
のほうが大切なんです。