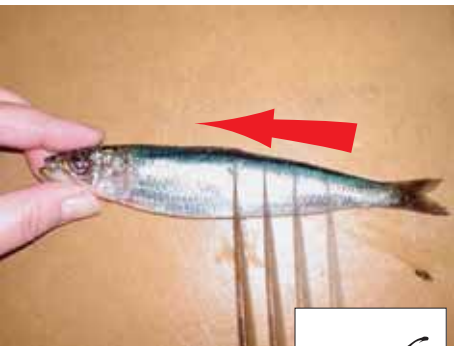


# 手で開く

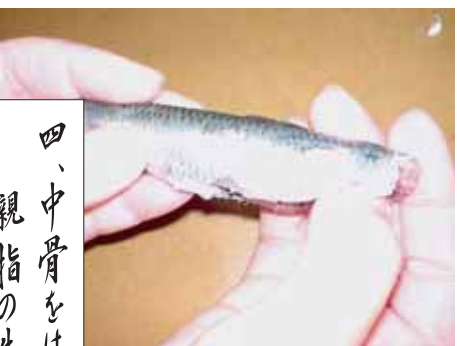


一、ウロコを落とす。  
尾から頭へ向けてウロコを落とす。  
ヒレのまわりなどのウロコも落とす。

二、頭を落とす。  
胸ビレ下から頭を切り落とす。



三、腹の中を洗う。  
尻穴から頭の付け根に向けて、  
腹側を薄く三角形に切り落とす。



四、中骨をはずす。  
親指の先で頭から尾へ、  
中骨の上をさくくようにして  
身はずす。  
背の身が見えるようになったら  
丁寧にはがす。  
中骨の下に親指を入れて、  
骨を持ち上げるようにして  
身からはがす。



五、身と骨をはずがす。

中骨をつまんで、  
尾の付け根まで切り離し、  
尾の付け根で切る。  
包丁を寝かせて  
両側の腹骨を慎重にとる。



六、終了。

