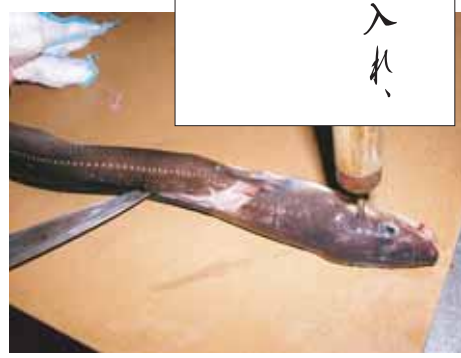


# 細長い魚

一、まな板に固定する。  
 背を手前にしておき、目の下に目打ち（キリなど）を  
 当てて、包丁の柄でたたいて固定する。

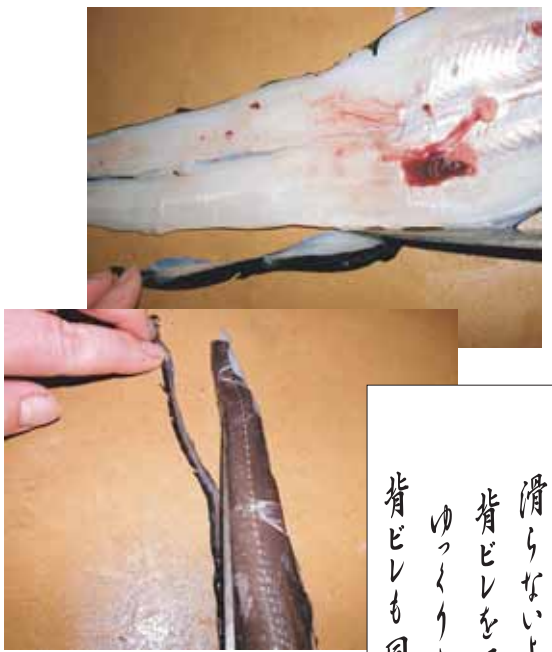


二、内臓をとりだす。  
 背ビレの手前から包丁を入れ、  
 尾の方へ切り進む。  
 身を開き頭の付け根を  
 中骨まで切り、内臓を  
 指でつまんで取り除く。



三、中骨を取る。  
 尻穴の付近から尾に向かって開き、  
 背ビレの下から中骨を切り、  
 包丁を寝かせて、尾の方に動かし  
 中骨を取る。

四、背ビレ・腹ビレを取る。  
 滑らないように、手に塩をたっぷりをつけ、  
 背ビレを尾の方から切り損じのないように  
 ゆっくりと指でつまみながら包丁の刃先で切る。  
 背ビレも同じようにして切る。



五、腹骨・ぬめりを取る。  
 腹骨を尾の方から頭に向けて取り、  
 皮にはたっぷりの塩をつけてぬめりを取る。



六、終了。