

「カワはカワからウミはミから」( ) ことばがある。  
魚の正しい( ) 言ったものだが、語呂が良いので覚えやすい。( ) 魚は皮の方から焼き、海の( ) 身の方から焼くという意味である。

もちろん、( ) 一匹丸ごと焼く場合には、皮の方とか身の方とか( ) ない。このことばは、干物などの開きや( ) を焼くときにあてはまる。海の魚を焼くときには、( ) 先に、身と皮を7対3の( ) で焼くとおいしい。これは、身を( ) 焼き固めた方が、身がくずれずにきれいに( ) 、うまみも逃げないからである。しかし、川魚の( ) 、逆に皮の方から先に、皮と( ) 7対3の割合で焼くのがよい。( ) 、皮の部分に臭みがあるためである。皮の方を( ) 焼くことで、臭みをとることができるわけである。

( ) 焼くときには、焼き網かガスコンロのグリルを( ) が多い。最近では、ガスコンロのグリルでも( ) のものが多く、両面焼きの電気ロースターを( ) も増えている。こうなってしまうと、皮が先か( ) 先かという話にはもはや意味がない。

しかし、( ) でも変わらないこともある。川魚の皮を( ) 焼くことである。海の魚は焼きすぎると脂や水分が( ) まずくなるが、もともとそれらの少ない( ) は焼きすぎてもまずくならない。川魚では、( ) を焼きすぎと思えるほど焼くのがうまいのである。