

☆☆☆☆☆☆☆☆ イワシの手開き ☆☆☆☆☆☆☆☆

①水洗い（好塩菌・雑菌の除去）

②包丁でウロコとヌルミを取る

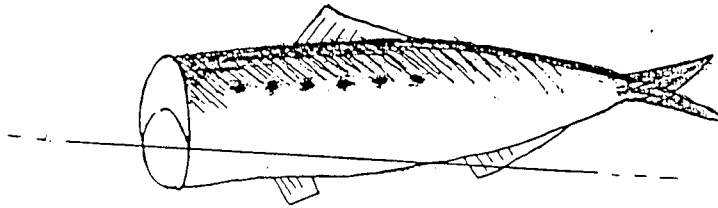
・刃は魚体に直角、もしくは、少し左に寝かせた状態で左に引く

③頭を落とす

・頭を左手で押さえ、ヒレの付け根の位置から真っ直ぐに押す、もしくは引く

④腹部を切る

・内臓の下半分から、肛門に向けた線上で切り落とす



⑤内臓を取る

・頭の方から、人差し指で血合いと内臓を一気に掻き出し、水洗い、水気を良く拭取る

⑥中骨を取る

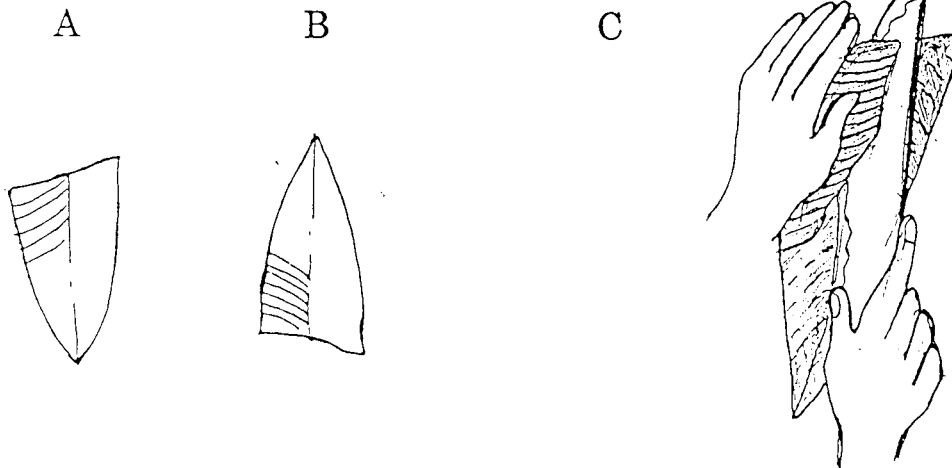
・頭を手前に、腹を上にし、右手の親指を中骨の際に当てる

・左手で魚体を押さえつつ、尾の付け根まで、親指で開いて行く（背ビレ迄、届くように深く開く）

・反対側の骨の身も同様に開く

・背骨を尾の付け根で折り、頭部に向かって、ゆっくりはずしてゆく

⑦腹骨をすく



腹の部分についてくる小骨をしのぎを利用してすくいとる（骨だけをとる）

※ 左手指の位置に注意

A は刃元から引いて入る

B はそりの部分から押して入る

⇒開きの完成！！！！