

釣りとおつりと漁師力学

黄肌鮪

目次

はじめに	
.....	2
マグロとカツオ	3
釣りとはつり	4

はじめに

食べるべきか食べざるべきか

マグロとカツオ

マグロとカツオ

とりあえずゆでた後、たまごが熱いまま水から出すと、たまご自身の熱でたまごの殻の外の水分、そして殻の中の白身と殻の間の水分もたまご自身の熱で蒸発して外へ逃げてしまい、殻と自身がくっついてしまいます。そのため、たまごが冷たくなるまで水中で冷やすことが一番重要ですが、それ以外に気をつけなければならないことを経験から挙げておきます。

一つ目は、たまごをお湯に入れるタイミングですが、沸騰してるお湯にいきなり冷たいたまごを入れると、たまごの中の気体が急激に膨張して、たまごの殻が割れてしまいます。たまごが生のまま割れると中身が飛び出してしまいます。ひびができる程度なら問題ないですが、半分以上殻の外に出てしまうこともありました。殻の中の気体が膨張して、殻の小さな穴から出て行ける程度、ゆで始めはゆっくりあたためると大丈夫です。白身が固まれば殻が割れても、白身が殻から飛び出すことはありません。水が冷たいうちからたまごを入れて、しばらくは中火程度で沸騰させれば殻が割れて、中身が飛び出すことはありません。ただし、たまごによっては、ひびが入りやすいものもあるようです。お湯につけた瞬間にひびが入るものもありました。その場合はよりゆっくりと加熱するほうが良いでしょう。ただし、お湯が沸騰する前からたまごを入れる場合、気をつけなければならないことがあります。沸騰していなければ、たまごがじっとしています。このとき、鍋の底とたまごが接触している部分が動かないので、殻のその接触部分の温度だけが上がり、その部分だけ殻に身がくっついてしまうことがあります。乾麺をゆでるときに、乾麺が鍋底に接触したまま動かない時、鍋底に焦げ付くのと同じです。ですから、ボコボコ沸騰するまでは、時々たまごを転がして動かす必要があるようです。

二つ目は、ゆでている途中でお湯が少なくなってきた、たまごの頭がお湯から出てしまうことがあります。そうすると、お湯から出ている部分が、殻の中から水分が蒸発してしまうので、この部分の殻と中身がくっついてしまうことがあります。たまご全体がお湯につかっていることが大切です。

釣りとはぶつり

タチウオ

釣りとぶつりと漁師力学

著 者 黄肌鮪

制 作 Puboo
発行所 デザインエッグ株式会社
