

栄螺 (さざえ)



一、身をははずす。

フタの端の壁に沿って包丁を差込、時計回りに手早く回し、身をははずす。



二、殻についでいる貝柱とワタを取り出す。
殻を固定し、人差し指を回して殻についでいる貝柱をはずし、ワタを回しながら取り出す。



三、身からフタを切り離す。
身とフタの間に包丁を差し込んで、フタを切り離す。



五、終了。



四、赤い軟骨(クチ)を取り、貝柱とワタを分ける。
ワタがついた方の赤い軟骨(クチ)を包丁の先で四方に切り込みを入れ、包丁の先で引っ張り出すようにして取る。
貝柱とワタを切り分ける。