

2016-05-11(水)

### ■スーパーで魚の下処理をしてもらおう

その日は処理済みの物は売ってなくて、でも今なら頼めそうと思ったのでスーパーの鮮魚売場でイワシの下処理を頼んでみた。

丸ごとの加工してない魚は、頭や内臓を取り除いたりする下処理がめんどくさい。処理してから煮るっていうのがまた面倒だけど、私は主婦だし、旦那さんが好きだし、たまにはイワシの梅煮を作りたいと思った。

比較的すいてるお昼直後の時間帯に、大型スーパーの鮮魚売場に行ったら処理されてないそのままのイワシしかなかった。いつもは開いてない売場の奥のガラス窓が開いていて、お兄さんが窓越しで魚をさばいている姿が見えたのでイワシの頭と内臓を取って欲しいと頼んでみた。

お兄さんは作業を中断して追加料金なしで快くやってくれた。出刃包丁で豪快にさばく様子は圧巻だったけど、腹をガバッと切られたイワシは、煮たら胴体が反ってしまった。

自分で処理する時は身の部分は切り落とさないようにするので、煮ても胴体はそんなに曲がらない。面倒だけど自分でやった方が捨てる部分は少なくて済むと分かった。

(アラフォー女子)