

山元町の

さあ

ほっき貝

をむいてみよう!

①ほっき貝をよく洗い、吹き出し口から洋食ナイフ等を入れ、貝柱を切る。隙間に沿ってナイフを滑らせ、もう一方の貝柱を切る。半開きになるので、上下を持ちかえ、同じように切る。



②貝を開いて中身を取り出す。アサリやシジミとは違い、砂を多く含んでいるので、よく洗い流す。



③この時の汁が'おき汁' ↑



④もやし状の軟骨を取る。
(寄生虫ではない。)



③身の回りの黒い紐をはずし、外套膜を切り、水管を切り離す。



⑤魚を開くように二枚に下ろし、黒い内臓を取り除き、流水で洗う。



⑥仕上がったほっきで
いろいろな料理にチャレンジ!