

## マイワシの手開き②



7

### 【水けをふき取る】

表面の水け、内側の水けをキッチンペーパーなどでしっかりとふき取る。



8

### 【脊椎骨と身の間に親指を差し込む】

頭のあった方を左にして両手でもつ。腹の中心あたり、脊椎骨と身の間に両手の親指を差し込む。



9

### 【脊椎骨に沿って親指を滑らす】

そのまま、右の親指は脊椎骨に沿って尾の方へ、左の親指は脊椎骨に沿って頭のあった方へ、それぞれ滑らせていく。



10

### 【上下に開く】

右の親指は尾のつけ根まで、左の親指は頭を切り落としかところまで滑らせ、上下に開く。



11

### 【脊椎骨を外す】

頭があった方から尾に向かって、脊椎骨を外していく。この時、脊椎骨に身が付いていかないように左手で身を軽く抑える。尾まで脊椎骨が外れたら、尾のつけ根で脊椎骨をポキンと折る。



12

### 【肋骨をそぎ取る】

肋骨が左にくるように置き、包丁を肋骨のつけ根から肋骨に沿うように滑らせ、すくうように薄く肋骨をそぎ取る。反対側も同じように肋骨が左になるようにおいて、肋骨をすくうようにそぎ取る。

料理本にみられる「中骨」、「腹骨」、「小骨」、「血合い」の名称は、ここでは使用していません。下記のように、魚類学の用語を使用しています。

中骨→脊椎骨 腹骨→肋骨 小骨→肉間骨(上神経骨など)  
血合い→腎臓