

「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。